

visit **tournai**.be

**doornik**

# TIME **4** BEER



**BON VIVANT**



# TIME 4 BEER

En Belgique, la bière est une institution pour tous ses habitants... La culture de la bière belge est même reconnue au patrimoine mondial immatériel de l'UNESCO !  
Grâce à ce guide, retrouvez les bières les plus appréciées et reconnues de notre région. Et quelques endroits sympas où les déguster !

In België maakt bier deel uit van het dagelijkse leven. De Belgische biercultuur wordt zelfs erkend als onderdeel van het immaterieel werelderfgoed van UNESCO!  
Met deze gids vind je de meest gewaardeerde en erkende bieren uit onze regio. En een paar leuke plekken om ervan te genieten!

In Belgium, beer is a tradition for all its inhabitants... Belgian beer culture is even recognised as part of UNESCO's Intangible Cultural Heritage!  
With this guide, find the most appreciated and recognized beers of our region. And some nice places to enjoy them!





Contact :  
Laurent Agache  
67, rue de Cazeau – 7520 Templeuve  
+32 (0)69 35 25 53 +32 (0)472 97 09 53  
[info@brasseriecazeau.be](mailto:info@brasseriecazeau.be)  
[brasseriecazeau.be](http://brasseriecazeau.be)



# CAZEAU



BRASSERIE / BROUWERIJ / BREWERY

FR

En activité depuis 1753, la Brasserie Cazeau brasse l'unique bière de l'entité de Tournai : la Tournay. Elle propose 4 variantes qui sont toutes des bières de caractère, ni filtrées, ni pasteurisées, et refermentées en bouteille : la Blonde titrant 6,7%, la Noire avec un goût torréfié à 7,6% et la Triple, bière très houblonnée à 9%, la Noël à 8,2%. A déguster également : la Saison Cazeau, bière amère légère blonde à 5%.

NL

Sinds 1753 brouwt Cazeau het unieke Doornikse bier: de Tournay. De brouwerij produceert 4 varianten die allemaal karaktervolle bieren zijn, noch gefilterd, noch gepasteuriseerd, en nagegist op de fles: blond bier van 6,7%, zwart bier van 7,6% met een gebrande smaak, de tripel, een zeer hoppig bier van 9%, en een kerstbier van 8,2%. Ook te proeven: de Saison Cazeau, een licht bitter blond bier van 5%.

EN

Established in 1753, Cazeau brewery produces the only beer on the Tournai town area : it is called «Tournay». It offers 4 variants which are all beers of character, neither filtered nor pasteurized, and refermented in the bottle: the Blonde with 6,7%, the Black with a roasted taste with 7,6% and the Triple, a very hoppy beer with 9%, the Christmas with 8,2%. Also to be tasted: the Saison Cazeau, a light bitter blond beer with 5%.

**SAVIEZ**

**WIST JE DAT**



**VOUS**

**DID YOU KNOW**

La Saison Cazeau est une bière légère (5%) et rafraîchissante avec une amertume assez prononcée. On y a intégré des fleurs de sureau qui lui procurent un agréable goût floral. L'idée vient d'un apéritif à base de ces fleurs, inventé par les parents du brasseur et très apprécié lors des fêtes de famille.

La Saison Cazeau is een licht (5%) en verfrissend bier met een vrij uitgesproken bitterheid. Vlierbloemen zijn toegevoegd om het een aangename bloemige smaak te geven. Het idee komt van een aperitief op basis van deze bloemen, uitgevonden door de ouders van de brouwer en zeer populair op familiefeestjes.

Saison Cazeau is a light beer and refreshing beer with a rather pronounced bitterness. Elder flowers have been added to give it a pleasant floral taste. The idea comes from an aperitif based on these flowers created by the brewer's parents and very popular at family parties.

## «TOURNAY NOIRE» 7,6%



FR

La Tournay noire 7,6%

Un excellent stout à déguster au dessert par exemple.

Pour retrouver un arrière-goût de café assez prononcé, le malt d'orge black, le plus torréfié qu'on puisse trouver sur le marché a été utilisé. Ce malt étant un peu âcre, il a été « corrigé » en utilisant massivement un autre malt légèrement caramélisé et un peu de cassonade. A côté de ces malts, un puissant houblon américain « Tomahawk » a été ajouté.

NL

Tournay « Noire » 7,6%

Een uitstekende stout die geapprecieerd wordt bij het dessert. Om een vrij uitgesproken koffiesmaak te vinden, gebruiken de brouwers zwarte gerstemout, de meest gebrande gerst die op de markt verkrijgbaar is. Omdat deze mout wat bitter is, hebben ze dat "gecorrigeerd" met een grote hoeveelheid van een andere licht gekaramelliseerde mout en wat bruine suiker. Naast deze mouten werd een krachtige Amerikaanse hop «Tomahawk» toegevoegd.

EN

Tournay Black 7,6%

An excellent stout to enjoy with dessert for example. With the aim of finding a fairly marked coffee after-taste, they have chosen to use the most torrefied barley malt that can be found on the market – Black malt. As this malt was a bit acid, it was «corrected» by using massively another malt slightly caramelized and a little brown sugar. Next to these malts, a powerful American hop «Tomahawk» was added.





Contact :  
Brasserie de Brunehaut SA  
Rue des Panneries, 17 - 7623 Brunehaut  
+32 (0)69 34 64 11  
[info@brunehaut.com](mailto:info@brunehaut.com)  
[brunehaut.com](http://brunehaut.com)

# BRUNEHAUT



BRASSERIE / BROUWERIJ / BREWERY

FR

Basée sur une recette de 1096, la Brasserie de Brunehaut brasse l'unique bière d'abbaye de la région : la Saint-Martin, du nom de l'ancienne abbaye située en sous-sol de l'actuel Hôtel de Ville de Tournai. Brunehaut est une brasserie 100% biologique produisant des bières artisanales de haute fermentation, refermentées en bouteilles.. A découvrir : La Saint-Martin blonde à 7%, la Saint-Martin Brune aux accents de café et de torréfaction à 8% et la Triple, bière de dégustation à 9%. Dans la gamme Brunehaut bio : la Blonde à 6,5%, l'Ambrée à 6,5% , la Blanche à 5%, la Triple à 8% et la Saison à 4,5%

NL

Brouwerij Brunehaut baseert zich op het originele recept uit 1096, om het enige abdijbier uit de streek te brouwen: de Saint-Martin. De naam verwijst naar de vroegere abdij waar nu het stadhuis gevestigd is. Brunehaut is een 100% biologische brouwerij die ambachtelijke bieren van hoge gisting produceert, nagegist op de fles. Te ontdekken: de Saint-Martin Blond van 7%, de Saint-Martin Bruin met toetsen van koffie en de Saint-Martin Tripel, een sterk degustatiebier van 9%. Het biologische gamma van Brunehaut omvat een blond bier van 6,5%, een amberkleurig bier van 6,5%, een wit bier van 5%, een tripel van 8% en een saison van 4,5%.

EN

Based on the original recipe from 1096, Brunehaut brewery produces the only abbey beers in the area : the «Saint-Martin» . The name is also the former abbey where the Town Hall is now located Brunehaut is a 100% organic brewery producing artisanal beers of high fermentation, refermented in bottles. To taste : St Martin abbey blonde with 7%, St Martin abbey brown with a taste of roasted coffee with 8% and a St Martin abbey triple, a beer for gourmets with 9%. The Brunehaut organic range : Blond with 6.5%, Amber with 6,5%, White with 5%, Triple with 8% and Saison with 4,5%.

SAVIEZ

WIST JE DAT



VOUS

DID YOU KNOW

Un acheteur américain d'une grande chaîne de magasin se plaignant de ne pas trouver de bons produits sans gluten, donna l'idée au brasseur de relever le défi : créer une bière sans gluten et sans en altérer le goût. Il sera récompensé au concours de Munich 2015 où il a reçu le 3e prix dans la catégorie Belgian Triple. Personne ne s'était rendu compte que cette triple était en fait sans gluten.

Een Amerikaanse aankoper van een grote winkelketen klaagde erover geen goed bier zonder gluten te kunnen vinden. Meer had de brouwer niet nodig om de uitdaging aan te gaan. Op de wedstrijd van München in 2015, werden zijn inspanningen al beloond! Hij ontving er de derde prijs in de categorie Belgische tripel. Niemand had zich ervan vergewist dat deze tripel een glutenvrij bier was!

A US buyer of a large chain store complained of not finding any good gluten-free products. This gave the brewer the idea of taking on the challenge of creating a gluten-free beer without altering its taste. He will be rewarded at the 2015 Munich competition where he received the third prize in the Belgian Triple category. Nobody realized that this triple was in fact gluten-free.



## «BRUNEHAUT BLONDE BIO» 6.5%



FR

Une Blonde dorée artisanale, biologique et sans gluten, aux bulles fines. Un petit côté levuré, des notes épicées, elle est plutôt ronde et agréable en bouche avec un final sec et désaltérant. Idéal avec les viandes blanches.

NL

Een Goudblonde, ambachtelijke, organische en glutenvrij bier, met fijne bubbels. Met haar lichte gistsmaak en toets van kruidige noten, het is vrij rond en aangenaam in de mond met een droge en dorstlessende afdronk. Ideaal bij wit vlees.

EN

A golden Blonde artisanal, organic and gluten-free bier, with fine bubbles. A little yeasty side, some spicy notes, it is rather round and pleasant in the mouth with a dry and thirst-quenching finish. Ideal with white meats.



Contact :  
Brasserie Dubuisson  
Chaussée de Mons, 28 - B-7904 Pipaix  
+32 (0) 69 67 22 22  
Email : [info@dubuisson.com](mailto:info@dubuisson.com)  
[dubuisson.com](http://dubuisson.com)

# DUBUISSON

BRASSERIE / BROUWERIJ / BREWERY



FR

Depuis 1769, probablement la plus ancienne et authentique brasserie de Wallonie

La brasserie Dubuisson cumule aujourd'hui 250 ans d'histoire... Histoire forgée au fil des années par les différentes générations de Dubuisson s'étant succédées à la tête de l'entreprise. Elle produit des bières de caractères comme la Bush, probablement la plus forte de Belgique avec 12%, la pêche Mel Bush (8.5%) mais aussi la Cuvée des Trolls (blonde non filtrée à 7%), la Surfine (blonde dorée à 6,5%). Également à découvrir : 3 bières « Prestige » qui refermentent plusieurs mois dans des foudres, leur conférant leur goût unique.

NL

Dit is waarschijnlijk de oudste en meest authentieke Waalse brouwerij. Brouwerij Dubuisson bestaat sinds 1769, ondertussen al 250 jaar... Het is een rijke geschiedenis die zich over verschillende generaties heeft ontwikkeld met telkens een telg van de familie Dubuisson aan het hoofd. Ze brouwen bieren met een sterk karakter zoals de Bush, met 12% één van de sterkste bieren van België, de Pêche Mel Bush van 8,5%, de Cuvée des Trolls, een blond ongefilterd bier van 7% en de Surfine, een goudblond bier van 6,5%. Ook te ontdekken : 3 "Prestige" bieren die maanden lang op eikenhouten vaten nagisten en zo een unieke smaak krijgen.

EN

Founded in 1769, eight generations of Dubuisson brewers have passed on their skills father to son, and this family-owned brewery remains independent to this day. The brewery produces beers with a strong character such as the Bush, one of the Belgian strongest beer with 12%, the Pêche Mel Bush (8.5%), the Cuvée des Trolls (unfiltered blond with 7%) and the Surfine (a refreshing golden blond beer with 6.5%).

To be tasted: 3 «Prestige» beers which have matured for several months in oak barrels giving them their unique taste.

**A visiter - te bezoeken - to visit**

Beerstorium experience > [beerstorium.dubuisson.com](http://beerstorium.dubuisson.com)



**SAVIEZ**

**WIST JE DAT**



**VOUS**

**DID YOU KNOW**

En 1933, Alfred Dubuisson, le grand père de l'actuel manager de la brasserie, crée une véritable bière belge de dégustation dans le style anglais, très à la mode à l'époque. Il nomme sa bière BUSH BEER, traduction anglaise de BIÈRE DUBUISSON. Elle se décline sous le nom de Scaldis dans certains pays, notamment aux Etats-Unis

In 1933 creëerde Alfred Dubuisson, de grootvader van de huidige brouwerijmanager, een echt Belgisch degustatiebier in de Engelse stijl, destijds zeer in de mode. Hij noemde zijn bier BUSH BEER, de Engelse vertaling van BIÈRE DUBUISSON. In sommige landen, met name de Verenigde Staten, komt het product onder de naam van Scaldis op de markt.

In 1933, Alfred Dubuisson, the grandfather of the actual manager, created a real Belgian tasting beer in the English style, very fashionable at the time. He named his beer BUSH BEER, the English translation of BIÈRE DUBUISSON. It is declined under the name of Scaldis in certain countries, in particular the United States.

## «LA CUVÉE DES TROLLS» 7%



FR

Cette bière a une couleur jaune paille. Arômes de fruits blancs et jaunes frais avec des impressions d'agrumes et de miel. La bouche est ample, fruitée, très peu amère, en demi corps mais bien équilibrée. La gamme s'est agrandie avec la Cuvée des Trolls Triple et la Rasta Trolls, enrichie aux extraits naturels de rhum brun.

NL

Dit bier heeft een strogele kleur. Aroma's van fris wit en geel fruit met impressies van citrus en honing. Zeer evenwichtig, volmondig en nauwelijks bitter bier met voldoende body. Het gamma is aangevuld met nog twee varianten van de Cuvée des Trolls : een Triple en een Rasta Trolls, verrijkt met natuurlijke aroma's van bruine rum.

EN

This beer has a straw-yellow colour. Flavourings of fresh white and yellow fruit with impressions of citrus and honey. It is an exquisitely balanced and barely bitter beer that tastes full in the mouth and has sufficient body. There are 2 other versions of Cuvée des Trolls : a Triple and a Rasta Trolls, enriched with natural aromas of brown rum.



Contact :  
Brasserie Dupont  
Rue basse, 5 - 7904 Tourpes  
[contact@brasserie-dupont.com](mailto:contact@brasserie-dupont.com)  
[brasserie-dupont.com](http://brasserie-dupont.com)



# DUPONT



## BRASSERIE / BROUWERIJ / BREWERY

FR

La Brasserie Dupont est une ancienne ferme dont l'origine remonte à 1759. En 1844, elle devient la ferme-brasserie spécialisée dans la production de bière de miel et de bière de type Saison, cette dernière étant produite en hiver pour consommation sur les champs en été. En 1920, Alfred Dupont achète à son fils Louis cette ferme-brasserie pour le dissuader de partir au Canada. Il reprend alors la recette de base de la Saison qui devient la Saison Dupont. La brasserie se spécialise dans la fabrication de bières refermentées en bouteille et actuellement, une partie de la production est certifiée «bio». La Moinette Blonde, fleuron de la brasserie est une bière blonde de fermentation haute créée en 1955.

NL

Brouwerij Dupont is een oude boerderij die gebouwd werd in 1759. In 1844 werd ze omgevormd tot boerderij-brouwerij, gespecialiseerd in de productie van hongingbier en saison-bier, dat in de winter wordt geproduceerd voor consumptie op de velden in de zomer. In 1920 koopt Alfred Dupont deze boerderij-brouwerij voor zijn zoon Louis om hem ervan te overtuigen niet naar Canada te vertrekken. Louis gebruikte het basisrecept van het saison-bier, nu bekend als Saison Dupont. De Brouwerij is gespecialiseerd in de productie van bieren met nagisting op fles en een deel van de productie draagt het «bio» label. De Moinette Blonde, het vlaggenschip van de brouwerij, is een bier van hoge gisting dat in 1955 werd gecreëerd.

EN

The Brewery Dupont is a former farm dating back to 1759. In 1844, it became the Rimaux-Derrider farm-brewery, specialised in the production of honey and "Saison" (season) beers, so called because the farm-breweries produced this type of beer in winter for consumption on the fields in summer. In 1920, Alfred Dupont decided to buy this farm for his son, Louis, to dissuade him to start a new life in Canada. Louis Dupont gave us a new take on the basic "Saison" recipe, known today by the name Saison Dupont. Specialized in the manufacture of refermented bottled beers, the Brewery offers a wide range of them. Part of the production is certified «organic». The Moinette Blonde, the flagship of the brewery, is a top fermentation lager created in 1955 with 8.5%.

### **A déguster - te proeven - to taste**

La Saison Dupont, très désaltérante 6,5%, la Bon Voeux 9,5%, la Moinette blonde 8,5%, la Blanche du Hainaut 5,5%, la biolégère 3,5%.

SAVIEZ

WIST JE DAT



VOUS

DID YOU KNOW

En 2005, la Saison Dupont a été déclarée « Meilleure bière du monde » par un jury de 10 critiques réunis par la revue américaine Men's Journal. Une fromagerie, attenante à la Brasserie, a été créée en 1995. A pâte pressée, molle ou à base de Saison Dupont, les fromages se marient parfaitement avec les différentes bières de la brasserie

Wist je dat... Saison Dupont in 2005 werd uitgeroepen als beste bier ter wereld door Men's Journal USA en beste bier van België in 2015 tijdens de Belgian Beer Challenge?

Grenzend aan de brouwerij werd in 1995 een kaasmakerij opgericht. Deze kazen, in diverse varianten, passen perfect samen met de verschillende bieren van de brouwerij van Saison Dupont.

Did you know... Saison Dupont was voted best beer in the world by Men's Journal USA in 2005 and best beer in Belgium during the Belgian Beer Challenge in 2015? Adjoining the brewery, a cheese dairy was created in 1995. Pressed, soft or made with Saison Dupont, Cheeses pair perfectly with the different beers of the brewery.

## « SAISON DUPONT » 6,5%



FR

Bière de fermentation haute et refermentée en bouteille. En 1844 déjà, cette bière était brassée l'hiver dans la ferme-brasserie. Elle refermentait ensuite plusieurs mois en tonneaux de bois et servait à désaltérer les ouvriers agricoles. La blonde cuivrée aux arômes de houblon les plus fins et l'amertume sèche font de cette bière un désaltérant sans pareil. Peut se boire à l'apéritif et se marie parfaitement avec les fromages Moinette.

NL

Bier met hoge gisting en hergisting op de fles. Reeds in 1844 werd dit bier in de winter in de hoeve-brouwerij gebrouwen. Gedurende enkele maanden kreeg dit bier een tweede gisting op vat, waarna het werd geschonken om de dorst van de seizoenarbeiders op de hoeve te lessen. De fijnste hoparoma's en een droge bitterheid maken van dit koper blond bier een ongeëvenaarde dorstlesser. Kan als aperitief gedronken worden en past perfect bij de Moinette kazen.

EN

High fermentation beer and refermentation in the bottle. Since 1844, this beer has been brewed in the farm-brewery, during the winter time. Then this beer became a second refermentation in the barrel. During the next summer, this very thirst-quenching beer was served to the "saisonniers" which were working on the fields. Copper blonde with the finest hop aromas and dry bitterness make this beer an unparalleled thirst-quencher. Can be drunk as an aperitif and fits perfectly with Moinette cheeses.



Contact :  
Brasserie Caulier  
Rue de Sondeville 134, - 7600 Péruwelz  
Tel : +32 (0)69 36 26 10  
[info@brasseriecaulier.com](mailto:info@brasseriecaulier.com)  
[brasseriecaulier.beer](http://brasseriecaulier.beer)

# CAULIER

BRASSERIE / BROUWERIJ / BREWERY



FR

Active dans la distribution et la revente, l'histoire de la famille Caulier tourne autour de la passion de la bière depuis près de 100 ans. En 1933, Charles Caulier, ouvrier-mineur décida de changer de métier pour exercer la profession de revendeur de bières.

Au milieu des années 1990, la 3ème génération décide de commercialiser sa propre bière, une blonde de haute fermentation : la Bon Secours était née! Cette appellation provient du village de Bonsecours, lieu où l'histoire de la brasserie commença.

La 4ème génération rejoint l'aventure avec la même ambition: faire découvrir les saveurs d'autrefois en produisant des bières de caractère, naturelles et vivantes. L'année 2012 est marquée par le lancement de deux produits: la Paix Dieu et la STUUT.

NL

Ontdek het verhaal van een familie die al honderd jaar lang een passie voor bier koestert! In 1933 besloot Charles Caulier zijn mijnwerkersuniform aan de haak te hangen en zich te vestigen als bierhandelaar in Bonsecours. Begin jaren '90 bracht de derde generatie van Caulier haar eigen bier op de markt: een blond bier met hoge gisting. Zo ontstond de Bon Secours, naar het dorp waar haar geschiedenis begon.

De vierde generatie gaat het avontuur aan met dezelfde ambitie: mensen de smaken van weleer laten ontdekken door levendige en natuurlijke biëren met karakter te produceren. Het jaar 2012 staat in het teken van de lancering van twee producten: de Paix Dieu en de STUUT.

EN

In 1933 Charles Caulier, a miner, left his job and decided to set up as a beer reseller in Bonsecours.

In the mid-1990s, the third generation decided to market its own beer, a custom-made high fermentation blonde. The Bon Secours was born! ! This appellation comes from the village of Bonsecours, the place where the history of the brewery began.

As of 2012, Laurent, Bertrand and Vincent joined their parents in the adventure. They shared the same ambition: producing natural, live, characterful beers so that as many people as possible get the opportunity to sample the tastes of yesteryear.

***A déguster - te proeven - to taste***

Bon Secours à 8%, St uut et Paix Dieu à 10%.



**SAVIEZ**

**WIST JE DAT**



**VOUS**

**DID YOU KNOW**

La Paix Dieu était autrefois produite à l'abbaye de Paix Dieu, où le calendrier lunaire jouait un rôle central. Afin de conserver l'âme de l'abbaye, la Brasserie s'impose la rigueur de ne brasser qu'une fois par mois, les nuits de pleine lune. Chaque bouteille est ainsi millésimée.

Dit bier werd vroeger in de abdij van Paix Dieu geproduceerd, waar de maankalender een cruciale rol speelde in het brouwproces. Om de ziel van de abdij in het bier te laten voortleven, nam de familie Caulier zich voor om de Paix Dieu alleen bij volle maan te brouwen.

In the past this beer was produced in the Abbey of Paix Dieu, where the lunar calendar played a central role. In order to preserve the soul of the abbey, the Brewery only brews when there's a full moon.

## «LA PAIX DIEU» 10%



FR

La Paix Dieu, une triple de 10% onctueuse et pleine de caractère, se marie particulièrement bien avec de la viande grillée ou du gibier. A L'oeil, elle se distingue par sa robe dorée trouble, sous une mousse crémeuse, généreuse et consistante. Au nez, elle révèle des arômes délicats fruités et épicés.

En bouche, elle révèle tout son caractère et développe une longue et fine amertume, soutenue par une pointe de houblon.

NL

Paix Dieu, een triple van 10% met vol karakter, past wonderlijk goed bij gegrild vlees of wild. Paix Dieu is een troebel bier en onderscheidt zich door zijn goudgele kleur onder een romig, rijk en vast schuim. Het bier geeft in de neus zijn delicate, fruitige en kruidige aroma's vrij, een waar plezier voor uw reukzin. Alle karakter komt vervolgens vrij in de mond en ontwikkelt zich tot een lange en verfijnde bittere smaak, ondersteund door een vleugje hop.

EN

Paix Dieu, a triple 10% brew which is smooth and full of character, goes especially well with grilled meat or game.

Hazy, Paix Dieu is distinguished by its golden colour under a creamy, generous and consistent head. To the nose it reveals delicate fruity and spicy aromas. In the mouth, it reveals all its character and develops a long and delicate bitterness, supported by a hint of hops.



# Diôle



Brasserie des Carrières  
Rue de Condé, 627971 - Basècles  
069/84 49 99  
info@diole.be - www.diole.be



# CARRIÈRES



## BRASSERIE / BROUWERIJ / BREWERY

FR

« La Diôle » est née de la passion de 2 amis pour les produits du terroir, en particulier la bière. A la sortie des études secondaires, Julien Slabbinck et François Amorison décident d'entreprendre ensemble un périple en mobylette, avec pour objectif la visite des principales brasseries wallonnes. Dix ans plus tard, les 2 compères entreprennent le projet de monter leur propre brasserie à Basècles. L'objectif étant orienté sur la production d'une bière de terroir artisanale, brassée avec des produits naturels régionaux...

NL

Het project van de brouwerij en de Diôle is geboren uit de passie van twee vrienden voor streekproducten, voornamelijk bier. Op het einde van de middelbare school besloten Julien Slabbinck en François Amorison samen een reis met de bromfiets te maken, met als doel de belangrijkste Waalse brouwerijen te bezoeken. Tien jaar later begonnen de twee vrienden met het project om hun eigen brouwerij op te richten in Basècles. Ze hadden als doel een een ambachtelijk lokaal bier te produceren, gebrouwen met natuurlijke regionale producten...

EN

The whole projet and the Diôle are born from the passion of two friends for local products, especially beer. In the early 2000, after being graduated from high school, Julien Slabbinck and Francois Amorison decide to take a motorcycle trip with the objective to visit the main Walloon breweries, with a desire to get to know the Belgian beer specialties better, 10 years later, the two companions decide to start their own brewery in Basècles in a former sawmill The objective is focused on the production of handmade local beer, brewed with natural regional products.

### ***A déguster - te proeven - to taste***

Diôle blonde 6,5%, Diôle brune 8,5%, Diôle Ambrée 7,5%, de Noël 8,5%, Basèque 5,5%. Diôle rosée 4,8% ; Diôle triple 9%

**SAVIEZ**

**WIST JE DAT**



**VOUS**

**DID YOU KNOW**

Le nom « Diôle » a été choisi en mémoire d'un outil dont on tirait les queues pour polir le marbre autrefois dans les carrières basécloises et dont le terme est encore ancré dans les racines patoisantes de la localité. La particule «Di» fait référence aux deux amis de cette belle histoire.

Het woord «diôle» wordt nog gebruikt in het lokale dialect, het «patois», en verwijst naar een werktuig dat in de vroegere marmerindustrie werd gebruikt om marmer te polijsten. Het voorzetsel «di» verwijst naar de twee vrienden van dit mooie avontuur.

The word «diôle» is still used in local dialect, the «patois», and comes from the name of the tool used for polishing the marble. The particle «di» refers to the two friends of this wonderful adventure.



## «LA DIOLE» 6,5%



FR

### Diôle Blonde 6,5%

La robe est ambrée, pâle et voilée, sous une mousse très blanche. Le nez offre un bouquet somptueux, fruité (citron, poire, coing), gorgé de céréales, serti de notes herbeuses et levurées. Quelques épices surviennent et vont se fondre dans le fond de céréales, l'équilibre entre les malts et les houblons est parfait. L'amertume en fin de bouche est fruitée et apporte une sensation de fraîcheur, un brin mentholée.

NL

Dit is een blond koperkleurig bier met een witte, overvloedige mousse, die bestaat uit fijne bubbels. De neus biedt een weelderig, fruitig boeket (citroen, peer, kweepeer), vol met granen, met grasachtige en gistachtige noten.

Sommige kruiden ontstaan en smelten in de graanbasis, het evenwicht tussen mout en hop is perfect. De bitterheid aan het einde van de mond is fruitig en geeft een gevoel van frisheid, met een vleugje menthol.

EN

It's about a blond copper beer with a white moss. The nose offers a sumptuous, fruity bouquet (lemon, pear, quince), gorged with cereals, with grassy and yeasty notes.

Some spices arise and will melt into the cereal base, the balance between malts and hops is perfect. The bitterness at the end of the mouth is fruity and brings a sensation of freshness, a hint of menthol.



Contact :  
Brasserie Ranke  
Rue du Petit Tourcoing, 1a - 7711 Dottignies  
+ 32 (0) 56 58 80 08  
br\_deranke@hotmail.com

# DE RANKE

BRASSERIE / BROUWERIJ / BREWERY



FR

Dès le début de la brasserie De Ranke fondée en 1996, Guido Devos et Nino Bacelle brassent des bières bien amères mais toujours équilibrées. Le choix de n'utiliser que des fleurs de houblon entières (pas d'extraits ou de pellets) donne aux bières De Ranke leur goût houblonné caractéristique. La qualité, le goût et la méthode traditionnelle sont d'une importance capitale. Pour Guido et Nino, brasser n'est qu'un hobby ! Ils louent dans un premier temps une installation de brassage chez Deca à Woesten. En 2005 ils installent leur propre brasserie à Dottignies. En 2019 leur production est d'environ 7000 hl ; la moitié est exportée dans une trentaine de pays.

NL

Brouwerij De Ranke ontstaat in 1996 als Guido Devos en Nino Bacelle besluiten samen een eigen brouwerij op te starten. Van het begin brouwen ze bij De Ranke bieren met hun eigen smaak als leidraad, lekker bitter maar altijd evenwichtig. Ze kiezen er bewust voor om enkel met echte hopbellen (geen extract of pellets dus) te werken en net dat geeft hun bieren die karakteristieke goed gehopte smaak. Hier dragen ze smaak, kwaliteit en traditionele methodes hoog in het vaandel. Brouwen is lange tijd een hobby voor Nino en Guido die voor de productie de brouwerinstallatie van Deca in Woesten huren. Tot ze in 2005 naar Dottenijs verhuizen waar ze hun eigen brouwinstallatie in gebruik nemen. In 2019 wordt in de brouwerij 7000 hl per jaar geproduceerd, ongeveer de helft hiervan wordt geëxporteerd naar een dertigtal landen.

EN

Brewery De Ranke is founded in 1996 when Guido Devos and Nino Bacelle decide to join forces and start their own brewery. From the start, they brew beers they would love to drink and use their own preference for bitterness and balance as the goal. Using only whole hop flowers is a conscious decision for them and it helps create the characteristic hoppy flavour in their beers. Quality, flavour and respect for traditional methods are very important to them. For a long time brewing is a hobby for Nino and Guido, who rent the brewhouse at Deca in Woesten. In 2005 they move to Dottignies where they install their own brewhouse. In 2019 they produce 7.000 hectoliters of beer, half of which is exported to about thirty countries worldwide.

## **A déguster - te proeven - to taste**

Goldenberg (8%) ; XX-Bitter (6%), Saison de Dottignies (5.5 %), Noir de Dottignies (8.5%), Simplex (4.5 %), Franc Belge (5.2%), Amer-Amer (6 %), Kriek De Ranke (7%), Cuvée De Ranke (7 %), Père Noël (7 %), Vieille Provision (7.5 %), Back to Black (9.5 %) et Mirakel (5.5%)

**SAVIEZ**

**WIST JE DAT**



**VOUS**

**DID YOU KNOW**

De Ranke fait référence à la tige de houblon, qui est, selon eux, la plante qui donne l'ingrédient principal de la bière : les cônes de houblon.

De naam De Ranke verwijst naar de hopplant, volgens hen de plant die het belangrijkste ingrediënt in bier levert: de hopbellen.

This name De Ranke refers to the vines on which the main ingredient for beer grows: hops.

## «LA XX-BITTER 6%»



FR

D'une couleur blonde paille, la XX-Bitter est une des bières la plus amère de la gamme de la brasserie. Au moment de la sortie, en 1997, la XX-Bitter était la bière la plus amère de Belgique. Vendre une bière amère à cette époque, c'était aller à contre-courant. La bière blonde paille est vite devenue la nouvelle norme pour les bières amères. L'amertume prononcée est typique pour cette bière, sans perdre l'équilibre gustatif. Un détail intéressant: le nom de la bière dérive de Extra Extra Bitter (=amer).

NL

XX-Bitter is stroblond en een van de bitterste bieren in het gamma van deze brouwerij. Bij haar lancering in 1997 was XX-Bitter het bitterste bier van België. Al was een bitter bier introduceren in die periode niet bepaald een populaire keuze. Maar het stroblonde bier zette snel een nieuwe standaard uit voor bitter bier. Kenmerkend voor XX-Bitter is de stevige bitterheid, in combinatie met een goede smaakbalans. Weetje: de naam is afgeleid van Extra Extra Bitter.

EN

This straw blonde beer, the XX-Bitter is one of the most bitter beers in the brewery's portfolio. At the time of its launch in 1997, XX-Bitter was the most bitter beer in Belgium. Needless to say that launching a bitter beer was not popular at the time. The straw blonde beer ended up setting a new standard for bitter beers. Characteristic for this beer is the firm bitterness, without losing the balance in flavour. Fun fact: the name of the beer is derived from Extra Extra Bitter.



# GRAND MIR

Contact :  
Brasserie Le Grand Mir  
rue du Paradis, 59  
7621 Lesdain



# DU GRAND MIR

BRASSERIE / BROUWERIJ / BREWERY



**FR** Au centre des pépinières et des champs de fraises qui caractérisent le village de Lesdain, on peut découvrir la brasserie du Grand Mir. Les dépendances de l'ancienne ferme ont été rénovées et adaptées pour installer une toute nouvelle microbrasserie. Le caractère préservé de la ferme associé à une touche de modernité dans les bâtiments en fait un endroit unique où Pascale et Philippe brassent avec passion des produits de qualité, biologiques et de caractère.

**NL** In het centrum van de boomkwekerijen en de aardbeinvelden die het dorp Lesdain kenmerken, is de de Grand Mir-brouwerij te ontdekken. De bijgebouwen van de oude boerderij zijn gerenoveerd en aangepast om een gloednieuwe microbrouwerij te installeren. Het bewaard gebleven karakter van de boerderij in combinatie met moderniteit in de gebouwen maakt het tot een unieke plek waar Pascale en Philippe met passie kwaliteit, biologische en karaktervolle producten brouwen.

**EN** In the centre of the tree nurseries and strawberry fields that characterise the village of Lesdain, you can discover the Grand Mir brewery. The old farm has been renovated and adapted to install a brand new microbrewery. The preserved character of the farmhouse combined with a touch of modernity in the buildings makes it a unique place where Pascale and Philippe brew with passion quality, organic and characterful products.

## ***A déguster - te proeven - to taste***

La GrandMir Blonde, désaltérante et peu alcoolisée ( 5,7% vol. alc.), La GrandMir Ambrée avec sa touche d'orange douce en fin de bouche (6,5 % vol alc.), La GrandMir Rubis, bière rouge sans fruits( 6,5% vol alc.) et la GrandMir Noire, robuste et charpentée, plus généreuse en alcool (7% vol).

**SAVIEZ**

**WIST JE DAT**



**VOUS**

**DID YOU KNOW**

A l'époque, dans les villages de la région, bon nombre de personnes et de lieux étaient identifiés par un sobriquet, un nom dit « jeté ». La ferme du Grand Mir n'échappe pas à la règle.

Ferdinand, le papa de Pascale, propriétaire des lieux de la brasserie était surnommé le « Grand Mir ». Grand de taille et fils de Casimir, son nom jeté était tout trouvé !

La brasserie du Grand Mir ainsi que la marque des bières gardent en mémoire ce souvenir du passé.

Vroeger werden in de dorpen van de regio veel mensen en plaatsen geïdentificeerd met een bijnaam. De boerderij van de Grote Mir is geen uitzondering.

Ferdinand, de vader van Pascale, de eigenaar van de boerderij, kreeg de bijnaam «Grand Mir» : een lange man en zoon van Casimir !

Zowel de Grand Mir-brouwerij als het biermerk onthouden deze herinnering aan het verleden.

In the villages of our region, many people and places were identified by a nickname, a so-called «throwaway» name. The farm of the Great Mir is no exception to the rule.

Ferdinand, Pascale's father, the owner of the premises, was nicknamed the «Grand Mir» : a tall man and son of Casimir!

The Grand Mir brewery as well as the brand of beers keep this memory of the past in mind.

## «La GrandMir Rubis 6,5%»



FR

Biologique, de haute fermentation et refermentée en bouteille, La GrandMir Rubis tire ses caractéristiques d'un mélange complexe de 6 malts et d'une touche de betterave rouge. Cet ensemble lui confère, après fermentation et une lente maturation, une note subtile minérale et aromatique unique. La bière titre 6,5% et se consomme bien fraîche.

NL

De GrandMir Ruby 6.5%

Door zijn rode kleur verwacht men te genieten van een fruitig en zoet bier. Maar dat is het niet!

De Grand-Mir Ruby is biologisch, van hoge gisting en met nagisting op de fles, en ontleent zijn kenmerken aan een complexe mix van 6 mouten en een vleugje rode biet. Deze combinatie geeft het een unieke subtiele minerale en aromatische noot. Het bier heeft een alcoholgehalte van 6,5% en wordt best koel gedronken.

EN

The GrandMir Ruby 6.5%

Because of its red colour, one expects to enjoy a fruity and sweet beer. But it is not!

Organic, high fermentation and refermented in the bottle, the GrandMir Rubis draws its characteristics from a complex blend of 6 malts and a touch of red beetroot. This combination gives it a unique subtle mineral and aromatic note. The beer has an alcohol content of 6.5% and is best drunk chilled.







# OÙ DÉGUSTER ? - WAAR TE PROEVEN

## ORCQ :

Au Coeur Joyeux  
Friterie la Barriere

chaussee de Lille 456  
chaussee de Lille 402

## FROYENNES :

Au Colombophile  
Brasse-temps

chaussee de Lannoy 174  
rue de Courtrai 2

## KAIN :

Le Colombophile

rue Raoul Van Spitael 19

## RAMEGNIES-CHIN :

Bowling Le Clovis

chaussée de Tournai 88

## MONT-SAINT-AUBERT :

Floreal Panoramique  
Au Cerf  
Ma Campagne by Vero

Place 2  
rue Des Crupes 30  
avenue du Rinval 1

## ERE :

La Porte D'Ere

chaussée Romaine 110

# EN ? - WHERE TO TASTE?

## HERTAIN :

Les Moines à l'Alpage  
Le Noir Pignon  
Étang Du Saule

chaussée de Lille 890  
chaussée de Lille 954  
chaussée de Lille 595/1

## MOURCOURT :

Le Relais du Vieux Comté route de Velaines 61

## TEMPLEUVE :

Les P'tits Bonheurs  
Plato

rue de Roubaix 62  
rue de Roubaix 24

## VEZON :

Salon de l'Empereur

rue des Combattants de Vezon 3

## BECLERS :

La Rotonde

Place



# TOURNAI :

## 4 Saisons

Au Dé Botté

Au Roy Childéric

Au Vieux Tournay

Aux Amis Réunis

Le Beffroi

La Botte de Lin

Brasserie Robert

Café les Etats Unis

Capitol café

Chez Pakal

Chez Pêch

Cornwall

Ekstension

Gambrinus

Graines de folie

Hall des sports Tournai

Hoeg

Hôtel cathédrale

Irish pub

Kennedy

L'internaute

La Fabrique

La Vieille Guinguette

Le Bouchon

Le Central

Le Dragon

Le Fleuron

Le Flore

Grand Place 68

Vieux Marché aux Poteries

rue de Pont 49

Grand Place 48

rue Saint Martin 89

Grand Place 15

Grand Place 45

chaussée Antoing 2

avenue des Etats-Unis 2b

rue de la tête d'or 4

chaussée de Douai 7-9

rue Royale 103

rue des Puits l'eau 17

Place Saint Pierre 20

boulevard Marvis 22

rue de l'Hôpital Notre Dame 7

avenue Général de Gaulle

placette du Bas Quartier 1

place Saint Pierre 2

place Saint Pierre 13-14

Grand Place, 35

rue du Château 63

quai du Marché au Poisson 13b

chaussée de Willemeau 78

quai du Marché au Poisson 23

Grand Place 24

Vieux Marché aux Poteries 11

boulevard de Marvis 22

Grand Place 75

<b>Le Magritte</b>	boulevard Delwart 60
<b>Le Picardie</b>	rue Royale 15
<b>Le Pinnacle</b>	Vieux Marche aux Poteries 1
<b>Le Saint Brice</b>	boulevard Marvis 22 bte 27
<b>Le Soleil</b>	Grand Place 29
<b>L'Embuscade</b>	rue Dorez 14
<b>Les Mille Paumées</b>	rue Blandinoise 20
<b>Les Terrasses de l'Orient</b>	rue de l'Orient 1
<b>L'Hectolitre</b>	Place Saint Pierre 21
<b>L'Impératrice</b>	rue des Maux 12b
<b>O'Dock</b>	quai du Marché au Poisson 15
<b>Quai des Brumes</b>	place Saint-Pierre 1
<b>Regina</b>	place Crombez 6
<b>Tam Tam</b>	Grand Place 36
<b>Tatie Danielle</b>	rue du Chevet Saint-Pierre 6
<b>The Lodge</b>	rue de l'Yser 42
<b>Trait d'union</b>	rue des Jardins 8
<b>Vanille &amp; Chocolat</b>	boulevard de Marvis 22
<b>Belles et Sœurs</b>	Boulevard Léopold 69
<b>Café de Paris</b>	Boulevard des Déportés
<b>La Tête d'Argent</b>	Rue de la Tête d'Argent 1
<b>Le Bara</b>	Place Crombez 26
<b>Le Derby</b>	Avenue de Maire 104
<b>Le Petit Palais</b>	Place du Palais de Justice
<b>Les Primetiers</b>	Rue Saint-Martin 2
<b>Redrum Bar</b>	Rue De Courtrai 34
<b>Les Tontons Trinqueurs</b>	Rue Edouard Valcke 2

# TIME 4 BEER

EDITION JUILLET 2020 - PHOTOS : © photo couverture WAPICT

Place Paul-Emile Janson, 1 - 7500 Tournai  
00 32 69 22 20 45  
info@visittournai.be



visit **tournai** .be