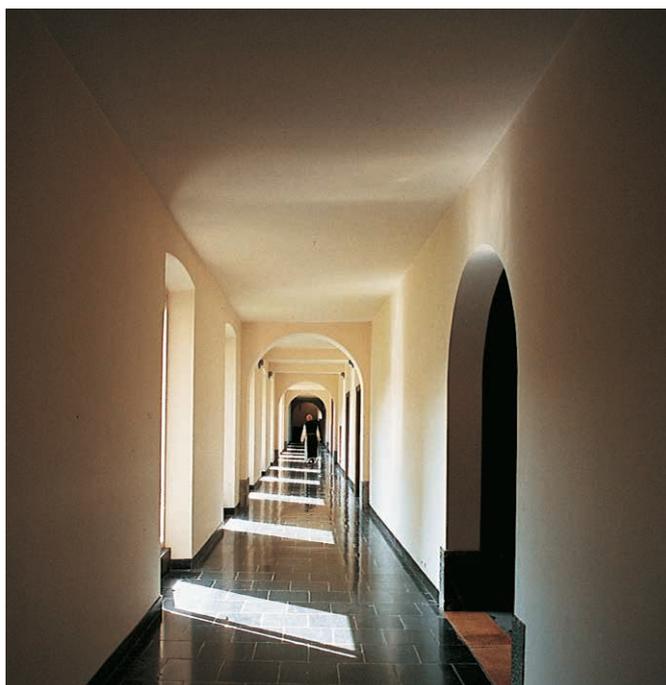




HISTOIRE

— LES BIÈRES ET FROMAGES DE CHIMAY : UNE TRADITION ANCESTRALE —



L'histoire commence dès 1844, lorsque Jean-Baptiste Jourdain, curé du petit village de Virelles, convainc le prince de Chimay de soutenir la création d'une abbaye cistercienne dans une clairière à Scourmont. Le prince y voit l'occasion de

cultiver ainsi les Rièzes, ces terrains défrichés servant de pâturages dans une région pauvre et que les habitants ont cessé de cultiver.

C'est ainsi qu'après négociations, 17 moines de l'abbaye de Saint-Sixte à Westvleteren arrivent à Chimay en 1850. Appartenant à l'ordre cistercien de la Trappe, ces moines vont se vouer pleinement à la vie monastique sous leur devise « Ora et Labora » : louer Dieu mais également travailler, pour gagner leur vie et aider la communauté qui les entoure.

Les moines commencent, sur le « Mont du Secours », à défricher la terre et à transformer les nombreux marécages pour la rendre fertile.

Un peu plus tard, avec l'acquisition de 50 vaches de race pure 'hollandaise', les moines entreprennent la fabrication de beurre. Ils produisent aussi de l'huile de colza, et développent la laiterie et une boulangerie, toutes ces activités devant assurer des revenus pour faire vivre la communauté monastique grandissante. Les meilleurs produits sont recherchés par les habitants de la région qui deviendront les premiers ambassadeurs de la qualité Trappiste.

LES BIÈRES DE CHIMAY

En 1862, les moines de Chimay brassent leur première bière en respectant les traditions monastiques d'un brassage naturel et d'une fermentation haute suivie d'une refermentation en bouteille. La deuxième fermentation propre à Chimay - définit aujourd'hui encore la personnalité originale de la bière, fidèle à elle-même depuis le brassin prototype sorti pour les fêtes de Pâques en 1948. Cette même année, le Père Théodore isole la levure, inchangée depuis lors, qui donne à la Chimay son goût unique. La recette, quant à elle, est identique à celle des débuts en 1862 : elle a plus de 150 ans aujourd'hui.

Depuis 1948, la brasserie n'a pas quitté l'enceinte de l'abbaye cistercienne. Les bières de Chimay,

aujourd'hui appréciées bien au-delà de nos frontières, y sont toujours brassées, sous le contrôle des moines. Et si la technologie a bien sûr évolué, c'est au service de la qualité et de cette tradition brassicole séculaire, tout en conservant avec simplicité le goût unique des bières de Chimay.



Découvrez les vidéos sur notre eau et notre levure :
<https://www.youtube.com/watch?v=bkagbxVStQc&t=20s>
<https://www.youtube.com/watch?v=PB1csx8kJbM>

LES FROMAGES DE CHIMAY

En 1876, Frère Benoît se rend en France pour y apprendre la fabrication d'un fromage à pâte mi-dure: le fromage 'trappiste' de Chimay est né !

Ensuite, les installations se modernisent, la production augmente et les ventes se développent à plus grande échelle.

Certifiée selon diverses normes de qualité mises en place depuis 1997 et actuellement référencée IFS Food, l'unité de production moderne s'attache aujourd'hui encore à produire les fromages de Chimay selon les principes de qualité et d'authenticité chers aux moines de Scourmont. Les fromages de Chimay sont fabriqués exclusivement avec du lait de la région et produits de façon artisanale. Ils sont commercialisés principalement en Belgique mais s'exportent également en France, aux États-Unis, aux Pays-Bas, ...

En 2019, Chimay Fromages emploie environ 30 personnes et produit ± 900 tonnes de fromage.



LAIT RÉGIONAL



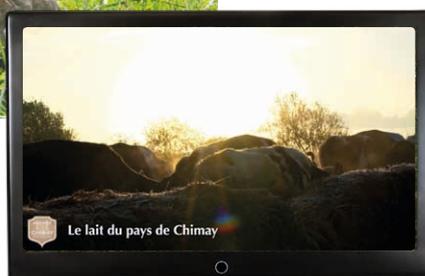
LES FROMAGES DE CHIMAY SONT FABRIQUÉS EXCLUSIVEMENT AVEC DU LAIT DE LA RÉGION DE CHIMAY ET PRODUITS DE FAÇON ARTISANALE. L'ensemble des fromages de Chimay sont produits à base de lait 100% régional récolté par Coferme, la coopérative laitière chimacienne, dans un rayon de 30km autour de l'abbaye.

Certains fromages comme le Vieux Chimay sont fabriqués avec du lait d'herbage, récolté de mai à septembre, riche en arômes.

Le goût d'un fromage naturel comme Chimay peut légèrement varier au cours de l'année, car le lait lui-même change en fonction de la période de lactation.

Découvrez la vidéo :

<https://www.youtube.com/watch?v=hRsFaNzMNs&t=1s>



CRITÈRES TRAPPISTES



Le logo authentic trappist product (atp) certifie que la bière et le fromage qui le portent respectent les trois critères définis par l'association internationale trappiste :

Être fabriqué au sein d'une abbaye cistercienne trappiste ;

•
Sous le contrôle de ses moines ;

•
Les revenus doivent être consacrés à des œuvres à caractère social, une fois les besoins de la communauté monastique satisfaits.

ACCORDS BIÈRES ET FROMAGES

— BIÈRE ET FROMAGE, L'ACCORD AUTHENTIQUE DEPUIS 1876 —



DÈS 1862, LES MOINES DE CHIMAY BRASSENT LEUR PREMIÈRE BIÈRE EN RESPECTANT LES TRADITIONS MONASTIQUES D'UN BRASSAGE NATUREL ET D'UNE FERMENTATION HAUTE SUIVIE D'UNE REFERMENTATION EN BOUTEILLE.

Les bières et fromages de Chimay vous proposent des accords bières et fromages trappistes depuis plus d'un siècle.

— LES FROMAGES DE CHIMAY —



GRAND CHIMAY

(320g, Roue 2kg, Pain 2kg, Tranches 150g)

Ce fromage, apanage des moines, présente une pâte pressée mi-dure et non cuite. Sa croûte naturelle et non colorée renferme une texture onctueuse et un goût surprenant de **croûte de pain** et de **bon lait frais et crémeux**. Son affinage dure 3 semaines.

CHIMAY GRAND CRU

(Roue 2kg)

Tout le terroir de Chimay se retrouve dans ce fromage de caractère qui comblera les connaisseurs par sa force tranquille acquise durant ses quatre semaines d'affinage à l'ancienne. Ce produit affirme sa personnalité par son **goût à la fois franc et moelleux**.



CHIMAY A LA ROUGE

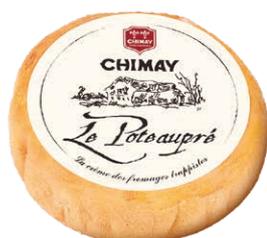
(320g, Roue 2kg)

Le Chimay à la Rouge est un fromage unique à la personnalité inimitable. L'alliance de la bière et du fromage de Chimay fait le bonheur de votre palais. Sa croûte naturelle est lavée à la bière Trappiste de Chimay. Il renferme un **arôme de houblon** et un **goût abricot-pêche**. Son affinage dure 3 semaines.

VIEUX CHIMAY

(1,5kg)

Le Vieux Chimay est un fromage au lait entier sélectionné, à pâte dure, pressée et non cuite. Patiemment affiné pendant six mois minimum, ce fromage dégage un **goût de noisette** et une **légère pointe d'amertume**. Un régal pour qui sait attendre.



LE POTEaupré

(1kg)

La **crème** des fromages Trappistes. Ce fromage de terroir, issu des pâturages verdoyants chimaciens a ce caractère si authentique et savoureux. Son affinage dure 4 semaines, ce qui lui confère sa souplesse et son **délicieux parfum de noisette** tendant vers un arôme subtilement corsé.

— LES BIÈRES DE CHIMAY —



CHIMAY DOREE

FORMAT : 33CL, 75CL ET LE FUT

% ALCOOL : 4.8%

Brassée au cœur de l'abbaye de Scourmont, la Chimay Dorée, bière pure malt, a longtemps été réservée à la communauté monastique, à ses hôtes et à ses collaborateurs. Elle se dévoile à vous avec ses arômes rafraîchissants de houblon et d'épices depuis 2016.

CHIMAY ROUGE

FORMAT : 33CL, 75CL, FUT ET MAGNUM 1.5L

% ALCOOL : 7%

Sa couleur cuivrée et son goût fruité et doux rendent cette bière brune particulièrement savoureuse. Ses arômes sont légers et complexes. Au goût, c'est une bière soyeuse avec une légère touche d'amertume. La Chimay Rouge est la plus ancienne des bières de Chimay, d'où son appellation « Première » en bouteille de 75cl.



CHIMAY TRIPLE

FORMAT : 33CL, 75CL, FUT ET MAGNUM 1.5L

% ALCOOL : 8%

La Chimay Triple, d'une couleur dorée, allie douceur et amertume avec un rare équilibre. Au goût, c'est une subtile combinaison de houblon frais et de levure. Ce qui met en valeur une touche amère. Pourtant, une touche fruitée de types muscat et raisin sec proviennent du houblon.

CHIMAY BLEUE

FORMAT : 33CL, 75CL, FUT, MAGNUM 1.5L, JEROBOAM 3L, MATHUSALEM 6L

% ALCOOL : 9%

La Chimay Bleue est une bière foncée à l'arôme puissant, dont la saveur complexe se bonifie au fil des années. Ses arômes puissants et complexes font sentir un bouquet d'épices fines. En bouche, elle laisse un goût relativement sec avec une note de caramel. La Chimay Bleue a une incroyable capacité de garde. C'est pour cela qu'on l'appelle également « Grande Réserve » en bouteille de 75cl.



CHIMAY BLEUE FERMENTEE EN BARRIQUES

FORMAT : 37,5CL ET 75CL

Depuis 2015, Chimay fait fermenter sa Chimay Bleue dans des barriques de bois. Selon l'origine du bois, la bière prend des arômes incroyables. 2015/100% Chêne - 2016/Cognac - 2017/Rhum - 2018/Whisky

CHIMAY EN BREF

A PROPOS DE L'ABBAYE NOTRE-DAME DE SCOURMONT

A PROPOS DE L'ABBAYE NOTRE-DAME DE SCOURMONT

L'abbaye Notre-Dame de Scourmont appartient à l'ordre cistercien de la stricte observance et s'inspire des règles de vie trappistes définies au 17^e siècle par l'Abbé de Rancé en son abbaye de «La Grande Trappe», en Normandie. Ce courant monastique plonge ses racines dans la règle et la tradition définies par Saint-Benoît dès le 6^e siècle. Faisant vœu d'une vie simple, les Trappistes se consacrent à la prière et au travail manuel. Celui-ci assure leur subsistance et leur permet de pratiquer l'entraide humanitaire, aussi bien dans leur région qu'au travers de fondations créées dans le monde entier.



A PROPOS DES BIÈRES TRAPPISTES DE CHIMAY

Les bières trappistes de Chimay sont brassées au sein de l'abbaye et produites sous le contrôle des moines. Elles sont créées à partir de matières premières entièrement naturelles. L'eau, indispensable pour produire de la bière, provient à 100% des puits de l'abbaye. Sa qualité participe au goût unique des bières de Chimay. La levure, elle aussi, a été isolée en 1948 par le Père Théodore uniquement à ces fins. Son procédé de production rigoureux et unique permet aux bières de Chimay de porter le label d'Authentic Trappist Product.

A PROPOS DES FROMAGES TRAPPISTES DE CHIMAY

Les fromages trappistes de Chimay sont fabriqués depuis 1876 sous le contrôle des moines. Ils sont produits à base d'une sélection de laits crémeux exclusivement issus de fermes de la région de Chimay. Ils sont affinés en caves durant une période pouvant atteindre une année. La gamme est complète et étendue avec le Grand Chimay et le Chimay à la Rouge, fers de lance de notre gamme. D'autres spécialités complètent l'offre avec entre autres Le Poteaupré, crémeux, et le Vieux Chimay, intense et fruité. Les fromages ont également l'honneur de pouvoir arborer le logo Authentic Trappist Product.

