



## 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 1862 et jusqu'à aujourd'hui encore, 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. La brasserie emploie aujourd'hui ± 130 personnes.



Découvrez les vidéos sur nos ingrédients:

- eau [www.youtube.com/watch?v=bkaqbxVStQc&t=20s](http://www.youtube.com/watch?v=bkaqbxVStQc&t=20s)
- levure [www.youtube.com/watch?v=PB1csx8kJbM](http://www.youtube.com/watch?v=PB1csx8kJbM)
- houblon [www.youtube.com/watch?v=bCO7hwRfnlY](http://www.youtube.com/watch?v=bCO7hwRfnlY)
- orge [www.youtube.com/watch?v=lrxcF8j-a8](http://www.youtube.com/watch?v=lrxcF8j-a8)

## 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 !

Depuis, bien évidemment la production s'est un peu modernisée pour agrandir la variété de fromages proposés.

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, ...

La grande spécificité de la fromagerie de Chimay a été d'associer ses deux savoir-faire en proposant un fromage lavé à la bière de Chimay. En 2021, Chimay Fromages emploie environ 30 personnes et produit ± 900 tonnes de fromage.



## LAIT RÉGIONAL



L'ensemble des fromages de Chimay sont produits à base de lait 100% régional récolté par Coferme, la coopérative laitière chimacienne qui regroupe des fermiers, dans un rayon de 40km 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](https://www.youtube.com/watch?v=_hrsFaNzMNs&t=1s)

## LE LOGO AUTHENTIC TRAPPIST PRODUCT



**Les bières et fromages de Chimay arborent tous le logo « Authentic Trappist Product », l'unique façon de garantir au consommateur qu'il s'agit bel et bien d'un produit certifié trappiste.**

Les produits sont fabriqués au sein même de l'abbaye  
ou dans son environnement immédiat ;

•  
La production a lieu sous la supervision des moines de l'abbaye ;

•  
L'essentiel des revenus est destiné à l'entraide sociale.

## — CHIMAY : UNE SOCIÉTÉ ENGAGÉE SOCIALEMENT ET ÉCOLOGIQUEMENT —

La brasserie et la fromagerie de Chimay reversent depuis leurs débuts respectifs en 1862 et 1876, la majorité des bénéfices à l'entraide sociale. La région de Chimay est fortement soutenue mais également des projets à l'international. Aujourd'hui, ces aides se font via la Fondation Chimay Wartoise (1996) et l'Asbl Solidarité Cistercienne (1989).

Au-delà d'une dimension humaine importante, Chimay s'investit également pour le respect de la planète et de ses ressources. Depuis 1850, lorsqu'ils arrivent sur le Mont du Secours, les moines de Chimay travaillent dur pour préserver les ressources naturelles mises à leur disposition. Jusqu'à ce jour, la société maintient ce cap au travers de nombreuses actions (station d'épuration, zones protégées autour de l'Abbaye, projets d'éoliennes, panneaux photovoltaïques,...).

Suite aux accords de Branche I et II, Bières de Chimay, a réalisé depuis 2002, de nombreux investissements pour réduire son indice de gaz à effet de serre et améliorer son efficacité énergétique: isolation des bâtiments, mise en place de panneaux photovoltaïques, achat d'une chaudière à pellets, récupération des énergies, station d'épuration... Toute l'abbaye et son hôtellerie (100 personnes) sont notamment chauffées grâce à la récupération des calories issues du processus de brassage.

Chaque année, la brasserie investit entre 3 et 5 millions d'euros dans son matériel et ses bâtiments avec toujours cette volonté d'améliorer son

efficacité énergétique. En 2019, Bières de Chimay inaugure sa toute nouvelle ligne d'embouteillage dans un hall flambant neuf de 4.000m<sup>2</sup> avec 1.200 panneaux photovoltaïques sur le toit. En 2020, le société lance sa propre éolienne en collaboration avec Bee. La fromagerie n'est pas en reste avec un budget d'investissement annuel entre 300.000€ et 500.000€.



# ACCORDS BIÈRES ET FROMAGES

— DEPUIS 1876 —



Grâce à son activité conjointe de brassage et de production fromagère, Chimay cultive, depuis plus d'un siècle, l'art d'associer ses bières et fromages pour le plus grand plaisir de vos papilles.

## LES BIÈRES DE CHIMAY

### CHIMAY BLEUE

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

**% ALCOOL : 9%**

La Chimay Bleue est une bière forte, brune foncée, aux arômes très fruités, chocolatés et épicés, dont la saveur se bonifie au fil des années.



### CHIMAY BLEUE FERMENTÉE EN BARRIQUES

**FORMAT : 37,5CL ET 75CL**

Depuis 2015, Chimay remet une méthode ancestrale à l'honneur : procéder à une seconde fermentation de la Grande Réserve en barriques de bois. Cette méthode de fermentation et de vieillissement apporte des saveurs exceptionnelles et un goût complexe. Ce goût varie selon le type de barrique utilisée. Cette bière passe par 3 fermentations : une première en cuve, une deuxième en barriques et une troisième en bouteille.

**2015/100% Chêne - 2016/Cognac - 2017/Rhum - 2018/Whisky - 2019/Chêne - 2020/Armagnac - 2021/Rhum - 2022/Whisky**



### **CHIMAY ROUGE**

**FORMAT : 33CL, 75CL, FÛT ET MAGNUM 1.5L**

**% ALCOOL : 7%**

La Chimay Rouge est une bière brune cuivrée qui associe de généreuses saveurs fruitées au pain toasté et au caramel sucré.

### **CHIMAY DORÉE**

**FORMAT : 33CL, 75CL ET LE FÛT**

**% ALCOOL : 4.8%**

La Chimay Dorée est une bière blonde légère qui combine des notes épicées et florales avec une touche d'agrumes.



### **CHIMAY TRIPLE**

**FORMAT : 33CL, 75CL, FÛT ET MAGNUM 1.5L**

**% ALCOOL : 8%**

La Chimay Triple est une bière blonde forte, au goût fruité, floral et épicé, contrebalancé par l'amertume et le parfum du houblon.

### **CHIMAY 150**

**FORMAT : 33CL, 75CL**

**% ALCOOL : 10%**

La Chimay 150 est une bière blonde forte, raffinée et rafraîchissante, au goût équilibré, au parfum floral et aux arômes de fruits secs et d'épices.



# LES FROMAGES DE CHIMAY



## GRAND CHIMAY

(320g, Roue 2kg, Pain 2kg, Tranches 200g)

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 À LA BIÈRE

(320g, Roue 2kg)

«Le Chimay à la bière 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 Chimay Rouge. Il renferme un **arôme de houblon** et un **goût abricot-pêche**. Son affinage dure 3 semaines.



## 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.

## LE 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 1876** **(Roue 2kg)**

Tout le terroir de Chimay se retrouve dans ce fromage de caractère qui comble-  
ra 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**.

---

### **LE CENDRÉ DE SCOURMONT** **(2kg)**

Sous sa croûte naturelle cendrée au léger feutrage blanc, le fromage  
« Le Cendré de Scourmont », à la texture ferme et fondante, offre une belle  
palette aromatique qui se bonifie avec le temps et qui saura ravir tous les  
palais. Parfait sur un plateau de fromages, il s'accompagne volontiers d'une  
Chimay Bleue ou d'une Grande Réserve Fermentée en Barriques.



### **GRANDE RÉSERVE** **(1kg)**

Le fromage « Grande Réserve » est un fromage dont la croûte est lavée à la main avec  
la Chimay Grande Réserve (Bleue), ce qui lui procure une couleur ambrée. Sa croûte  
est couverte d'une fine fleur blanche. A la dégustation, il développe une légère amer-  
tume, rapidement effacée par un arôme franc et une texture fondante.

---

### **LE GOURMAND** **(320g)**

Partagez un moment convivial et chaleureux autour du fromage « Le Gour-  
mand » cuit dans sa boîte en bois de peuplier. « Le Gourmand » est un fro-  
mage à pâte mi-dure qui convient parfaitement pour une cuisson au four.  
De quoi se régaler en toute saison avec ce plat original, idéal pour une  
soirée gourmande.



### **LE GOURMET** **(1,5kg)**

Le Gourmet est un fromage à pâte pressée demi-cuite élaboré exclusivement avec  
du lait d'herbage. Il se caractérise par une texture souple, onctueuse et légèrement  
ferme en bouche. Après un affinage de 6 mois, il libère tous ses arômes de fruits  
secs, d'abricot et de pêche. Une pointe d'acidité en début de dégustation lui confère  
une certaine fraîcheur.

# CHIMAY EN BREF

## À PROPOS DE L'ABBAYE NOTRE-DAME DE SCOURMONT

### À 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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.



### À 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, isolée en 1948 par le Père Théodore est propre aux bières de Chimay. Une petite partie de l'orge et du houblon est également produite aux alentours de l'abbaye. C'est grâce à un procédé de production rigoureux et unique que les bières de Chimay sont de grande qualité.

### À 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 et affinés en cave. Le Grand Chimay et le Chimay A la bière existent dans divers formats. D'autres spécialités, uniquement vendues en crémeries, viennent compléter l'assortiment. Les fromages ont également l'honneur de pouvoir arborer le logo Authentic Trappist Product.

