



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, 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 160 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
- Levure www.youtube.com/watch?v=PB1csx8kJbM
- Houblon www.youtube.com/watch?v=bCO7hwRfnLY
- Orge www.youtube.com/watch?v=IrxrcF8j-a8
- Vidéo production <https://youtu.be/Bf0m4BvGVGg>

LES FROMAGES DE CHIMAY

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

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 à la bière de Chimay. Actuellement, Chimay Fromages emploie environ 30 personnes et produit ± 750 tonnes de fromage.

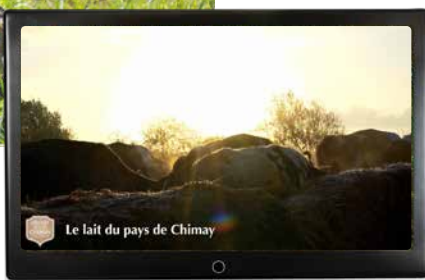


LAIT RÉGIONAL



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 40 km autour de l'abbaye.

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 les vidéos :

https://www.youtube.com/watch?v=_hrsFaNzMN8&t=1s

<https://www.youtube.com/watch?v=vbEg8YcNRzA>

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 flamboyant neuf de 4.000 m² avec 883 panneaux photovoltaïques sur le toit et 367 à la fromagerie. En 2023, 1.092 panneaux photovoltaïques supplémentaires ont été installés sur les toits de la nouvelle ligne d'embouteillage pour répondre aux besoins énergétiques de la fromagerie. Depuis leur mise en service en début 2024, les panneaux photovoltaïques couvrent en moyenne 23% des besoins en électricité de la fromagerie. En 2020, le société lance sa propre éolienne en collaboration avec Bee. En 2023, 60% des besoins en électricité ont été couverts par l'éolienne.



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%

Brassée en 1954 comme bière de Noël, elle est rapidement devenue une référence incontournable de la gamme des Bières de Chimay. C'est une bière forte, brune foncée, aux arômes très fruités, chocolatés et épicés, dont la saveur se bonifie au fil des années. 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 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 -
2023/Armagnac - 2024/Brandy**



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. La bouche est ronde, empreinte de douceur et de délicatesse. La Chimay Rouge est la plus ancienne des bières de Chimay, d'où son appellation Première en bouteille de 75cl.

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. La bouche est fraîche et désaltérante avec des notes de céréales et une légère amertume. Autrefois réservée à la communauté monastique, la Chimay Dorée ravi aujourd'hui de nombreux amateurs de bières, à la recherche de caractère et de légèreté.



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. Élaborée en 1966 par le père Théodore, elle a été lancée en format 75cl à l'occasion du 500^e anniversaire de la principauté de Chimay en 1986. C'est pour cela qu'elle est également connue sous le nom de «Cinq Cents» en bouteille de 75cl.

CHIMAY 150
FORMAT: 33cl, 75cl ET FÛT
% 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. Une recette brassée pour la première fois en édition limitée à l'occasion des 150 ans de la brasserie trappiste de Chimay, en 2012. Cette bière est la synthèse de toute l'expérience des générations de brasseurs qui se sont succédées à l'Abbaye de Scourmont depuis plus de 150 ans.



LES FROMAGES DE CHIMAY



CHIMAY (320g, Roue 2kg, Pain 2kg, Tranches 175g)

Ce fromage trappiste fabriqué sans bière, à partir d'une authentique recette monacale, présente une pâte mi-dure et non cuite. Sa croûte naturelle et non colorée renferme une texture onctueuse au goût surprenant de **croûte de pain** et de **bon lait frais et crémeux**.

CHIMAY À LA BIÈRE (300g, Roue 2kg)

Le fromage de Chimay À la bière vous invite à une aventure gustative unique. Né de l'alliance du savoir-faire ancestral des fromagers et des brasseurs de l'abbaye, chaque portion offre une explosion de saveurs. Dès le début du processus de fabrication, la bière Chimay Bleue, est incorporée directement dans le lait afin de transmettre au fromage ses saveurs subtiles. Au nez, on retrouve l'**odeur de la levure de bière**. Sa personnalité inimitable, son goût intense et sa texture onctueuse combleront le palais des connaisseurs.



LE POTEAUPRÉ (1kg)

Ce fromage au lait entier, à **pâte demi-dure**, pressée, non cuite, est affiné durant 3 semaines, ce qui lui confère sa **souplesse** et son **délicieux parfum de noisette**. Sa croûte lavée de couleur ocre est recouverte d'une fine fleur blanche. Sa forme ronde, sa texture onctueuse et fondante, son goût prononcé, franc et net en font **la crème des fromages Trappistes**.



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 (SAISONNIER) (Roue 2kg)

Sous sa croûte naturelle cendrée au léger feutrage blanc, le fromage «Le Cen-
dré 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.



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
fromage 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.



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^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.



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 Chimay et le Chimay À 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.

