

Préparation du Krieken-Lambic

(Reproduction interdite)

Le krieken-lambic, bière bruxelloise par excellence, a des amateurs dans tous les coins du pays et ils n'ont pas tort. Beaucoup l'ont rebaptisée du nom de bourgogne belge; c'est une boisson saine, d'un goût très agréable et fin, mais cependant fort capiteuse.

La fabrication du krieken-lambic se fait uniquement à Bruxelles et dans la banlieue; cependant, dans les Flandres et aux environs d'Anvers, quelques brasseurs en font une imitation appelée kriekenbier. Mais, entre parenthèses, si celle-ci est bonne, elle est loin de posséder, pour les connaisseurs, les vertus du krieken-lambic. Rechercher les causes de cette différence nous entraînerait trop loin.

* * *

Toutes les bières genre lambic ne conviennent pas à la confection de ce nectar; aussi le brasseur est-il très difficile dans le choix de la bière à employer. C'est avec un soin méticuleux qu'il doit goûter, déguster et redéguster la bière de ses meilleurs brassins; il en fait un triage dont il finit par retirer celle qui lui semble la plus claire, la plus agréable et surtout la plus moelleuse.

Le consommateur qui, tout en s'en délectant, trouve souvent son prix élevé, ne se doute nullement des soins et des peines que se donne le fabricant, car il faut des bières de un et deux ans en mélange.

Le choix fait, la bière est soigneusement soutirée dans des tonnes bien fraîches et scrupuleusement nettoyées, pour y subir la clarification. Celle-ci se fait toujours à l'aide de la colle Saliansky.

Après quelques jours, la bière, devenue cristalline, est de nouveau soutirée et on y verse les cerises. On emploie de préférence la cerise dite de Schaerbeek, quelquefois la cerise du Nord en mélange avec la cerise de Schaerbeek; rarement la cerise du Nord est employée seule, car elle est d'un goût moins fin, plus acide et donne une boisson beaucoup moins agréable que la cerise de Schaerbeek.

On agit pour le choix de la cerise, comme pour celui de la bière, avec beaucoup de soins. Il faut des fruits bien mûrs, biens sains, sans la moindre avarie, en un mot de beaux fruits. Ces fruits, débarrassés de leur pédoncule, sont mis tels quels dans la bière. Il faut 16 à 20 kilogrammes par hectolitre de lambic; on y ajoute en même temps un sirop de provenance sérieuse (1/3 litre par hec-

tolitre bière) ainsi que quelques grammes de cannelle de Ceylan pour relever l'arôme de la cerise.

La préparation étant finie, les tonnes sont mises sur chantier, la bonde légèrement inclinée; une fermentation lente se produit alors et dure environ huit jours. Les tonnes de Bruxelles sont bondées au moyen d'une bonde carrée, de bois tendre, au milieu de laquelle est pratiquée une ouverture ronde d'environ 1 1/2 à 2 centimètres de diamètre; c'est par cette petite ouverture que des écumes, légèrement rosées par le jus de la cerise, apparaîtront et permettront de constater les progrès de la fermentation.

La fermentation finie, l'infusion continue.

Celle-ci dure de quatre à cinq mois et pour la faciliter certains brasseurs font rouler les tonnes, soigneusement bondées, d'un bout du magasin à l'autre, une fois par jour et durant tout un mois. Ils obtiennent ainsi un double résultat: le fruit s'écrase plus facilement et le mélange se fait plus intime avec la bière; ensuite, les tonnes étant hermétiquement fermées, aucun atome de l'arôme de la cerise ne se perd, ce qui arriverait fatalement, si on écrasait le fruit avant de l'ajouter à la bière.

Ce travail ennuyeux achevé, les tonnes sont remises sur chantier, bien calées, pour empêcher tout mouvement et la clarification s'achève. Quand le krieken-lambic a obtenu la clarté nécessaire, ce qui s'obtient généralement au bout de quatre à cinq mois, il est soutiré de nouveau et la mise en bouteilles a lieu.

* * *

Comme bouteille, on n'emploie que la bouteille à champagne usagée, que l'on bouche d'un bouchon de liège de toute première qualité.

Les bouteilles bien bouchées sont mises couchées dans un magasin ayant une température peu variable de 15 à 17° maximum. Un repos de cinq à six mois est suffisant pour obtenir une excellente boisson crémeuse et pétillante; cependant elle gagne énormément en finesse en vieillissant et se garde cinq à six ans.

Après ce laps de temps, le liquide perd sa belle couleur grenat pour prendre la teinte du cognac, le goût aromatique de la cerise s'élimine, la teneur en alcool augmente, au point qu'un petit verre à bière suffit pour enivrer un homme.

Quelques brasseurs parcimonieux, pour ne pas perdre les fonds de tonneau, font écraser les noyaux et leurs adhérences, recueillent le liquide qui en sort et l'inondent de lambic d'un an; ils ont ainsi une seconde cuvée.

Inutile de dire que cette pratique est loin d'être approuvée; aussi le mélange qui en résulte n'a du krieken-lambic que le nom et aucun amateur ne s'y laisse prendre.

* * *

Voilà dans ses grandes lignes la fabrication de cette délicieuse boisson et comme c'est la saison des cerises, en avant pour la préparation du krieken-lambic. Je souhaite à tous bonne réussite et, pour l'année prochaine, voir tous les Bruxellois... joyeux.

ROBERT JORDENS.