FEDIL

Mitglieder News

BRASSERIE SIMON LANCE L'OURDALLER KAREL

UNE NOUVELLE CRAFT BEER MADE IN LUXEMBOURG

LES RACINES DU NORD

« Kar », signifiant seigle en luxembourgeois, donne son nom à la Ourdaller Karel. Cette nouveauté contient une grande partie de seigle non malté lui donnant un goût très arrondi et doux, du malt d'orge, de la levure, du houblon et de l'eau. Non filtrée et titrant 5% d'alcool, elle sent le bon pain frais dont elle partage la couleur dorée foncée. Le seigle est cultivé par la ferme Fischbach à Enscherange, non loin de Heinerscheid où sont brassées les bières Ourdaller depuis plus de quinze ans déjà. Ce partenaire – une ferme bio – fournit également le froment bio qui constitue la base de la bière Okult blanche, autre spécialité de la maison-mère. Pour la Brasserie Simon le développement et le maintien de liens forts avec les fournisseurs locaux a toujours été une priorité depuis sa création en 1824.

BRASSÉE À HEINERSCHEID (CORNELYSHAFF)

Cette nouvelle bière spéciale s'ajoute à une gamme de la Brasserie Simon déjà riche de 8 sortes différentes. Le développement de la diversité et l'orientation vers des bières artisanales plus spéciales a commencé il y a plus de 10 ans, quand la Brasserie Simon a repris les bières biologiques Okult, ainsi que la brasserie Ourdaller située à Heinerscheid. L'étiquette respecte la suite logique du design Ourdaller avec un personnage à l'effigie du produit : nous connaissons le sarrasin pour la Ourdaller Wëllen (au sarrasin), la fille de l'agriculteur pour la Ourdaller Wäissen (au froment) et le fou du roi pour la Ourdaller Karel (au seigle). La Brasserie Simon a collaboré avec Runa Egilsdottir et Linda Bos de « A designer's collective » pour le design afin d'obtenir une image parfaite de « craft beer » à base de grains parfois oubliés. De l'agriculteur au design, l'objectif reste toujours d'éviter soigneusement les approches impersonnelles et industrielles.

LA BRASSERIE FAMILIALE À TAILLE HUMAINE

Face à d'autres acteurs du marché brassicole luxembourgeois dont les volumes sont quasiment 10 fois supérieurs, la Brasserie Simon se concentre sur les bières spéciales produites à partir de procédés artisanaux. La cadette des bières

Ourdaller s'inscrit dans la logique des bières spéciales aux grains particuliers, mais la brasserie de Wiltz réalise également des brassins à la demande : c'est le cas notamment pour le marché aux noix de Vianden, pour lequel elle brasse spécialement une bière aux noix. Une bière plus robuste est brassée pour le week-end Beltaine organisé par les « Letzebuerger Guiden an Scouten », et dernière création : la « Sandy », brassée spécialement pour la Bar&Café Go Ten dans la vieille ville. Il s'agit d'une blonde au tempérament sec et aux herbes et épices – coriandre, citronnelle et thym – faite pour plaire aux Gin Lovers de cet endroit.

Ourdaller Karel est disponible depuis le mois de mai en bouteilles et en fûts.

www.craftbeer.lu

www.brasseriesimon.lu