



HORAL annonce une version virtuelle du Toer de Geuze 2021

"Toer de Geuze At Home"

En début d'année, le Haut Conseil pour Bières Lambic artisanales (HORAL) a dû annuler son populaire événement Toer de Geuze, en raison des restrictions liées à l'épidémie de Covid-19. Cette annulation a été accueillie avec une grande déception par les amateurs de bière du monde entier, qui, pour la plupart, partagent une fascination pour les styles de bière uniques que sont le Lambic et la Oude Geuze. Nombreux étaient ceux qui attendaient avec impatience de se rendre en pèlerinage dans la région pour assister à cet événement biennal sans pareil. Pour pallier l'absence d'un événement physique cette année, HORAL est fier d'annoncer le lancement d'une version virtuelle de Toer de Geuze les 1er et 2 mai 2021, aux mêmes dates que l'événement initial. En réalité, le *"Toer de Geuze At Home"* a déjà commencé via son site web www.toerdegeuze.be. Le site propose des vidéos sur chaque brasseur et assembleur de lambics d'HORAL, ainsi qu'un aperçu de leurs processus de brassage spécifiques. D'autres vidéos et informations seront ajoutées au site tout au long du mois d'avril, jusqu'à la finale spéciale, un événement interactif diffusé en direct les 1er et 2 mai.

Peu de styles de bière dans le monde sont aussi vénérés par la communauté internationale de la bière que le lambic et l'oude geuze. Ces bières singulières ne peuvent être brassées que dans le Pajottenland et la Vallée de la Senne, région rurale de Flandre à l'ouest de Bruxelles. Dans cette région, brasseurs de lambic et assembleurs de gueuze perpétuent la tradition séculaire des bières à fermentation spontanée. Le lambic est une bière de blé *"plate"*, qui fermente sans ajout de levure par le brasseur. La microflore naturellement présente dans l'air et dans les fûts inocule le moût et lance un long processus de fermentation. Traditionnellement, des lambics d'âges différents (le plus vieux ayant au moins 3 ans et la moyenne au moins 1 an) sont assemblés puis refermentés en bouteilles pour obtenir des bières *oude geuze* pétillantes. Le lambic et la vieille gueuze sont des bières complexes, reproduisant des propriétés gustatives similaires à celles du vin, avec des notes étonnamment rafraîchissantes et fruitées. Les chefs en Belgique et du monde entier reconnaissent leur potentiel gastronomique et les utilisent comme ingrédient ou comme accompagnement de leurs plats.

Le Toer de Geuze, les portes ouvertes biennales des brasseurs de lambic et des assembleurs de gueuze, ont vu le jour en 1997. Depuis sa création, des amateurs de bière passionnés du monde entier affluent dans le Pajottenland et la Vallée de la Senne pour découvrir le regroupement unique de producteurs de lambic que l'on trouve dans cette région. Depuis 2017, sa popularité a conduit à étendre le Toer de Geuze sur deux jours.

Cette année, malgré l'annulation de l'événement physique, toutes les brasseries et gueuzeries réunies au sein d'HORAL (l'organisation à but non lucratif représentant la majorité des brasseries de lambic et des assembleurs de gueuze) - participeront à la version virtuelle, à savoir Boon, De Oude Cam, De Troch, Hanssens, Lambiek Fabriek, Lindemans, Mort Subite, Oud Beersel, Tilquin et Timmermans.

Tout au long du mois d'avril, les visiteurs du *Toer de Geuze At Home* peuvent se préparer à l'événement sur www.toerdegeuze.be, qui propose des vidéos sur tous les producteurs de lambic participants, leur processus de brassage et la dernière édition du Toer de Geuze en 2019. L'événement diffusé en direct les 1er et 2 mai se déroulera sur deux demi-journées sous la forme d'un événement interactif, diffusé depuis un authentique estaminet de la région. Tous les brasseurs et *blenders* participant aux *Sessions Live* seront disponibles pour répondre aux questions les plus pressantes des amateurs de lambic du monde entier. Le programme complet comprendra également des ateliers sur la gastronomie liée à la bière et sur le Megablend 2021. Tous les événements se dérouleront en anglais, afin de séduire son public international.

Pour marquer le coup, à chaque du Toer de Geuze, une *oude geuze* spéciale en édition limitée est assemblée pour l'événement, intitulée "*The HORAL Megablend*". Le Megablend 2021 sera un mélange de lambics jeunes et vieux provenant de tous les membres de l'HORAL. De nombreux amateurs de bière, pour qui le Megablend est une pièce de collection, attendent avec impatience son lancement le 30 avril.

Les fans seront heureux d'apprendre que les dates de la prochaine édition "*physique*" du Toer de Geuze ont déjà été fixées, à savoir du 30 avril au 1er mai 2022. D'ici là, tous les contenus et vidéos resteront disponibles à la demande sur www.toerdegeuze.be.

Date : le 9 avril 2021

Plus d'informations sur www.toerdegeuze.be

