



LES BRASSEURS BELGES SONT PERSONNALITÉ CULINAIRE DE L'ANNÉE

Katia Belloy

Les Brasseurs belges, la fédération du secteur brassicole dans notre pays, ont remporté l'award de Personnalité culinaire de l'Année. Chaque année, Foodprint, en collaboration avec Horeca Expo, décerne ce prix à une personnalité ou une organisation qui marque la gastronomie de son empreinte et qui défend avec brio les intérêts du secteur de la culture culinaire. Aujourd'hui où la bière est reconnue comme patrimoine mondial de l'Unesco, il n'est pas étonnant que les Brasseurs belges se voient honorés de la sorte.



02 Personnalités

« Même si c'est bien sûr grâce aux efforts de tous les brasseurs et tous les collègues, il n'est que juste que les Brasseurs belges aient remporté cet award. Le fait que notre bière soit patrimoine mondial de l'Unesco en dit suffisamment long. Le secteur de la bière revêt une importance économique, mais aussi historique et culturelle. Les Brasseurs belges ont une longue histoire derrière eux. La première corporation de brasseurs a vu

de celle-ci, une carte des bières adaptée.

À l'étranger, la Belgique est connue pour ses bières délicieuses et elle devrait décidément l'être plus encore. Les bières belges raflent sans arrêt des récompenses internationales. Nos bières comptent donc parmi les meilleures du monde.



Le secteur de la bière revêt une importance économique, mais aussi historique et culturelle

Le secteur brassicole apporte une contribution importante à l'économie belge. Les 261 brasseries de Belgique emploient directement et indirectement plus de 50.000 personnes et produisent annuellement plus de 20 millions d'hectolitres de bière. 30% de la production sont destinés à notre propre consommation, 70% à l'exportation. Les Brasseurs belges défendent aussi bien des géants comme ABInBev que de petites brasseries artisanales. La qualité se décline en effet dans tous les ordres de grandeur.

Nathalie Poissonnier, nouvelle directrice des Brasseurs belges depuis septembre, sait en tout cas pour quelles raisons sa fédération mérite le titre :

le jour dans les années 1300. Nous pouvons donc nous targuer d'être la plus ancienne fédération au monde. La bière est aussi synonyme d'artisanat, de culture et de convivialité. »

BIÈRE ET GASTRONOMIE

La bière a conquis sa place dans la cuisine populaire depuis des siècles. La bière est présente depuis longtemps dans de nombreuses potées et marinades typiques de la cuisine belge. Mais elle parvient de plus en plus à s'imposer dans la haute cuisine, et beaucoup de restaurants proposent désormais, en sus de leur carte des vins ou à la place

À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Les Brasseurs belges se préoccupent aussi de sécurité et de santé. Ils plaident pour que la bière se déguste au lieu de se boire, et militent contre la consommation excessive d'alcool et pour la sécurité routière. Tous les membres de la fédération se rallient comme un seul homme au slogan : « Une bière brassée avec amour se déguste avec sagesse. »

HORECA EXPO 2018