

# TARIF & NOUVELLES

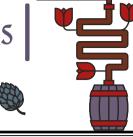
# TARIEVEN & NIEUWS

# ICRO BRASSERIE | Maredsous



Food \* Drinks \* Holy Beers





Edition/Editie

1° trimestre 2023

Edité par Abbaye de Maredsous asbl

www.tourisme-maredsous.be

Rue de Maredsous 11 | B 5537 Denée

#### SOMMAIRE/OVERZICHT

150 ans de notre abbaye
150 jaren van onze abdij
75 ans de notre bière
75 jaren van ons bier
Comment brasse-t-on?
Hoe brouwt men
Notre houblonnière
Ons hopveld
Bière d'abbaye reconnue
Erkend abdijbier
Nos bières
Onze bieren
Tarif des boissons
Drank tarief
A grignoter
Snacken
Le fromage de Maredsous
Maredsouskaas
Le Petit musée de la fromagerie
Het kleine kaasmuseum
Recette
Recept
Nos partenaires
Onze partners
Jeux
Spelletjes
Calendrier de Maredsous
Maredsous kalender
Que faire à Maredsous?
vvai ie adeli ili iviaieusdus

#### **BIENVENUE**

vous souhaite la bienvenue dans notre toute nouvelle microbrasserie. J'espère que le lieu et nos bières vous plairont. La brasserie représente l'aboutissement d'un projet mené de longue date en collaboration avec la Brasserie Duvel Moortgat.

## WELKOM

Ik heet u welkom in onze gloednieuwe microbrouwerij. Ik hoop dat je de plek en onze bieren leuk zult vinden. De brouwerij is het sluitstuk van een langlopend project in samenwerking met Brouwerij Duvel Moortgat.

Ces nouvelles installations nous permettront de brasser des bières spécifiques et disponibles uniquement en dégustation à Maredsous.

A déguster sans hésiter... mais avec modération bien sûr!

Père abbé Bernard Lorent

Met deze nieuwe faciliteiten kunnen we specifieke bieren die alleen brouwen Maredsous kunnen worden geproefd.

Proeven zonder aarzelen... maar met mate natuurlijk!

Vader-abt Bernard Lorent

e abdij heeft dit jaar 2022

net haar 150ste verjaar-

dag gevierd. Het was op 15

oktober 1872 dat de eerste be-

nedictijnen monniken in Denée



© Marcel Van Coile

### **COMMENT COMMANDER?** HOE TE BESTELLEN



Installez-vous et faites votre choix. Ga zitten en maak uw keuze.



Nous venons prendre votre commande à table. Wij komen uw bestelling aan tafel opnemen.



Nous vous servons votre boisson à table. Wij serveren uw drankje aan tafel.



En cas de commande d'un plat, nous vous remettons un beeper. Bij het bestellen van een gerecht, geven wij u een beeper.



Le beeper vous avertit lorsque votre commande est prête,

De beeper laat u weten wanneer uw bestelling klaar is.



Vous retirez votre commande au bar. U haalt uw bestelling af aan de bar.



#### Jubilé de l'Abbaye de Maredsous 1872- 2022

'abbaye vient de fêter ses 150 Lans cette année 2022. C'est le 15 octobre 1872 que les premiers moines bénédictins sont arrivés à Denée pour réimplanter la vie bénédictine dans notre région supprimée par la Révolution française. Les moines venaient de Beuron, en Allemagne, dans le Bade-Würtenberg.

L'abbaye est construite dans le style néogothique et accueille de nombreuses vocations. Très vite, Maredsous prend de l'importance dans l'Église et dans le pays. Outre la prière et le service de Dieu, les moines se dédient à l'enseignement, à la recherche scientifique, aux missions, à l'accueil des pèlerins.

Après 150 ans, l'abbaye a conservé et développé les premières options. La communauté compte 27 membres et a tissé des liens très forts avec sa fondation au Rwanda; le collège Saint-Benoît compte 280 élèves et 50 professeurs et éducateurs ; la recherche scientifique et biblique se poursuit grâce à la publication de la Revue bénédictine, la bible de Maredsous et une bibliothèque de plus de 500.000 volumes.



L'accueil des pèlerins s'est élargi aux touristes qui font de Maredsous un des lieux les plus visités de Wallonie, lesquels viennent consommer deux produits très connus que sont la bière et le fromage de Maredsous. Enfin, l'abbaye est devenue un lieu important pour l'emploi dans la région.

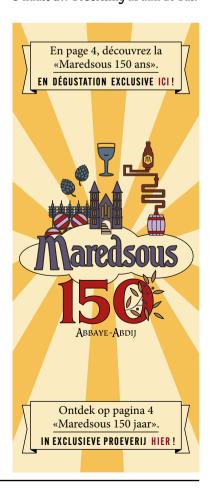
aankwamen om het benedictijnse leven te herstellen nadat die afgeschaft werd door de Franse Revolutie. De monniken kwamen uit Beuron, Duitsland, in Baden-Würtenberg.

De abdij is gebouwd in neogotische stijl en herbergt vele roepingen. Al snel kreeg Maredsous bekendheid in de kerk en in het land. Naast gebed en de dienst aan God, wijden de monniken zich aan onderwijs, wetenschappelijk onderzoek, missies en het verwelkomen van pelgrims.

Jubileum van de abdij van Maredsous 1872- 2022

Na 150 jaar heeft de abdij de eerste opties bewaard en ontwikkeld. De gemeenschap telt 27 leden en heeft een zeer sterke band met haar stichting in Rwanda; het Saint-Benoît-college telt 280 studenten en 50 leraren en opvoeders; wetenschappelijk en bijbels onderzoek wordt voortgezet dankzij de publicatie van de "Revue Bénédictine", de Maredsous-bijbel en een bibliotheek van meer dan 500.000 delen.

Het onthaal van pelgrims is uitgebreid tot toeristen die van Maredsous een van de meest bezochte plaatsen in Wallonië maken, die twee bekende producten komen consumeren, Maredsousbier en kaas. Ten slotte is de abdij een belangrijke plaats geworden voor werkgelegenheid in de regio.



OUVERT 7J/7 : LUNDI AU JEUDI : DE 11H00 À 19H00 / VENDREDI : DE 11H00 À 22H00 / SAMEDI & DIMANCHE : DE 10H00 À 22H00

# La bière de Maredsous

## 75 ANS

#### 1947

La création de la bière Maredsous remonte à 1947, juste après la Seconde Guerre mondiale.

Comme le raconte le Père Abbé «Les pèlerins étaient nombreux à se rendre en train à Maredsous. Lorsqu'ils arrivaient à l'abbaye, ils avaient soif. Un moine a alors proposé de créer un petit endroit pour les accueillir. C'est comme ça que la Maredsous 6 a vu le



## 1963

En 1963, licence et début de la production des bières d'abbaye Maredsous par Duvel Moortgat. Lorsque l'abbaye de Maredsous décide bières, elle cherche un digne

Cylector collector

successeur afin de lui léguer ses produits. Sur les conseils de la KU Leuven, l'abbaye s'adresse à Duvel Moortgat, déjà réputée pour son savoirfaire et ses bières de la plus grande qualité.



licence pour Fromagerie et Brasserie de Maredsous » et sous la stricte supervision des moines, Duvel Moortgat brassera, embouteillera et commercialisera désormais la gamme de Maredsous : une variante blonde avec une teneur en alcool de 6%. d'améliorer la qualité de ses une variante brune avec une teneur en alcool de 8%.

### 1990

Une triple avec une teneur en alcool de 10% rejoint la famille des bières de Maredsous.

Scan mij

#### 2017

La Maredsous Extra, une délicieuse blanche d'abbaye s'ajoute à la gamme. Elle est en dégustation exclusivement au Saint-Joseph.

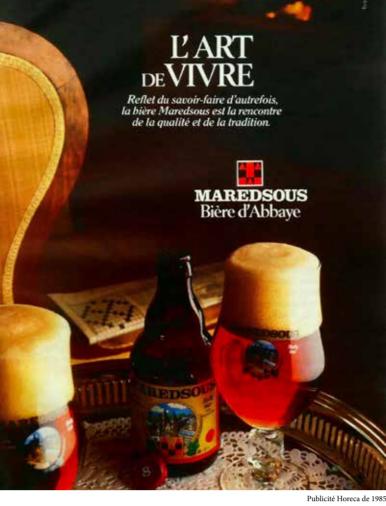
#### 2023

Création de la microbrasserie de Maredsous, elle est le symbole de l'excellente coopération entre l'Abbaye et Duvel Moortgat. Celle-ci répond à un triple objectif:

- Fêter dignement ce 75ième anniversaire de la bière de Maredsous et le jubilé des 150 ans de l'Abbaye.
- S'inscrire dans un souci écologique et économique, en brassant sur place.
- Et enfin, répondre à la demande de l'Abbaye de proposer une bière issue de brassins plus petits, plus locaux et spéciaux.

Profitez-en vite... Chaque bière est éphémère!

Collector glas



#### Le saviez-vous?

Dès le début, la volonté de créer une brasserie était déjà présente mais légalement, les moines bénédictins de Maredsous ne pouvaient pas le faire. «Une loi interdisait l'installation d'une brasserie à moins de 800 mètres d'une école. Or, ici, il y en avait

deux. Les moines ne voulaient par ailleurs pas acheter un terrain excentré pour créer cette

La recette a dès lors été mise au point et la bière brassée ailleurs», le raconte encore le Père Abbé.





BRASSÉE ICI. AU SEIN DE LA MICRO-BRASSERIE DE L'ABBAYE DE MAREDSOUS. DÉCOUVREZ-LA EN PAGE 4!

15@

Maredsous

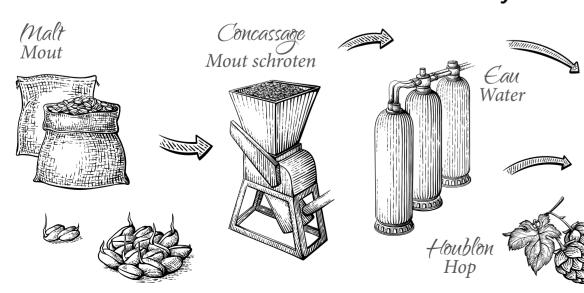
MAREDSOUS BIER VAN DIT MOMENT

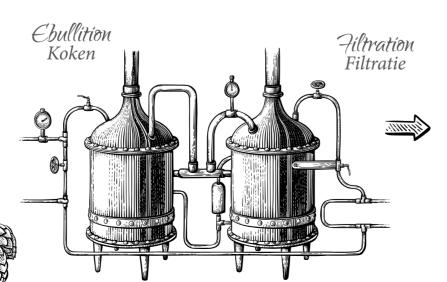
HIER TE KOOP

HIER GEBROUWEN, IN DE MICROBROUWERIJ VAN DE ABDIJ VAN MAREDSOUS.

ONTDEK HET OP PAGINA 4!

## Comment brasse-t-on de la bière ? / Hoe brouw je bier?





# La Houblonnière de Maredsous

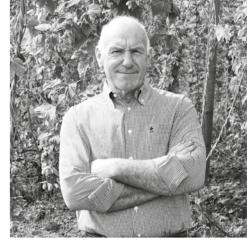
e houblon, curieuse culture dont Les parcelles étaient hérissées de grands mâts pointant vers le ciel.

Les plus anciens s'en souviennent, elle avait trouvé son essor jusque dans les années 80 dans les villages de Romedenne, Vodelée et Gochenée. Cette culture fut implantée dans cette région dans les années 50 par Monsieur Samyn et Monsieur Jules Cornette.

A son apogée, la surface consacrée aux houblonnières avoisinait les 45 hectares. Fin des années 80, pour diverses raisons, la culture est abandonnée.

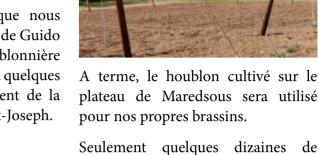
C'est en 2012 que Guido Cornette, vétérinaire à Morville, décide de mettre sa carrière entre parenthèse pour se consacrer à la culture du houblon, comme son grand-père. Aidé de son épouse et de sa famille, il construit sa première houblonnière à Vodelée, cela représente 550 poteaux et 25000 mètres de câblage à installer. Sans compter les 7500 jeunes plants qu'il a fallu planter à la main.

Aujourd'hui, Guido produit variétés de houblon sur une surface de 7 hectares. Sa production reste en Belgique et est livrée dans des brasseries locales.



C'est avec grand plaisir que nous avons fait appel à l'expertise de Guido pour développer notre houblonnière que vous pouvez découvrir à quelques dizaines de mètres seulement de la brasserie, à l'arrière du Saint-Joseph.

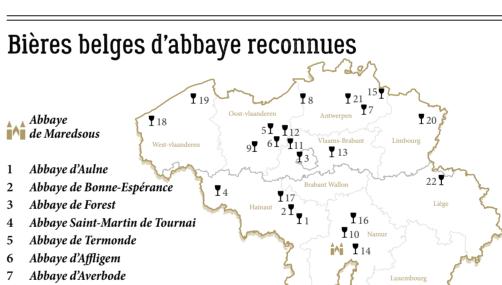
Veritable



mètres sépareront donc le lieu de production du houblon de celui de brassage de votre bière qui est aussi le lieu où vous dégustez actuellement votre bière.

Dans le souci constant de l'Abbaye de s'inscrire dans une démarche écologique et de privilégier les coopérations locales, peut-ton rêver d'un circuit plus court ?





4 Abbaye Saint-Martin de Tournai

- 8 Abbaye Saint-Bernard de Bornem 9 Abbaye d'Ename
- 10 Abbaye de Floreffe
- 11 Abbaye de Grimbergen 12 Abbave de Herkenrode
- 13 Abbaye du Mont-César (Louvain)
- 14 Abbaye Notre-Dame de Leffe
- 15 Abbaye de Postel
- 16 Abbaye de la Ramée 17 Abbaye Saint-Feuillien
- 18 Abbaye Ten Duinen
- 19 Abbaye Saint-Pierre de Bruges
- - 20 Abbaye Ter Dolen 21 Abbaye de Tongerlo

22 Abbaye du Val-Dieu

 $B_{
m goût}$  et en alcool, les bières d'abbaye sont des bières faisant référence à la vie monastique ou à une abbaye particulière.

UN PRODUIT CULTIVÉ EXCLUSIVEMENT

SUR LES TERRES DE L'ABBAYE

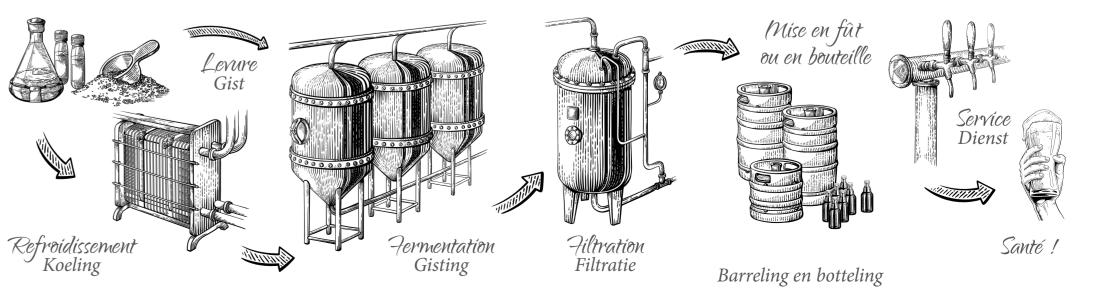
La bière d'Abbaye tire ses origines du Moyen Âge. Au VIe siècle, les moines, obéissant à la règle de Saint Benoît, offraient l'hospitalité (le gîte et le couvert) aux voyageurs et pèlerins s'arrêtant au monastère. La bière, servie par les moines, est devenue un symbole d'hospitalité. La qualité de la bière était même déterminante pour la réputation du monastère car elle était gage de qualité comme lieu d'escale. C'est ce gage de qualité qui perdure aujourd'hui.

En Belgique, il existe un label « bière belge d'abbaye reconnue ». Ces bières sont identifiables avec un logo apposé sur l'étiquette.



Pour pouvoir arborer ce label, des critères strictes

- La bière d'Abbaye doit être brassée par une brasserie qui a un lien avec l'abbaye, que ce soit la localisation, la reprise des recettes monastiques ancestrales ou même une licence délivrée par les moines jadis à un brasseur.
- La brasserie doit alors doit donner un droit de regard à l'Abbaye sur les produits et la publicité.
- La brasserie doit reverser des royalties à l'Abbaye dont elle porte le nom. Ces fonds sont destinés au financement d'œuvres caritatives ou culturelles en vue de préserver le patrimoine culturel de l'abbaye.







# EN DÉGUSTATION EXCLUSIVE > ICI! LA MAREDSOUS

Maredsous

DE MAREDSOUS VAN HET MOMENT

Une bière brassée en édition limitée dans le cadre des 150 ans de l'Abbaye de Maredsous, et des 75 ans de la bière Maredsous. Une bière accessible, facile à boire, légèrement acide et fruitée avec un nez frais

Belgian Blond Ale Ingrédients Malt : Malt d'orge, malt de blé Houblon: Hallertau Magnum, Styrian Golding, Saaz saaz

Een bier gebrouwen in beperkte oplage in het kader van de 150<sup>ste</sup> verjaardag van de abdij van Maredsous en de 75ste verjaardag van het Maredsousbier. Een toegankelijk, makkelijk drinkbaar, licht zuur en fruitig bier met een frisse neus

	Belgian Blond Ale Mout : Gerst mout, tarwemout Hop : Hallertau Magnum, Styrian	Golding, Saaz saaz
25 cl		
33 cl		5,80 €
50 cl		7,40 €

# NOS **BIÈRES AU FÛT**



Maredsous Extra 6°	
Servie Exclusivement à l'A Exclusief geserveerd in de	,
25 cl	3,10
33 cl	4,30
50 cl	5,50
Maredsous blonde 6,5°	
25 cl	3,10
33 cl	4,30
50 cl	5.50

50 cl	5,50€
Maredsous blonde 6,5°	
25 cl	3,10€
33 cl	4,30 €
50 cl	5,50€
	·····
Maredsous brune 8°	
25 cl	3,50 €
33 cl	4,70 €
50 cl	5,90 €
Maredsous Triple 10°	
25 cl	4,00€
33 cl	5,40 €
50 cl	6,80 €

# NOTRE

#### ONS FIJNPROEVERSPALLET

#### PALETTE DU 150<sup>1ème</sup>

Palette de dégustation avec 3 bières de Maredsous (Blonde, Brune, Triple) + 1 bière Maredsous 150 + fromage

#### PALET VAN DE 150<sup>STE</sup>

(15€) Proefpallet met 3 Maredsousbieren (Blond, Bruin, Triple) + 1 Maredsousbier 150 + kaas



Maredsous blonde 6,5	5°   75 cl12,50 €
Maredsous triple 10°	75 cl 15,20 €

## **BIÈRES BOUTEILLES BIERFLESSEN**



Liefmans fruitesse	25 cl	4,00 €
Pils N.A.   25 cl		3,20 €
Liefmans fruitesse	0% - N.A.   25 cl	4,00 €

la recette originale et la tradition des moines bénédictins

Tout savoir sur nos bières / Alles over onze bieren

Gebrouwen volgens het originele recept en de traditie van de benedictijnen monniken

## Maredsous Extra

EBU 20,7 ABV 6%



Bière blanche d'abbaye Witte abdijbier

# SPÉCIFICATIONS / SPECIFICATIES

Bière blanche d'abbaye Légèrement trouble, d'une belle couleur dorée et avec une belle mousse douce L'ajout de graines de coriandre et de citron pendant le brassage apporte les notes légèrement épicées et citronnées. Le malt de blé donne à la bière un goût merveilleusement frais. L'arrière-goût fin et légèrement sucré fait de l'Extra un excellent désaltérant.

Ingrédients Malt : Malt d'orge, malt de blé Houblon: Perle

Witabdiibier Licht troebel, mooi goud van kleur en met een mooie, zachte schuimkraag De toevoeging van korianderzaad en ci-

troen tijdens het brouwen zorgt voor de licht kruidige en citrusachtige tonen.

De tarwemout geeft een heerlijk frisse smaak aan het bier. Door de fijne licht zoete afdronk is de IJwit een geweldige dorstlesser.

Ingredienten Mout: Gerstemout, tarwemout Hop : Perle

Maredsous blonde  $6.5^{\circ}$ 

EXCLUSIEVE PROEVERIJ ENKEL > HIER!





Bière d'abbaye relativement sèche et perlante Relatief droog en sprankelend abdijbier

#### SPÉCIFICATIONS / SPECIFICATIES

Bière d'abbaye blonde Bière claire et dorée avec un riche col de mousse blanc Le bouquet est de miel, légèrement fumé au nez et s'assortit d'une note subtile de La bière offre une touche d'amertume et une finale délicatement houblonnée. Le tout s'achève sur une arrière-bouch parfaite.

Ingrédients Malt : Malt d'orge clair Houblon: Saaz-Saaz et Styrian Golding

Blond abdijbier Helder en goudkleurig met een grote, Uitzicht witte schuimkraag De aanzet is deze van honing, een beetje gerookt in de neus en met een subtiele karameltoets.

Het bier heeft een zachte bitterheid maar kan ook rekenen op een duidelijke en aangename hoppigheid. Dit alles wordt afgerond met een loepzuivere nasmaak.

Ingredienten Mout: Bleke gerstemout Hop: Saaz-Saaz en Styrian Golding







Brassée avec du malt spécial torréfié et caramélisé Gebrouwen met geroosterde mout en karamelmout

#### SPÉCIFICATIONS / SPECIFICATIES

Bière d'abbaye brune (double belge) Brune-rouge avec un riche col de mousse brun clair Le bouquet est de caramel, immédiatement suivi d'un arôme torréfié sophistiqué faisant de suite penser au moka. Cette bière est très digeste, jamais lourde,

même si l'on perçoit nettement l'alcool présent. Son amertume vient de son goût de noix, combiné à la saveur torréfiée des malts atilises. Ces qualites se prolongent jusqu'à la fin de bouche qui persiste assez longtemps.

Ingrédients Malt : Malt d'orge torréfié clair et foncé Houblon: Saaz-Saaz et Styrian Golding

Donker abdijbier (Belgische dubbel) Mooi bruin-rood met een rijke, lichte schuimkraag

De aanzet is karamel, onmiddellijk gevolgd door een uitgekiend gebrand aroma waardoor de gedachte aan mokka niet ver weg is. Het bier i s erg zacht, absoluut niet te zwaar maar niettemin kan men duidelijk de aanwe-zige alcohol proeven. De bitterheid komt eerder van een nootachtig karakter gecombineerd met het gebrande van de gebruikte moutsoorten. Deze kwaliteiten worden moeiteloos doorgetrokken tot in de heerlijk lange afdronk. Ingredienten Mout : Bleke en donkere (gebrande) gerstemout

Hop : Saaz-Saaz en Styrian Golding

Maredsous triple triple  $(10^{\circ}$ 



Triple forte de couleur ambrée Sterke, amberkleurige tripel

#### SPÉCIFICATIONS / SPECIFICATIES

Bière d'abbaye ambrée forte (triple) Ambrée avec un riche col de mousse blanc Son bouquet complexe de fruits (ba-nane), d'alcool, de notes de raisins et autres fruits secs, complété par une touche de caramel, rappelle légèrement la douceur d'un sirop Cette bière fond littéralement dans la bouche, avec en arrière-plan, une douce touche finale, une agréable et réconfor-

tante chaleur. Ingrédients Malt : Malt d'orge clair et ambré Houblon: Saaz-Saaz et Styrian Golding

Zwaar amberkleurig abdijbier (tripel) Amberkleurig met een rijke witte schuimkraag

Het boeket is een complex geheel van fruit (banaan), alcohol, hints van roziinen en an der gedroogd fruit, met een vleugje karamel, wat in de smaak voorzichtig doet denken aan zoete siroop. Het bier smelt als het ware in de mond met op de achtergrond een zachte bitterheid.

In de afdronk zorgt de aanwezige alcohol voor een aangenaam verwarmend gevoel. Ingredienten Mout: Bleke en amberkleurige gerstemout Hop : Saaz-Saaz en Styrian Golding

OUVERT 7J/7: LUNDI AU JEUDI: DE 11H00 À 19H00 / VENDREDI: DE 11H00 À 22H00 / SAMEDI & DIMANCHE: DE 10H00 À 22H00

## Spécialités / Specialiteiten

NOS PLANCHES DE FROMAGE		ONZE KAASPLANKJES
Bloc Tradition Maredsous	7,50€	Maredsous blok Tradition
Fagotin Maredsous	7,50€	Maredsous Fagotin
Duo Bloc Tradition et Fagotin Maredsous	15,00€	Duo Blok Tradition en Maredsous Fagotin
NOS PLATEAUX "A PARTAGER" servis avec pain et accompagnements		ONZE "OM TE DELEN" SCHOTELS Geserveerd met brood en garnituren
Plateau de Maredsous Fromages de Maredsous, jambon et saucisson à la bière	18,50 €	Schotel van Maredsous Maredsouskazen, ham en bierworst
Plateau de charcuteries Chiffonade de jambon aux fines herbes, weck de pâté maison au fromage, rillettes de porc (700 gr)	19,50 €	Charcuterieschotel Chiffonade van ham met fijne kruiden, weck van huisgemaakte paté met kaas, varkensrillettes (700 gr)
<b>Plateau de fromages</b> Fromages de Maredsous et de fermes locales (690 gr)	28,00€	<b>Kaasplankje</b> Kazen van Maredsous en van lokale boerderijen (690 gr)
Plateau mixte Fromages de Maredsous, de fermes locales, charcuteries fines et accompagnements (715 gr)	32,00€	<b>Gemengde schotel</b> Kazen van Maredsous, van lokale boerderijen, fijne charcuterie en garnituur (715 gr)
A GRIGNOTER		SNACKS
Tartine mixte fromage de Maredsous et jambon d'Ardenne avec accompagnements	8,20 €	Boterham mixed Maredsouskaas en Ardeense ham met garnituur
Tartine au fromage blanc avec accompagnements	8,00 €	Boterham platte kaas met garnituur
Planche saucisson (chasseur) avec accompagnements	7,50€	Worstplankje (jager) met garnituur

## NOS PLAISIRS SUCRÉS ONZE ZOETE PLEZIERTJES

6,50 € Ons ijsdessert Notre dessert glacé Notre dessert de Maredsous 6,00€ Ons Maredsous-dessert



#### Boissons chaudes / Warme dranken

Café décaféiné / <i>Cafeïnevrij</i> 3,00 €	Thé / <i>Thee</i>
Expresso	Chocolat chaud / Warme chocolade5,20 €
Capuccino	
So	fts
Coca-Cola	Fuze Tea Hibiscus2,90 €
Coca-Cola Zéro Sugar2,90 €	Fuze Tea Mango Chamomile
Fanta orange 2,90 €	Minute Maid
Sprite	Orange/Apple Cherry/Multivitamins 3,00 €
Chaudfontaine (eau plate/plat water) 2,80 €	Jarr Kombucha Ginger Bio 3,50 €
Chaudfontaine (eau pétillante/bruisend) 2,80 €	Jarr Kombucha Framboises Bio 3,50 €
Fuze Tea Lemon (pétillant/bruisend) 2,90 €	Nordic Mist Tonic 2,90 €

#### Alcools & cocktails



GIN INVICTUS - strength & power . . . . 10,40 € En cocktail gin Tonic, bâtons de gingembre, tranche de citron vert In een gin-tonic cocktail, gembersticks, schijfje limoen GIN VALÉO - calm & serenity ..... En cocktail gin Tonic, feuille de menthe, tranche d'orange In een gin-tonic cocktail, muntblad, sinaasappelschijfje

GIN AÉQUATIS - balance & well-being. 10,40 € En cocktail gin Tonic, tranches de concombre, branches de thym In een gin-tonic cocktail, plakjes komkommer, takjes tijm Fleur d'élixir Bio ......8,40 €

Une Liqueur apéritive biologique à base de fleurs sauvages et de fruits des bois | Een biologische aperitieflikeur op basis van wilde bloemen en bosvruchten Elixir des moines Bio......8,40 €

Liqueur digestive biologique à base de plantes et d'herbes médici-

nales sauvages | Biologische digestieve likeur op basis van wilde

geneeskrachtige planten en kruiden Single malt whisky (Bio Organic).....9,40 € 47% alc. vol. Double Cask: vieillissement en fûts de Bourbon suivi d'une finition en fûts de Vin blanc - Riesling | 47% alc. gehalte Double Cask: rijping in Bourbonvaten gevolgd door afwerking in

witte wijnvaten – Riesling Garden honey malt liqueur (Bio Organic) . .8,40 € 32% alc. vol. Liqueur de Malt infusée au miel de Maredsous et aux plantes médicinales | 32% alc. gehalte. Moutlikeur geïnfuseerd met

Maredsoushoning en geneeskrachtige planten Maredsous Mule......10,40 € Vodka Dada Chapel Bio, tonic gingembre, jus de citron | Vodka Dada Chapel Bio, gember tonic, citroensap

Vodka Dada Chapel Bio . . . . . . . . . . . . 8,40 € BRhrum Aged brun Dada Chapel . . . . . . . 8,40 €

# Nos vins / Onze wijnen

Le vin de notre

Cuvée du Château de Bioul Terre Charlot 2020 - 2021 De Wijn van

Cépage / Druivensoort : Solaris Conseil de dégustation : apéritif - plateau de fromage

Proefadvies: aperitief - kaasplateau Verre / *Glas* . . . . . . . . . . . . . . . . . 6,25 € 

Le vin de la vallÈe de la Meuse!

ROUGE

**Château Bon Baron** Cantate Forte 2018

Cépage / Druivensoort : Cabernet Dorsa + 25% Pinot Noir Conseil de dégustation : fromages, fondue au fromage, viande fumée ou marinée, chocolat noir. Proefadvies: kaas, kaasfondue, gerookt of gemarineerd vlees, pure chocolade.

Verre / *Glas* . . . . . . . . . . . . . . . . . . 6,25 € 

Cornets de chips / Chips hoorntje Lucien

Chips | Paprika - Sel / Zout . . . . . . . . . 2,60 €

OPEN 7/7 : MAANDAG TOT DONDERDAG: 11 TOT 19 UUR / VRIJDAG: 11 TOT 22 UUR / ZATERDAG EN ZONDAG: 10 TOT 22 UUR.

P4

#### **UN PEU D'HISTOIRE**

Connaissez-vous l'histoire du fromage Maredsous ?

#### Plus d'un demi-siècle de savoir-faire!

Maredsous, c'est une Abbaye et les méthodes ancestrales d'affinage des fromages bien sûr. Mais et transforment les caves à fruits en c'est aussi un secret. Un secret de fabrication préservé par les moines qui, aujourd'hui encore, vivent, prient et travaillent dans l'Abbaye.

En effet, pour accueillir les pèlerins et visiteurs de l'Abbaye et pour Pour en savoir plus sur le processus de accompagner la bière blonde de Maredsous, les moines se mettent au travail et développent un délicieux

véritables caves d'affinage. Encore aujourd'hui, ce fromage d'abbaye est affiné de manière traditionnelle à l'Abbaye, lui apportant son caractère unique et onctueux.

fabrication et l'histoire du fromage, découvrez le petit musée de la fromagerie de Maredsous, à quelques fromage. En 1952, ils renouent avec mètres seulement de l'Abbaye.



Découvrez le processus de fabrication des fromages

LE PETIT MUSEE DE LA FROMAGERIE DE MAREDSOUS

grand public.

fromage.

'atmosphère des caves de

Lla fromagerie constitue un

écosystème microbien fragile, et pour

lieu passionnant pour les amateurs de

Vous y découvrirez quelques trésors

des temps passés, mais aussi, les secrets de la transformation du lait en



#### Un des rares fromages encore affiné dans les caves de l'Abbaye.

Le fromage Maredsous doit son onctuosité et son goût si crémeux à un processus de maturation unique et traditionnel, perpétué au fil des

En effet, chaque pièce est lavée avec attention et se développe grâce à une flore typique qui règne dans les caves de Maredsous®.

caillé et de l'affinage traditionnel du

fromage. Notre guide vous dévoilera

également l'histoire et l'évolution des



« Le fromage de Maredsous® symbolise le travail bien fait et ce qu'on peut offrir de meilleur pour nos visiteurs »

Père Abbé Lorent

# NOS PARTENAIRES, À LA CARTE DE LA MICROBRASSERIE

# La Distillerie de Maredsous

es spiritueux proviennent de la Vallée de la Molignée à quelques kilomètres de Maredsous.

Cette vallée riche en sources naturelles bénéficie d'une nature généreuse et préservée favorable aux plantes botaniques les plus fragiles.

#### Le secret botanique

Les Liqueurs et Gins de Maredsous sont fabriqués à base de plus de 10 plantes médicinales reconnues pour leurs vertus.

Cette sélection de plantes est faite sous des critères très précis:

- l'écologie et la protection de nos ressources.
- la botanique et l'art de déterminer les plantes adéquates.
- la pharmacognosie et l'art de soigner par les plantes.

Pour les petits (et grands) enfants...

La Distillerie de Maredsous n'utilise que des céréales certifiées Bio.

L'agriculture biologique, où l'on ne trouve ni pesticides, fertilisants chimiques, irradiation ou grains génétiquement modifiés, est respectueuse l'environnement et protège terres et eaux. Les Liqueurs et Gins sont issus d'une infusion de plus de 10 plantes médicinales dans un distillat de céréales certifiées Bio.

Une double distillation à l'issue de laquelle seul le cœur de chauffe est conservé ...

www.maredsous-distillery.com

# Le Château de Bioul

e château de Bioul existe depuis le 11<sup>ème</sup> ✓siècle. Sa vocation viticole remonte à 2008. Les valeurs familiales d'amour, de solidarité et de respect sont au coeur du fabuleux projet de ce vignoble.

# Un terroir remarquable du vignoble

Autour du village et du château familial de Bioul, mais aussi au sein même de son parc séculaire, se nichent pas moins de 10 ha de vignes. A chaque parcelle son histoire, ses cépages, sa personnalité et ses promesses de vin. Les différentes cuvées sont les reflets vivants de ces singularités.

#### Un lien privilégié avec l'environnement

Depuis le premier jour, la famille Vaxelaire a fait le choix de privilégier le rapport avec la terre et la nature, en dynamisant la biodiversité dans les vignes et en

pratiquant une viticulture biologique (qui n'attend plus que sa certification). L'observation y est permanente et les interventions mesurées.

#### Le nord en bouteille

Ce terroir septentrional passionnant mais exigeant est tributaire d'un climat capricieux. Les cépages sélectionnés pour leur résistance sont un des plus fidèles alliés dans cette recherche d'authenticité

Mettre le nord en bouteilles, c'est traduire toutes les singularités de ce terroir dans une recherche de droiture et de fraîcheur qu'offrent nos latitudes.

www.chateaudebioul.be

es 7 etreurs. Dans le dessin de droite : La montre du papa a disparu | Deux oiseaux sont



Le jeu des 7 erreurs



Zoek de 7 verschillen

# BON APPETIT!

cette raison, elle n'est pas ouverte au fromages de Maredsous® depuis leurs

Afin d'apporter une vue sur les caves Venez découvrir cet espace et expliquer l'histoire et l'affinage passionnant au cœur même de traditionnel, nous avons inauguré la fromagerie ; à quelques mètres

le Petit Musée de la fromagerie : un seulement de l'Abbaye.

#### Recette de la Tartiflette au Maredsous® dite « Maredsous®' flette»

Connaissez-vous cette recette phare revisitée avec du fromage Maredsous®? De la tartiflette, mais avec du Maredsous, pour encore plus de goût!

#### Ingrédients pour 4 personnes

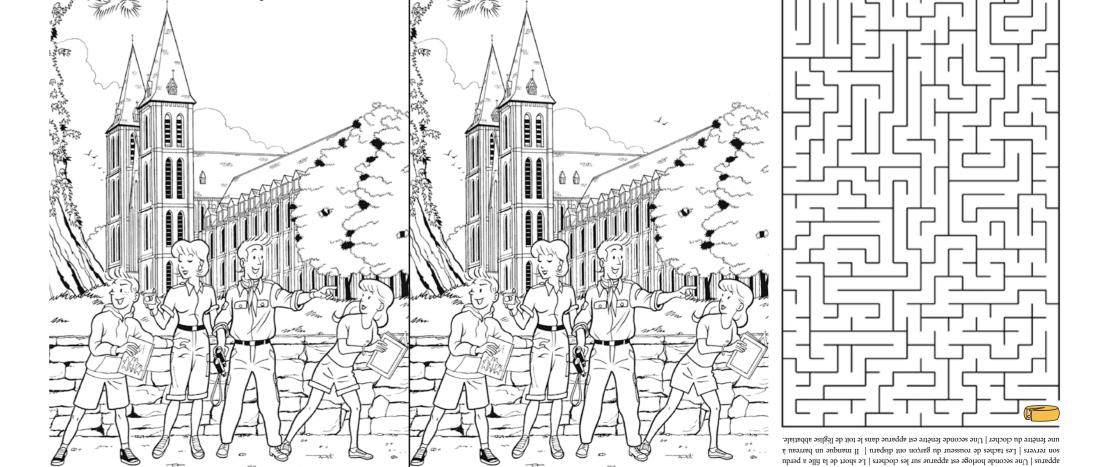
CE FROMAGE A LE GOUT DE LA NATURE GENEREUSE OU IL MURIT: L'ENTRE-SAMBRE-ET-MEUSE.

- 500 g de bloc Maredsous® Tradition (1 bloc entier)
- 300 g de lardons fumés
- 750 g de pommes de terre à chair ferme
- 3 blancs de poireau
- 2 oignons
- 20 cl de bière Maredsous® blonde
- 15 cl de crème fraîche
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- Poivre



- Faites cuire les pommes de terre en chemise, en veillant à ce qu'elles restent encore un peu fermes. Préchauffez le four à 180 °C. D'autre part, faites rissoler les lardons dans une grande sauteuse. Pendant ce temps, émincez les oignons et les poireaux.
- Retirez les lardons et faites revenir à leur place les légumes, à feu modéré.
- Quand tout le jus des légumes s'est évaporé, ajoutez les lardons et la bière Maredsous®. Faites réduire 1 min à feu vif et retirez du feu. Ajoutez la crème, du poivre et les pommes de terre coupées en rondelles épaisses.
- Versez dans un plat à four et déposez le Maredsous® Tradition coupé en 4 parts par-dessus. Faites dorer 20 min au four.

Et voilà! Servez chaud, avec une salade.





## AGENDA

1<sup>er</sup> & 02/4/2023 MARCHÉ ARTISANAL & GOURMAND www.tourisme-maredsous.be ARTISANAAL & GOURMET MARKT 02/04/2023 SOPHIE KARTHÄUSER EN CONCERT CONCERT VAN SOPHIE KARTHÄUSER 05 ▶ 07/05/2023 MARCHÉ ART & NATURE **KUNST & NATUUR MARKT** www.tourisme-maredsous.be 24/06/2023 MAREDSOUS SUMMER TRAIL MAREDSOUS SUMMER TRAIL www.trail-maredsous.be 12 **►** 16/07/2023 VILLAGE PROVENÇAL PROVENÇAALS DORP www.tourisme-maredsous.be 28 & 29/07/2023 MARCHÉ ARTISANAL & GOURMAND **ARTISANAAL & GOURMET MARKT** www.tourisme-maredsous.be 11 ► 15/08/2023 VILLAGE PROVENÇAL PROVENÇAALS DORP www.tourisme-maredsous.be 17 & 18/08/2023 THÉATRE - COMPAGNIE DES GALERIES THEATER - COMPAGNIE DES GALERIES www.bardaf.net 15/10/2023 FÊTE DE LA SAINT-HUBERT SINT-HUBERTUSFEEST www.tourisme-maredsous.be 17/11 ► 25/12/2023 111ème Marché de Noël 11DE KERSTMARKT www.tourisme-maredsous.be 22/12/2023 7<sup>IÈME</sup> MAREDSOUS CHRISTMAS NIGHT TRAIL www.trail-maredsous.be **7DE MAREDSOUS CHRISTMAS NIGHT TRAIL** 23/12/2023 16 PEME MARCHE DES ABBAYES 16 DE WANDELTOCHT DER ABDIJEN www.djales.be

Le programme peut faire l'objet de modifications et de nouveaux événements peuvent s'ajouter en cours d'année. Pour préparer votre visite, n'hésitez pas à vous rendre sur notre site. Dit programma is vatbaar voor wijzigingen en nieuwe evenementen kunnen toegevoegd worden. Om uw bezoek zo goed mogelijk voor te bereiden, bezoek onze website.

#### WWW.TOURISME-MAREDSOUS.BE

# Que faire à Maredsous ?

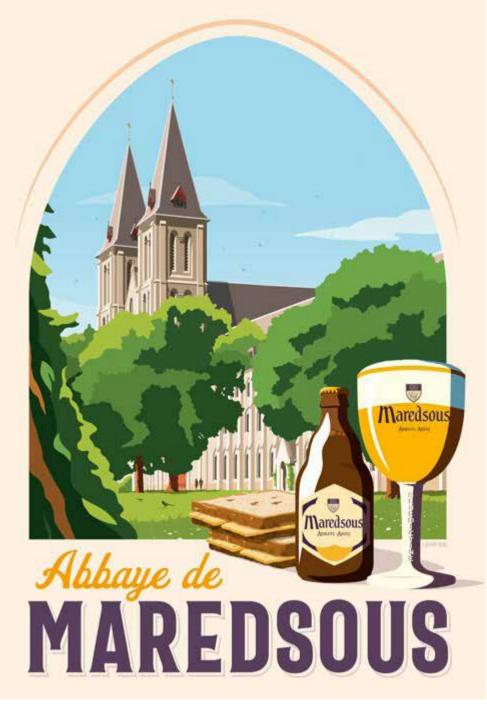
- 1. Visiter l'église abbatiale
- 2. Se balader aux environs de l'Abbaye
- 3. Déguster nos spécialités
- 4. Assister à un office
- 5. Faire une retraite spirituelle
- 6. Aller à la plaine de jeux
- 7. Voir notre expo permanente (150 ans)
- 8. Suivre une visite guidée
- 9. Découvrir la microbrasserie
- 10. S'installer en terrasse
- 11. Demander une carte de promenade gratuite et partir à la découverte des environs
- 12. Se faire plaisir dans notre boutique
- 13. Participer à un de nos nombreux évènements

14. ...

# Wat te doen in Maredsous?

- 1. Bezoek de abdijkerk
- 2. Wandel in de omgeving van de abdij
- 3. Proef onze specialiteiten
- 4. Woon een religieuze dienst bij
- 5. Neem een spirituele retraite
- 6. Ga naar de speeltuin
- 7. Bekijk onze permanente tentoonstelling (150 jaar)
- 8. Volg een rondleiding
- 9. Ontdek de microbrouwerij
- 10. Zit op het terras
- 11. Vraag een gratis wandelkaart aan en verken de omgeving
- 12. Veel plezier in onze winkel
- 13. Neem deel aan één van onze vele evenementen

14. ...



Donnez une touche 100% belge à votre intérieur avec cette affiche délicieusement vintage. Elle a été créée par «L'Affiche Belge» dont l'objectif est de mettre en avant nos beaux paysages, monuments et traditions folkloriques belges.

En vente dans le shop du Saint-Joseph.

Geef een 100% Belgisch tintje aan je interieur met deze heerlijke vintage poster. Het is gemaakt door «L' Affiche Belge» wiens doel het is om onze prachtige Belgische landschappen, monumenten en volkstradities in de kijker te zetten.

Te koop in de Saint-Joseph-winkel.

#### VISITES GUIDÉES / RONDLEIDINGEN MET GIDS

- Visite de l'Abbaye
- Visite du Petit Musée de la Fromagerie et de la Microbrasserie de Maredsous suivie d'une dégustation.

(bilingues fr-nl) tous les samedis, dimanches, jours fériés et vacances scolaires.

Places limitées | Réservation en ligne préférable

Retrouvez toutes les infos et prix sur notre site web www.tourisme-maredsous.be/activite

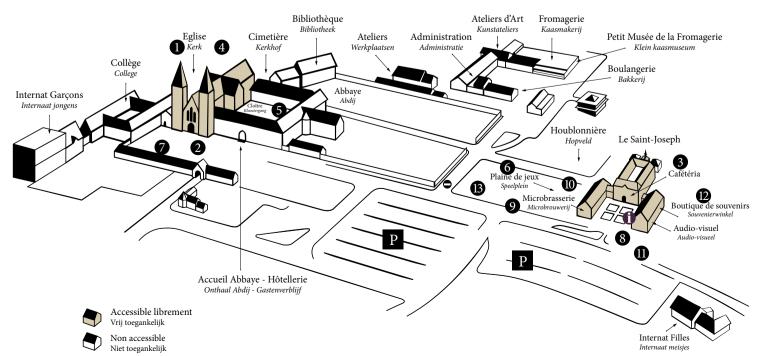
• Bezoek van de abdij

 Bezoek van het Klein Kaasmuseum en van de Microbrouwerij van Maredsous, gevolgd door een proeverij.

(tweetalig fr-nl) alle zaterdagen, zondagen, feestdagen en schoolvakanties.

Beperkte plaatsen 10nline reservering gewenst

Alle informatie en prijzen vindt u op onze website www.tourisme maredsous.be/activiteiten





En semaine, de 11h00 à 18h00 Le week-end, de 10h00 à 19h00

Ouvert toute l'année sauf le 1<sup>er</sup> janvier

Van 11u tot 18u op werkdagen van 10u tot 19u in het weekend

> Gans het jaar open 1 januari : gesloten

Rue de Maredsous, 11 B 5537 Denée - Anhée



www.tourisme-maredsous.be