



# S<sup>t</sup> Feuillien

anno 1125



*Via omnium aliarum  
praelata una...*





Depuis 1873, la famille Friart poursuit la fabrication de différentes bières parmi lesquelles la **S<sup>t</sup>Feuillien**.

Mais l'histoire de cette bière remonte bien au-delà.

Au VII<sup>e</sup> siècle, un moine irlandais, nommé Feuillien, vint sur le Continent prêcher l'Évangile. Hélas, en 655, alors qu'il traversait la forêt charbonnière, sur le territoire de l'actuelle commune du Rœulx, Feuillien fut martyrisé et décapité. À l'endroit de son supplice, ses disciples élevèrent une chapelle qui deviendra, en 1125, une abbaye de Prémontrés : l'abbaye de Saint-Feuillien du Rœulx.

Jusqu'à la Révolution française, l'abbaye prospéra. En ces jours tourmentés, elle fut condamnée par les révolutionnaires. Durant des siècles, les moines y avaient brassé la bière et cette tradition s'est perpétuée jusqu'à nous.

Quatrième génération de brasseurs pour la famille Friart mais toujours autant de passion que de savoir-faire.



Toujours on y revient !

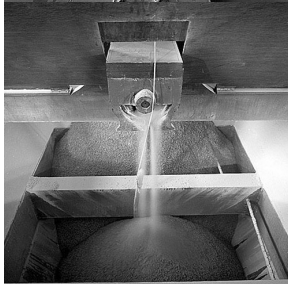


Quand il découvre la **S'feuillien**, le connaisseur sait aussitôt qu'il lui deviendra fidèle.

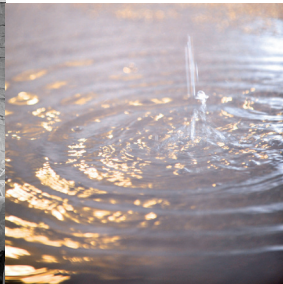
La **S'feuillien** est une bière de fermentation haute, brassée à partir d'une eau extrêmement pure, dont la source jaillit sous la Brasserie. Les malts et houblons utilisés sont de tout premier choix. Pour la **Blonde** et la **Triple**, un malt pâle ; pour la **Brune** et la **Cuvée de Noël**, des malts spéciaux sélectionnés.



© photo noir et blanc : Richard Filipiak  
www.nicfil.com  
© photo couleur : Joris Luyten  
www.jorisluyten.be



Le malt issu de la germination de l'orge est concassé et mélangé à l'eau : c'est la méthode de brassage par infusion, au cours de laquelle on extrait les sucres que contient le malt. Ce jus sucré s'appelle le moût. Filtré, il est porté à ébullition dans une cuve. C'est durant cette cuisson que l'on y ajoute ces houblons d'exception, l'or des brasseurs, qui confèrent au produit arôme et amertume.



Le moût, refroidi à une température supérieure à 20°, estensemencé avec la levure (principe de la fermentation haute). Commence alors le processus de fermentation : les levures remontent peu à peu à la surface, les sucres se transforment en alcool. Le moût devient enfin la bière.

La bière est gardée six semaines en chambre froide (0°), période de décantation et d'affinement du goût. La **S'feuillien** est ensuite mise en bouteille (soutirage) et achève sa maturation naturelle pendant trois semaines dans une chambre chaude (25°), afin de favoriser la refermentation et la saturation dans la bouteille. La bière acquiert alors son pétillant. À ce moment seulement, nous pourrons la déguster et apprécier le goût du malt, le caractère du houblon et le savoir-faire du maître-brasseur.



La **S<sup>t</sup>Feuillien** est une bière d'abbaye ; reflet de sa terre d'origine, c'est un produit noble, à déguster religieusement.

Les bouteilles doivent être gardées debout, à l'abri de la lumière, de la chaleur et des brusques écarts de température.

### Comment servir votre **S<sup>t</sup>Feuillien** ?

Le véritable connaisseur sert la **St-Feuillien** dans le verre ballon spécifique, parfaitement propre et sec. Il commence à verser la bière avec précaution en tenant le verre droit et sans toucher le bord avec le goulot de la bouteille.

Il est fier d'obtenir un beau col de mousse à la consistance crémeuse et sensuelle, laissant affleurer les arômes qui caractérisent la **St-Feuillien**.

Il tient le verre par le pied pour ne pas réchauffer la bière ni altérer la buée qui se forme à l'extérieur.

### À quelle température déguster votre **S<sup>t</sup>Feuillien** ?

La **St-Feuillien Blonde** et **Triple** seront dégustées fraîches (6°) ou tempérées (10-12°), selon les préférences.

Pour profiter pleinement des arômes, nous vous suggérons de déguster la **St-Feuillien Brune** et la **Cuvée de Noël** à une température moyenne de 8 à 10°.

À votre santé !



Selon votre goût, il existe une **S<sup>t</sup>Feuillien** à la taille de chaque fête ou événement : 33cl, 75cl, **Magnum** 1,5L, **Jéroboam** 3L, **Mathusalem** 6L, **Salmanazar** 9L.



**S<sup>t</sup>Feuillien** Toujours on y revient !



## S<sup>t</sup>Feuillien BLONDE (7.5% alc. vol.)

La robe est dorée et profonde. La mousse est fine et aérienne. Le bouquet est très parfumé; on y distingue nettement l'influence des houblons aromatiques, ainsi que l'apport d'une note fruitée (agrumes), conférée par l'usage d'épices.

Le corps est marqué par une amertume intense mais distinctive et par une dominante maltée s'exprimant par sa plénitude en bouche. Le fini est cependant sec et houblonné.

L'ensemble de ces caractéristiques en font une excellente bière digestive.



Disponible en bouteilles de 33cl, 75cl et en fût de 20L.

## S<sup>t</sup>Feuillien BRUNE *Réserve* (8.5% alc. vol.)

La robe est d'un brun rubis accentué. La mousse est généreuse et persistante. Son nez est typique : il reflète la grande diversité des ingrédients nécessaires à sa fabrication. Les notes fruitées issues de sa fermentation se marient harmonieusement avec la dominante réglisse et le caramel.

Le corps est structuré par un aspect malté soutenu. L'amertume est le produit d'une alchimie complexe entre les houblons fins et les malts spéciaux. Ceux-ci apportent une note typique très chocolat noir.

L'ensemble se distingue par une palette de sensations révélant une bière au goût intense et à l'arôme puissant.



Disponible en bouteilles de 33cl, 75cl et en fût de 20L (6% alc. vol.).

**S<sup>t</sup>Feuillien** Toujours on y revient !

## S<sup>t</sup>Feuillien TRIPLE (8.5% alc. vol.)

La mousse est blanche, fine et très compacte. La robe est particulière : couleur ambre pâle, elle révèle un caractère spécialement malté. Le nez est richement parfumé, offrant une combinaison unique de houblons aromatiques, d'épices et de senteurs typiques de la fermentation, très fruitées. La refermentation en bouteille lui confère une odeur unique due à la levure. Son goût est puissant, sa tenue en bouche exceptionnelle. Elle est due autant à sa densité qu'à la garde prolongée.

Apéritive et rafraîchissante en été, savoureuse en hiver, elle s'affirme comme bière de dégustation par excellence.



Disponible en bouteilles de 33cl, 75cl, 1,5L, 3L, 6L, 9L et en fût de 20L.



(9% alc. vol.)

La mousse se développe généreusement ; elle est compacte et stable. Sa couleur légèrement brunâtre provient de l'orge torrifiée. La robe est d'un brun rubis profond. Au nez, le dégagement aromatique est très intense. Les aromates contribuent largement à ce parfum flatteur. La bière est ronde. La douceur est produite par une combinaison synergique entre malts caramélisés, fermentation soigneusement contrôlée et une longue garde froide. L'amertume reste en arrière-plan ; elle soutient un ensemble harmonieux, bâti sur l'équilibre des composantes.

Disponible en bouteilles de 33cl, 75cl et en fût de 20L.



**S<sup>t</sup>Feuillien** Toujours on y revient !

# SAISON FROM St-Feuillien (6,5% alc. vol.)

Bière de terroir par excellence, la **SAISON** trouve son origine dans les fermes-brasseries du Sud de la Belgique, et principalement en Hainaut. À l'époque, cette bière peu alcoolisée et rafraîchissante étanchait la soif des ouvriers saisonniers. À la Brasserie St-Feuillien, la **SAISON** est une bière de fermentation haute, refermentée en bouteille, non filtrée, d'un chaleureux blond doré. Son profil aromatique est tout en nuances et son amertume bien marquée, l'ensemble soutenu par une belle plénitude en bouche. Un grand classique, emblématique de la production brassicole traditionnelle belge.




# GRAND CRU

les plus fins. Elle se distingue particulièrement des autres bières de la gamme par l'absence d'épices. Sa mousse est bien blanche, fine et aérienne ; elle s'éclate en dentelles. D'une couleur blond très pâle, la robe est remarquable par sa limpidité et sa brillance. Le nez est une cascade d'arômes de houblons parsemée de notes fruitées, alliant tout à la fois subtilité et richesse. Au goût, la première gorgée est d'abord légère et contrastée, puis se découvre une amertume longue, pleine de nuances et flatteuse. Le caractère houblonné (majoritairement type Styrian Golding) domine l'arrière-bouche, prolongé par une post-amertume d'une belle intensité.



# Car d'OR

Brassée selon une recette originale, la **Car d'OR** est une bière blonde de fermentation haute, refermentée en bouteille. Profil aromatique parfaitement équilibré, amertume légère et subtile, c'est une bière pleine de fraîcheur.

Disponible en bouteilles de 33cl et en fût de 20L



BIÈRE BRASSÉE PAR  
LA BRASSERIE ST-FEULLIEN  
ET LABELLISÉE PAR MONS 2015,  
CAPITALE EUROPÉENNE DE LA CULTURE

2015  
MONS

Les bières de la Brasserie St-Feuillien  
ont remporté de nombreux prix



## St-Feuillien BLONDE

### Médaille d'Argent

- The World Beer Championships, 1998.
- Australian Beer Awards, catégorie Belgian and French Style Ales, 2011 et 2012.

**World's Best Abbey Pale Ale**, World Beer Awards, 2010 (Londres).

## St-Feuillien TRIPLE

**Highly recommended Abbey Ale (Pale)**, World Beer Awards, 2009 (Londres).

## St-Feuillien BRUNE

### Médaille d'Argent

- The World Beer Championships, 2009.
- Brussels Beer Challenge, 2012, catégorie Dark Ale : Abbay/Trappist.

**World's Best Saison**, World Beer Awards 2009 (Londres).

### Médaille d'Argent

- US Open Beer Championship 2010 (Atlanta), catégorie Belgian Saison Ales.

### Médaille de Bronze

- Australian Beer Awards 2010, catégorie Belgian and French Style Ale
- Brussels Beer Challenge 2012, catégorie Pale and Amber-Ale : Saison/Saison.

# SAISON

## GRAND CRU

### Médaille d'or

- European Beer Star, catégorie Belgian Style Strong Ale, 2011 (Nuremberg).

### Médaille de Bronze

- Australian Beer Awards 2012, catégorie Belgian and French Style Ale.

**Europe's Best Belgian Style Strong Pale Beer**, World Beer Awards 2012 (Londres).

**Prix d'excellence**, Best Belgian Beer of Wallonia 2012.

## grisette Blanche

### Médaille d'Argent

- Brussels Beer Challenge, 2013, catégorie Wheat : Witbier.







La **grisetette** est un type de bière très ancien et très localisé.

Au début du 20<sup>e</sup> siècle, en Hainaut, chaque petite brasserie fabriquait une bière ambrée de fermentation haute, soutirée en tonneaux de bois. Cette bière avait pour nom **Grisette**. Fort houblonnée, son amertume était assez prononcée et sa densité relativement élevée pour l'époque (6°).

Entre 1900 et 1950 environ, une petite cinquantaine de brasseries belges produisaient encore de la Grisetette, dont 42 se situaient en Hainaut. La plupart de ces brasseries ont cessé leurs activités.

La zone de production de la **grisetette** devait globalement s'étendre de Tournai à Charleroi. L'essentiel de la production se concentrait entre Mons - La Louvière - Charleroi, le centre de ce couloir brassicole de 80 km de long et de 15 km de large étant... Thieusies (Le Roeulx par extension).

Depuis quelques années, la **Brasserie St-Feuillien** a pris le relais et ce sont quatre nouvelles **grisetette** qu'elle vous présente aujourd'hui :



**Fruits des bois** ou **Cerise**, ces fruitées sont particulièrement légères et désaltérantes ; les traditionnelles **grisetette Blonde sans gluten** et **Blanche** sont refermentées en bouteille, non filtrées. Toutes offrent l'arôme et le goût savoureux des bières de haute fermentation.

Quatre bières de caractère, d'une remarquable légèreté – de 3,5% à 5,5% alc. vol. –, disponibles en bouteille ou à la pression.

### Trois particularités

- La fermentation et la garde se déroulent dans des cuves séparées et spécialement conçues pour ces deux étapes bien différentes, mais chacune fondamentale pour le caractère de la bière.
- Ces bières, à l'exception des fruitées, sont refermentées en bouteille. Elles sont donc aromatiquement plus riches que leurs homologues saturées.
- Elles sont légères et désaltérantes, contrastant ainsi avec la plupart des bières spéciales de fermentation haute.

## grisette *Fruits des bois*

(3.5% alc. vol.)

Vive, fraîche et délicatement parfumée, la **Grisette Fruits des bois** est une bière de fermentation haute brassée à base de malt et de froment, très légèrement houblonnée. Sa couleur amarante évoque un jeune Bourgogne. La mousse est compacte et fine. C'est une bière pleine de contrastes, associant des saveurs à la fois douce et délicieusement acidulée, telle une exquise coupe de fruits. Les arômes de fruits rouges sont bien perceptibles.

Naturellement sucrée, elle est digeste et très faiblement alcoolisée.



Disponible en  
bouteille de 25cl  
et en fût de 20 L.



## grisette *Cerise*

(3.5% alc. vol.)

Vive, rafraîchissante et délicatement parfumée, la **Grisette Cerise** est une bière légère de haute fermentation, brassée à base de malt et de froment. Rouge vermeil, douce et acidulée, riche en jus de fruits, elle est toute en finesse, alliant avec équilibre les multiples saveurs de la bière et de la cerise.



Disponible en  
bouteille de 25cl  
et en fût de 20L.





## grisette **Blanche** (5.5% alc. vol.)

La **Grisette Blanche** appartient à la riche famille des bières blanches belges. Elle est donc très agréable en été.

Elle conserve cependant ses caractéristiques de bière contrastée, goûteuse et pleine.

La mousse est typique des bières fromentacées, crémeuse et compacte. La robe est opaque, brumeuse et voilée.

Disponible en  
bouteilles de 25cl, 75cl  
et en fût de 20L.



*Gluten  
Free*

## grisette **BLONDE**

# Sans Gluten

 (5.5% alc. vol.)

La **Grisette Blonde** est une bière pâle, légère et très rafraîchissante. Refermentée en bouteille, elle libère des parfums d'une richesse incomparable à ceux rencontrés à cette densité. La mousse est fine et blanche, et sa robe jaune-paille. L'amertume est agréablement perceptible. Fabriquée dans le respect de la tradition, la **Grisette Blonde** ne subit aucun traitement bio-chimique et est aujourd'hui certifiée naturellement sans gluten.

Disponible en bouteille  
de 25cl et en fût de 20L.





## *Visite de la Brasserie*

VISITES INDIVIDUELLES

Tous les samedis à 14h sans réservation.

GROUPES

Minimum 10 personnes.

Tous les jours de 9h à 18h avec réservation.

Guide en français, néerlandais, anglais et allemand.

INFOS & RÉSERVATIONS

Blandine Colin

+32 (0)498 86 41 82 - [visite.stfeuillien@gmail.com](mailto:visite.stfeuillien@gmail.com)

## *Brasserie St-Feuillien sa*

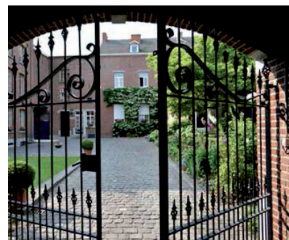
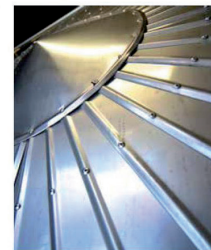
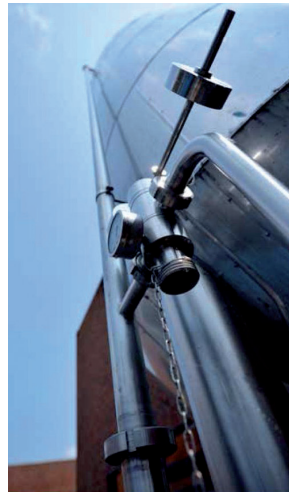
Rue d'Houdeng 20 - 7070 Le Rœulx

Tél. +32 (0)64 31 18 18 - Fax +32 (0)64 31 18 19

[info@st-feuillien.com](mailto:info@st-feuillien.com)

*Visitez notre site internet*

[www.st-feuillien.com](http://www.st-feuillien.com)





Toujours on y revient !