

HAACHT MAGAZINE



retour sur 2023



BIENVENUE AU CENTRE DE FORMATION

Nous, ce que nous aimons, ce sont les ambassadeurs qui tirent le meilleur de leur activité au quotidien. Alors, nous les aidons, d'une part en leur fournissant du matériel et des conseils d'aménagement, et d'autre part en partageant notre expérience et nos connaissances du débit de boissons dans le cadre de formations pratiques.

Cette année, nous avons d'ailleurs encore décerné des diplômes Horeca à des entrepreneurs et employés de l'Horeca capables non seulement de tirer une bière parfaite, mais aussi de gérer un établissement de manière florissante à une époque assez compliquée. Ces dernières années, nous avons transformé notre touraille en un centre de formation moderne où nous accueillons avec plaisir nos partenaires pour une formation horeca de plusieurs jours.

apporte : « Comme tout dans notre brasserie, la formation horeca porte avant tout sur la qualité. Nous voulons que, à notre instar, nos ambassadeurs soient aptes à fournir la meilleure qualité qui soit. Cela passe non seulement par la capacité à tirer une bière parfaite, mais aussi par la présentation, par l'entretien du matériel et par une foule d'autres petits détails que nous passons en revue pendant la formation. »

Et un cours de débit, étalé sur deux jours, destiné au personnel du secteur horeca, du col de mousse parfait aux tirages en série : à l'issue de cette formation, plus aucune bière ne se perdra dans votre établissement et chaque verre sera dégusté comme il se doit !

BIENVENUE, NICO !

Nico Claes nous a rejoint au poste de formateur horeca en cours d'année. Voici son avis à propos de la plus-value que la formation

UNE OFFRE UNIQUE

Notre formation horeca de 3 jours est réservée aux exploitants. Vous y apprendrez non seulement à tirer la parfaite pinte de la Brasserie Haacht, mais vous serez également préparé à devenir un véritable entrepreneur horeca.

Envie de suivre l'une de nos formations ?

Sélectionnez le lieu de votre choix et inscrivez-vous via notre site web :

<https://haacht.com/fr-be/horeca/conseils-horeca>



Un diplômé satisfait

Katleen Godyns, qui possède et exploite le Kaffee Claude à Haacht, a suivi la formation Horeca cette année. Son avis à ce sujet :

« Les cours étaient donnés par des personnes possédant une grande expérience de terrain du secteur horeca. Elles ont pris des exemples concrets que je garde en tête. Non seulement on apprend des choses très intéressantes, mais en plus, on a de chouettes échanges avec d'autres entrepreneurs horeca et avec des collaborateurs de la brasserie. »





75

HAACHT MAGAZINE

[retour sur 2023](#)

Brasserie Haacht SA
Provinciesteenweg 28
B-3190 Boortmeerbeek
www.haacht.com

Cher lecteur,

Pour la Brasserie Haacht, c'est une année pas comme les autres qui se referme... Une année dédiée à l'évocation de notre riche passé et au partage de nos 125 ans de passion pour le brassage de bières de qualité aux saveurs authentiques.

Cependant, nous souvenir du « bon vieux temps » ne nous a certainement pas empêchés d'aller de l'avant, car notre secteur est confronté à de nombreux obstacles. La consommation de bière régresse et change, devenant plus urbaine que rurale : les brasseries ont la cote, alors que les cafés peinent à subsister et doivent se réinventer. On boit moins de bière, tandis que nous devons tous faire face à une hausse vertigineuse des coûts. Autant de raisons de bien réfléchir à la justesse des mesures que nous envisageons de prendre. C'est la seule façon de continuer à offrir d'excellentes boissons qui combinent les goûts et les attentes des consommateurs, et de pouvoir fêter encore de nombreux anniversaires.

Mais ce n'est pas tout. Nous avançons sur plusieurs projets visant à nous préparer pour demain. Par exemple, nous nous appliquons à rendre nos installations d'épuration des eaux plus durables et à réduire notre empreinte carbone (voir p. 10-11). De plus, nous démontrons, événement après événement, que nous sommes le meilleur des partenaires. Ainsi, nous avons vu les choses en grand concernant notre collaboration avec l'émission flamande « De Slimste Mens Ter Wereld » et avons inclus l'horeca dans notre campagne, avec les « Slimste Bieren Ter Wereld » (les bières les plus futées au monde). Nous avons profité du vaste audimat de ce classique télévisé, avec pour résultats toute une série d'actions d'envergure et une hausse de la demande de nos bières SUPER 8.

Nous avons fait plus fort encore pour le lancement de la promotion de notre gamme de bières spéciales fun et étonnantes SUPER 8. Car notre Primus Classic a été rebaptisée SUPER 8 Classic, immédiatement remportée par le tout nouveau champion du monde en titre, Mathieu van der Poel. Chaque année, cette course professionnelle de ProSeries dont la ligne d'arrivée se trouve juste devant nos portes attire des participants d'un niveau toujours plus élevé. Ce qui est tout bénéfique pour la visibilité tant de notre brasserie que de nos bières SUPER 8.

En 2023, plusieurs de nos bières ont de nouveau été récompensées. Outre nous emplir de fierté, ces reconnaissances internationales sont importantes, car les compétitions prestigieuses dans le cadre desquelles elles sont décernées constituent une occasion de nous mesurer au gratin brassicole mondial. Et à chaque fois, les jurys internationaux confirment notre expertise en matière de brassage de bières authentiques et savoureuses. Quant à nos vins, ils ne sont pas en reste non plus sur ce plan (voir p. 8-9).

Ensemble, nous continuons de brasser pour le bonheur de nos partenaires et de tous nos consommateurs. Comme nous le faisons depuis 125 ans, grâce au savoir-faire, à la créativité et à la persévérance de nos collaborateurs.

Santé!

Baudouin van der Kelen
CEO

PS Vous ne voulez rater aucune édition de notre Haacht magazine annuel ?
Vous pouvez vous y abonner gratuitement sur www.haacht.com

E.R. Lien Meeus

Rédaction Philippe Michiels

Textes Insilencio

Design Communi-cat

Photographie Belgique & Pays-Bas Sven van Gestel

Photo de couverture Sven van Gestel



DU NOUVEAU

à la brasserie

À l'occasion de notre journée portes ouvertes anniversaire, nous avons totalement revu notre visite guidée. Et il semble que cela plaise !



Pour en apprendre plus sur notre riche histoire, tant les visiteurs que les collaborateurs peuvent désormais compter sur des codes QR et un site web de référence. La visite débute dans notre centre des visiteurs entièrement rénové, d'où l'on peut voir la

nouvelle microbrasserie (voir p. 5). Ensuite, suivez la ligne jaune, qui mène d'une étape à l'autre de la visite. Nous avons également prévu une série de chouettes nouveaux pôles d'attraction dans la brasserie. Ne manquez pas de venir les découvrir !

Petit conseil : le soir, un spectacle lumineux rend notre brasserie encore plus belle. À bon entendre...



Idée d'excursion !

Sur notre site web, cliquez sur « brasserie », puis sur « visite de la brasserie ». Là, vous pouvez réserver une visite pour au moins 15 personnes. Si vous êtes moins nombreux, envoyez un e-mail à visit@haacht.com pour demander si vous pouvez vous joindre à un autre groupe.





LA PLAINE DE JEUX

de la Brasserie Haacht est ouverte

Du moins, c'est comme cela que nos collègues Bert Desplenter et Jan Haleydt considèrent notre microbrasserie : un lieu où ils peuvent donner libre cours à leurs idées brassicoles les plus créatives. Nous les laissons vous expliquer en quoi la microbrasserie constitue un apport aussi intéressant.

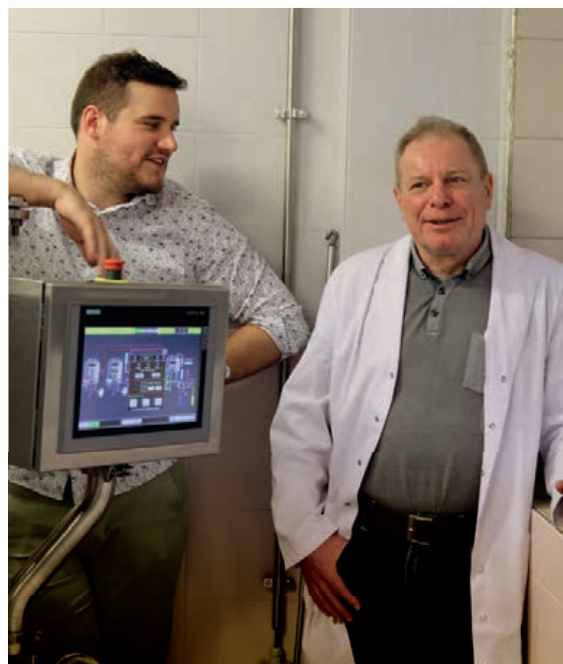
« **A**vrai dire, cette idée est née il y a une vingtaine d'années déjà, bien avant que les microbrasseries ne deviennent tellement à la mode. Un local avait même déjà été prévu à côté de notre labo. C'est là qu'une poignée de bières SUPER 8 ont vu le jour à partir d'expérimentations à petite échelle, mais ce qui manquait, c'était une installation de qualité. C'est donc un bonheur de profiter à présent d'une microbrasserie hypermoderne. », raconte Jan.

Bert: Quand notre ancien maître brasseur, Karel Vermeiren, m'a demandé de piloter ce projet, j'ai accepté sans hésiter, car en plus d'être chef d'équipe dans la salle de brassage, je suis un brasseur amateur passionné. C'est donc avec une grande motivation que je me suis mis en quête du matériel adéquat, puis que je l'ai installé en vue de sa mise en service. Aujourd'hui, nous avons déjà effectué les premiers brassins tests, et nous lancerons officiellement nos opérations en janvier.

EN QUOI LA MICROBRASSERIE CONSTITUE-T-ELLE UN APPORT AUSSI INTÉRESSANT ?

Jan: Sur le marché actuel, il faut être capable d'innover. Quand j'ai été engagé à la brasserie, il y a 38 ans de cela, nous produisions 5 bières. Aujourd'hui, notre gamme en comporte plus de 30. La microbrasserie va nous permettre de répondre nettement mieux et de façon plus créative aux désirs des clients.

Bert: Dans notre microbrasserie, nous allons essayer des ingrédients, élaborer de nouveaux produits et optimiser notre catalogue actuel. Et puis, j'espère que les collègues y viendront pour se renseigner sur le processus brassicole. Puis qu'ils en ressortiront en se disant « Voilà donc comment je contribue à la magie de la bière ! ».



UNE SUPER(8) NOUVELLE !



Bonne nouvelle : La SUPER 8 devient plus accessible. Comprenez par là que, si son goût reste bien entendu unique, on la rencontre dans un nombre croissant d'endroits, des établissements horeca aux supermarchés.



La SUPER 8 dans l'horeca

Depuis cette année, la SUPER 8 Rouge est également disponible en bouteille. Nous avons fêté cela avec des gadgets sympas aux couleurs de la marque, à la fois amusants et originaux. Et nous l'annonçons en avant-première à nos fidèles lecteurs : nous travaillons aussi à la production d'une version en canette ! Du reste, les tireuses de nos bières SUPER 8 se démarquent à présent clairement derrière les comptoirs horeca, avec leur bouteille renversée.

La SUPER 8 Rouge dans la vente au détail

Gâce à sa disponibilité toute neuve en bouteille, la dernière venue de la famille SUPER 8 est à présent également en vente dans tous les grands magasins Carrefour, Colruyt et Delhaize, ainsi que dans certains points de vente locaux. De quoi savourer aussi ses arômes fruités de canneberges à la maison, désormais.

« HET SLIMSTE BIER TER WERELD »

Les fans du jeu télévisé (flamand) « De Slimste Mens Ter Wereld » (la personne la plus intelligente au monde) l'auront sans doute remarqué : cette année, nous avons poussé plus loin encore notre partenariat avec cette émission vedette de Play 4. Non seulement nous avons tiré parti de l'énorme audience dont bénéficie ce jeu pendant les publicités, mais nous avons en outre eu le droit de rebaptiser nos SUPER 8 les « Slimste Bieren Ter Wereld » (les bières les plus futées au monde), ce qui a donné naissance à des actions publicitaires incroyables (et largement visionnées).

Quiz et campagne TV

Nos SUPER 8 ont été offertes en cadeau pendant les soirées quiz de « De Slimste Ploeg Ter Wereld » (l'équipe la plus intelligente au monde) à Anvers, et nous avons remis de très beaux prix. Et puis, naturellement, nous y avons participé... Et nous avons agrandi notre renommée grâce à la pub « Quelle bière cherchons-nous donc ? »



Horeca

Pendant 2 mois, les bières SUPER 8 ont joui d'une promotion renforcée dans quelque 600 établissements horeca grâce au slogan « Het Slimste Bier Van De Maand » (la bière la plus futée du mois).



Détail

Dans les commerces aussi, il était impossible de passer à côté de nos bières !



De nouveaux lauriers pour notre **CHÂTEAU HAUT-SAINT-GEORGES**



Voulez-vous
cet excellent vin
dans votre
établissement ?
Envoyez-nous un
e-mail à l'adresse
[info@caves-saint-
christophe.be](mailto:info@caves-saint-christophe.be).

Notre vignoble d'un hectare et demi situé dans la région de Saint-Émilion, en France, possède un sol d'exception car, cette année encore, notre Château Haut-Saint-Georges figure dans les pages du Guide Hachette, l'équivalent du Guide Michelin pour les vins. Et de nouveau avec un Coup de cœur, qui plus est.



Pratiquement chaque millésime de ce vin incroyable récolte des prix. Cette année, c'est le millésime 2020 qui s'est distingué en tant que « vin remarquable », avec deux étoiles au Guide Hachette. Il s'est en outre vu décerner une médaille d'or au Concours Mondial de Bruxelles.

ROBE POURPRE ET NOTES DE FRUITS

Assemblage de cépages merlot et malbec, ce vin présente une robe d'un pourpre intense

ainsi que, d'après le Guide Hachette, « des notes fruitées proches du fruit confit ». Telles sont les principales caractéristiques de notre Château Haut-Saint-Georges 2020. Laissons-le encore quelque temps mûrir dans nos caves à vin, puisque les meilleures années pour le déguster seront entre 2025 et 2032.

LES BIÈRES PRIMÉES DE CETTE ANNÉE

Chaque année, certaines de nos bières raflent des prix aux World Beer Awards et à l'International Beer Challenge. Même si cela est devenu une habitude, nous restons toujours aussi fiers de la reconnaissance que nous offrent ces prestigieuses compétitions où nous nous mesurons au top des bières mondiales. Cette année, les grandes lauréates sont la Tongerlo Blonde, la Primus ainsi que les SUPER 8 Flandrien et Blanche.



Nul doute que cette tête de peloton doit en partie sa place sur le podium à ses arômes de chêne, de vanille et de coriandre, et à ses diverses variétés de houblon.

La variante blanche de notre famille SUPER 8 s'est indubitablement distinguée par son goût rafraîchissant de coriandre fraîchement moulue et de zeste d'orange.

Notre fameuse bière d'abbaye conservera encore longtemps son auréole d'un blond doré qui a, cette année encore, séduit le jury !

Elle confirme sa place de « Primus » de sa classe. Alors que les goûts changent à un rythme effréné, elle prouve, d'année en année, que la qualité défie les modes.

BRASSER UN AVENIR DURABLE

La durabilité est pour nous une question prioritaire dont la gestion responsable de l'eau constitue l'un des éléments clés. Quand on sait qu'il faut 5 litres d'eau pour produire 1 litre de bière, on comprend pourquoi l'assainissement de l'eau revêt une importance aussi cruciale chez nous.



Station d'épuration

Notre brasserie possède sa propre station d'épuration depuis 1991. Celle-ci assainit nos eaux usées avant qu'elles ne retournent dans la nature. Cette station d'épuration des eaux est actuellement en rénovation, et nous en profitons pour la moderniser sérieusement. Première-

ment, elle est équipée de filtres supplémentaires qui assainiront mieux encore les eaux usées, de sorte qu'elles pourront être davantage réutilisées. Ensuite, tout le réseau électrique et de commande de l'installation est revu de façon à ce que l'épuration de l'eau nécessite moins d'énergie.

Notre boussole en matière de durabilité ?

Les 17 Objectifs de Développement Durable (ODD) des Nations Unies. Pour notre propre gouverne, nous les avons répartis en 4 piliers, ce qui nous aide à pérenniser nos activités de manière ciblée. Consultez notre site web pour en savoir plus à ce sujet.

HOMME



SOCIÉTÉ



ENVIRONNEMENT



PRODUIT





Autres initiatives

Bien sûr, nous avons aussi progressé dans d'autres domaines. Grâce à la plateforme logicielle ClimateCamp, nous suivons désormais nettement mieux notre empreinte carbone. Les nouvelles données dont nous disposons ainsi nous aideront à réduire notre empreinte carbone de façon permanente ! Le CO₂ est un gaz indispensable dans notre métier, car nous l'utilisons pour faire pétiller nos eaux et limonades. Nous le récupé-

rons dans une proportion toujours plus grande de notre processus de fermentation, grâce à quoi nous économisons chaque année plus de 1 000 tonnes de CO₂ par rapport à il y a quelques années !

Cette année, nous avons par ailleurs investi dans des bornes de recharge sur notre parking, car une grande partie de notre flotte de véhicules est désormais (plus tôt que prévu) électrique.



Condenseurs évaporatifs d'ammoniac

En outre, toujours cette année, l'un de nos deux plus grands condenseurs évaporatifs d'ammoniac a été remplacé, ce qui entraîne une nette réduction de la consommation d'eau et d'énergie. C'est

une excellente nouvelle, car un tel évaporateur fonctionne jour et nuit pour assurer les nombreux processus de refroidissement de la brasserie. Espérons que ce colosse durera aussi longtemps que le précédent.

« Grâce à l'installation d'un condenseur évaporatif durable à la pointe de la modernité, nous allons à nouveau pouvoir brasser l'esprit tranquille pendant des décennies ! Voir ce condenseur tourner me comble de joie. »

Bart De Ryck,
Maintenance
Manager





HAACHT
125

That calls
for a
celebration!

125 ANNÉES BRASSERIE HAACHT

Le 17 septembre, nous avons célébré notre 125^e anniversaire en organisant une journée portes ouvertes pour les habitants de la région. Elle a connu un beau succès, à la fois auprès des jeunes et des moins jeunes. À un moment donné, la file pour notre nouvelle visite guidée s'étirait même jusqu'en rue. Nous gardons un beau souvenir, mélange de fierté et de convivialité, de cette journée.



NONDEGIN

nom d'une pipe, quel gin !

Les 125 ans de la Brasserie Haacht : Quelle forme visuelle prendront-ils ? Et quels arômes, quel goût auront-ils ? C'est avec ces questions en tête que nos maîtres brasseurs se sont retroussé les manches afin de mettre au point un breuvage unique qui reflète notre histoire. Au bout de trois ans de création, d'expérimentation et de dégustation, ce nectar est enfin là. Son nom ? NondeGin.

Voilà comment le tout premier gin de la Brasserie Haacht a vu le jour. Fondé sur un distillat à base de bière et d'herbes, NondeGin est un gin costaud. Côté bière, nos maîtres brasseurs ont choisi l'Ommegang. Ainsi, ce gin convient également parfaitement dans un cocktail avec la bière de référence des célébrations de l'Ommegang à Bruxelles.

Cependant, notre passion et notre savoir-faire ne sont pas uniquement présents dans la bouteille : la boîte contient elle aussi un livret spécial qui immortalise les 125 ans de vie à la Brasserie Haacht par des anecdotes savoureuses. Ces petits récits croustillants ont tous une chose en commun : ils parlent de gens qui, de génération en génération, ont partagé leur amour du brassage d'excellentes bières. Du reste, la jolie étiquette du gin évoque les anecdotes de ce livret. Faut-il vraiment dire à quel point nous sommes fiers du résultat ?



LA SUPER 8

et les Flandriens

S'il existe un sport dans lequel nous nous reconnaissons en tant que brasserie, c'est bien le cyclisme. Placer la barre toujours plus haut et ne jamais cesser de persévérer : ces principes valent autant pour nous que pour nos Flandriens. Nul endroit n'est donc plus indiqué pour mettre nos bières en avant que les débits de bière qui bordent les prés ou les pavés de Flandre.

Imaginons que vous cumuliez les titres de champion du monde de cyclo-cross et de champion du monde sur route. Il y a un endroit où vous tiendriez absolument à exhiber en premier votre maillot arc-en-ciel : notre SUPER 8 Classic, non ? C'est exactement ce que Mathieu van der Poel a fait. Ce fut une édition splendide, pour lui comme pour nous. Décrocher sa première victoire en tant que champion du monde devant les portes de la brasserie nous a valu une importante attention médiatique. Nous sommes même apparus dans l'émission de quiz *Blokken*.

CDM CYCLOCROSS HOOGHERHEIDE

Impossible de passer à côté, que ce soit sur le terrain ou à la télé : pendant que Wout van Aert et Mathieu van der Poel nous tenaient tous en haleine, notre SUPER 8 Flandrien les supportait ardemment au premier rang. Nous serons de nouveau le fournisseur de bière attiré de la prochaine édition.





LA SUPER 8 EST DE SORTIE !

L'année passée, nos bières SUPER 8 ont été présentes à de nombreux événements, parmi lesquels les festivals Gentse Feesten, Student Kick-off à Gand, Alcatraz à Courtrai, Fiesta Latina à Bruxelles, les SUPERnachten de Louvain, Bruxelles et Gand, Klub Dramatik à Anvers, Beauville à Deinze, H'Arena Herent, Lotto Zesdaagse à Gand, Ara-Kiwi à Chaumont-Gistoux et Streatfest et Drip Fest à Anvers. Curieux de savoir ce que nous avons en réserve pour 2024 ? Suivez-nous sur nos réseaux sociaux !







NOUS AVONS TROUVÉ NOTRE PARTENAIRE AUX PAYS-BAS !

Cela faisait des années que nous nous lorgnions l'un l'autre avec intérêt. De notre point de vue, l'association entre Brasserie Haacht et le grossiste néerlandais Multi Bier est un « match made in heaven ». Cette année, nous avons franchi le pas et conclu un accord de partenariat exclusif pour trois ans au moins.

Multi Bier est le partenaire de rêve pour quiconque souhaite vendre de la bière sur le marché néerlandais du détail. Multi Beer, en tant que distributeur de bières spéciales aux Pays-Bas, a accès à l'ensemble du secteur de la vente au détail et est également en contact avec toutes les chaînes de drinks, ou 'des magasins d'alcool', comme on les appelle aux Pays-Bas.

En outre, par l'intermédiaire de Multi Bier, toutes les plateformes de commerce électronique et d'autres chaînes nationales sont accessibles. En effet, ce distributeur de bières spéciales figure de conseiller clé du

marché en tant que spécialiste des évolutions dans le monde de la bière néerlandaise. Cela faisait donc un moment que nous avions envie de nouer une collaboration avec cette entreprise. Par chance, l'amour s'est révélé réciproque.

Ce partenariat exclusif va grandement nous faciliter l'accès au marché néerlandais de la vente au détail. On peut déjà trouver notre Tongerlo dans les supermarchés Jan Linders et dans certains Jumbo, et nous espérons parvenir à ajouter Albert Heijn à cette liste cette année. Or, si quelqu'un est bien placé pour nous aider dans cette tâche, c'est Multi Bier : dans un marché néerlandais surencombré, avec plus de 900 brasseries, il pourra nous mettre en relation avec les bons acheteurs. Notre chance est que nos voisins du nord sont amateurs de bières belges depuis des lustres.

UNE CONFIANCE MUTUELLE

La confiance, ça marche dans les deux sens : si Multi Bier est désormais le représentant exclusif de nos bières sur la majeure partie du marché néerlandais, nous produisons désormais exclusivement des bières pour Multi Bier.



Un défi intéressant

"Cette collaboration nous incite, en tant qu'organisation néerlandaise, non seulement à opérer comme une brasserie horeca, mais aussi à adapter notre façon de travailler, nos marques et notre gamme de produits aux besoins et aux opportunités de ces nouveaux marchés", déclare Johan Suelmann, Wholesale Manager Brasserie Haacht Pays-Bas.



HOOHO EN ANGLETERRE ET OLA EN ESPAGNE

Après sa branche britannique, la Brasserie Haacht a à présent officiellement inauguré sa division espagnole. Dans ces deux pays, nos équipes spécialisées vont s'assurer que leurs compatriotes puissent eux aussi savourer nos délicieuses bières. Et cela s'annonce bien !

Après le lancement sur les chapeaux de roue des ventes sur Amazon UK, on peut affirmer que ce canal est désormais le n°1 absolu des ventes en Grande-Bretagne. Outre quelques classiques, nous y commercialisons aussi notre gamme SUPER 8 qui se vend comme des petits pains, surtout pendant les fêtes. Voilà pourquoi l'équipe commerciale britannique a imaginé un joli colis cadeau à glisser sous le sapin en cette fin d'année.

Autre nouveauté sur le marché britannique : l'introduction de la SUPER 8 Cherry, comparable à notre Mystic. Tant les négociants en bières que les particuliers l'adorent.

HAACHT ESPAGNE

Depuis mars, notre branche espagnole, établie à Barcelone, est par ailleurs devenue réalité. C'est de là que notre nouveau collègue Hector s'occupera de la distribution de nos bières les plus connues.

Hector sera surtout sur les routes, pour mettre sur pied la distribution de nos boissons dans les établissements horeca des villes du centre. Il a tout de suite trouvé ses marques, car les premiers clients nous sont déjà acquis !



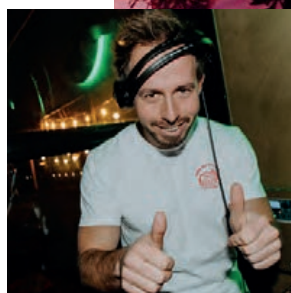


GROS PLAN SUR NOS AMBASSADEURS

Nous aimons braquer les projecteurs sur les ambassadeurs de nos marques. Cette année encore, nous avons compilé une liste des établissements qui mettent le mieux nos boissons à l'honneur sur leur carte. Si vous passez dans le coin, n'hésitez pas à vous y arrêter !



BARRA SOL sun & nightlife



Que ce soit pour un afterwork convivial toute l'année ou pour prendre un verre sur la terrasse ensoleillée en été, Bara Sol, dans le quartier Eilandje d'Anvers, est une adresse incontournable même quand les autres cafés du coin sont fermés depuis longtemps, puisque cet établissement reste ouvert plus tard les week-ends pour accueillir les fêtards nocturnes. Il dispose également d'une salle que l'on peut réserver pour des événements privés.

 Sint-Aldegondiskaai 60, 2000 Anvers



KAFFEE ANDRÉ

un air de Paris en Belgique

Pas besoin de vous rendre à Paris pour profiter de l'ambiance typique de ses bistrot : prenez place à l'une des tables en fer forgé de la terrasse du Kaffee André, à Ypres, et vous aurez l'impression d'être assis à l'ombre de la Tour

Eiffel... Grand atout de cet établissement : son menu qui, non seulement, change en fonction de l'heure de la journée, mais est en outre renouvelé chaque saison. Il nous semble particulièrement indiqué de déguster notre café Fuerte ici !

 Grote Markt 5, 8900 Ypres



BAR PUR des Croques avec une majuscule

Seuls des plats de qualité peuvent accompagner les boissons haut de gamme de notre brasserie. Or, c'est précisément ce que propose le Bar Pur : les plus de 12 « Kroks » différents qui figurent à son menu méritent mieux que d'être appelés de banals « croques ». En outre, nous vous recommandons sa terrasse baignée de soleil pour votre premier verre en terrasse du printemps !

 Cadixstraat 53, 2000 Anvers





ROCOCO

le nouveau pôle d'attraction
de la Grand-Place d'Anvers



Depuis l'été dernier, Brabo est soumis à une forte tentation par temps chaud, car le bar Rococo a ouvert ses portes juste sous son nez. D'un agréable bar à tapas en journée, il se transforme en un bar à cocktails branché, avec DJ, le soir. Ses

propriétaires espèrent non seulement attirer les touristes, mais aussi faire revenir les Anversoïses pure souche sur la Grand-Place. C'est pourquoi les riverains ont eu leur mot à dire dans le choix du nom de l'établissement.


 Grote Markt 32-34, 2000 Anvers



ODDS

pour les fans de foot

Dans un monde idéal, vous parcourriez le monde pour assister en direct aux matches de votre équipe de football préférée. Dans le monde réel, rendez-vous au ODDS Sportsbar pour suivre en direct et sur grand écran les principales compétitions sportives. Cela, en compagnie d'une bonne SUPER 8 et de Hazard ou Zizou (les délicieux hamburgers faits maison de l'établissement, pas les joueurs). C'est plus sympa que de passer des heures dans les aéroports, non ?

 Boulevard E. Solvay 90, 4040 Herstal

LE FLAMINGO

un paradis de verdure à Spa

Impossible de ne pas s'extasier quand on entre dans le Flamingo : en effet, en plus de centaines de fleurs, ce bar haut en couleur propose aussi des dizaines de bières régionales (où les nôtres figurent en bonne place, comme il se doit). Le passe-temps favori des propriétaires ? Organiser des soirées à thème ! Que ce soit au Nouvel An ou pour l'Oktoberfest, au Flamingo, toutes les occasions sont bonnes pour danser !

 Place Pierre le Grand 5-7, 4900 Spa



DOK 19

le havre de la bière

Si vous cherchez comment passer l'après-midi agréablement, amarrez-vous au DOK 19. Cet établissement propose plus d'une centaine de bières, des encas et des « pinsas », ces précurseurs de la pizza, aux garnitures variées. Et si vous y jetez l'ancre jusqu'en soirée, vous pourrez sans doute aussi regarder une compétition sportive en direct.

 Haven 19, 4811 WL Breda



0,0% VOL. ALC.
05/2024

SUPER 8. Des mousses qui ont la frite !

Une bière brassée avec savoir se déguste avec sagesse