

Les produits promus par la Jurade Princièrre de Chimay sont les célèbres bières trappistes de Chimay toujours brassées à l'abbaye de Scourmont, les réputés fromages de Chimay, les succulentes charcuteries de Chimay, l'inévitable escavèche, les délicieux bernardins etc...

La bière Trappiste de l'Abbaye de Chimay



La Chimay est une authentique bière Trappiste, c'est-à-dire qu'elle est brassée dans l'enceinte d'un monastère Trappiste, sous le contrôle et la responsabilité de la communauté monastique et dont l'essentiel des revenus sont consacrés à l'entraide sociale.

Le logo "Authentic Trappist Product" est accordé par l'Association Internationale Trappiste.

Il garantit au consommateur la provenance Trappiste des produits selon des critères bien déterminés :

1. Ils sont fabriqués sur le site ou dans la proximité du monastère.
2. La communauté monastique est engagée dans la gestion et l'ensemble des moyens nécessaires pour l'exploitation. Celle-ci doit refléter clairement un lien de subordination indiscutable avec le

monastère bénéficiaire.

3. Les revenus subviennent pour la majeure partie aux nécessités de la communauté et à des œuvres sociales.

La Chimay Rouge



La Chimay Rouge qu'on nomme "Première" en bouteille de 33 et 75 cl, est la plus ancienne des Chimay. Cette bière Trappiste possède une belle couleur cuivrée, ce qui la rend particulièrement attrayante. Surmontée d'une mousse crémeuse, elle dégage une légère odeur fruitée abricotée provenant de la fermentation. L'arôme perçu en bouche est un équilibre confirmant les nuances fruitées décelées à l'odorat.

Cette bière belge de tradition qui titre 7% vol. se déguste à une température de cave (10 à 12°C).

La Chimay Bleue



La Chimay Bleue, baptisée "Grande Réserve" en bouteille de 33 et 75 cl, est une bière Trappiste foncée à l'arôme puissant, dont la saveur complexe continue à bonifier au fil des années. Elle fut brassée au départ comme bière de Noël en 1948, d'où la présence d'un "millésime".

Cette bière belge authentique, dont l'odeur de levure fraîche associée à une légère touche fleurie rosacée, est particulièrement agréable. Son arôme, perçu lorsqu'on la déguste, ne fait qu'accentuer les agréables sensations décelées à l'odeur, tout en révélant une légère mais agréable note caramélisée. Elle titre 9% vol. et se sert idéalement à température de cave (10 à 12°C).

La Chimay Triple



La Chimay triple n'est brassée que depuis 1966. Surnommée « blanche » à ses débuts, en raison de la couleur de sa capsule, elle est renommée officiellement « Triple » en 1996. Elle titre 8% vol.. Elle est étiquetée "Cinq Cents" en bouteille 75 cl. D'une couleur dorée, cette bière Trappiste allie douceur et amertume avec un rare équilibre.

L'arôme de la bière perçu en bouche provient des parfums du houblon: ce sont surtout des touches fruitées de types muscat et raisin sec, voire de pomme mûre.

Cette bière belge de tradition se déguste plutôt fraîche à une température de 6 à 8°C.

La Chimay Dorée



La Chimay Dorée, jusqu'à présent réservée à la communauté monastique, à ses hôtes et ses collaborateurs se dévoile aujourd'hui avec ses arômes rafraîchissants de houblon et d'épices. Le brassage traditionnel de cette bière légère et complexe reste donc limité. Elle est présentée dans une bouteille 33cl dont l'étiquette, basée sur l'historique, soulignera son caractère artisanal, frappé du sceau d'une qualité sans concession, comme le sont tous les produits bières et fromages trappistes de l'abbaye Notre-Dame de Scourmont. C'est la plus légère des trappistes de Chimay. Elle titre 4,8% et se déguste fraîche à une température de 6 à 8°C.

La Chimay Verte



La Chimay Verte, la petite nouvelle de la famille Chimay ! Brassée pour la première fois en 2012, en seulement 150 000 bouteilles à l'occasion des 150 ans de la brasserie de l'abbaye de Scourmont, la Chimay 150 (verte) est de retour. Son étiquette suit la même voie que celles des autres bières Chimay et prend elle aussi une couleur, la verte. Derrière sa robe dorée et sa mousse blanche, la Chimay 150 (verte) possède des saveurs de romarin, de clou de girofle et des touches florales ! Côté dégustation, elle se boit accompagnée d'un bon fromage, en particulier un des moines de l'abbaye Notre-Dame de Scourmont. Attention cependant à en profiter avec mesure, car même si cela ne se sent pas trop, elle titre bien à 10% vol.

Les fromages de l'Abbaye de Chimay

Chimay a aussi une grande tradition fromagère depuis 1876.



Recouvert de forêts, de pâturages et traversé par de nombreuses rivières, le pays de Chimay a toujours été une région d'élevage. Et qui dit vaches laitières dit fromages.

Dès 1876, les moines Trappistes de Scourmont ont retrouvé les secrets de fabrication de ce fromage à pâte demi-dure élaboré à base du bon lait de leur ferme et affiné dans les caves voûtées de l'Abbaye. Aujourd'hui, le fromage de Chimay est élaboré avec un lait exclusivement régional et les moines Trappistes ont modernisé leur outil de production.

La technologie est venue rejoindre la tradition pour le plus grand bonheur des connaisseurs. Le fromage de Chimay s'est donc adapté tout en gardant son authenticité.

L'Escavèche de l'Abbaye de Chimay

Recette traditionnelle importée par Charle Quint d'Espagne dans la région de Chimay, pour conserver les poissons récoltés dans les nombreux étangs présents à l'époque.

La recette est la suivante : Nettoyer, laver et essuyer les poissons. Couper (les anguilles) en morceaux d'une dizaine de cm. Les passer dans la farine.



Dans une poêle sur feu vif faire frire les poissons dans du beurre. Les sortir de la poêle et les réserver.

Faire bouillir le vinaigre (2 verres) coupé d'eau (1/2 verre), ajouter le bouquet garni, l'estragon, quelques grains de poivre et 3 feuilles de gélatine préalablement ramollies dans de l'eau tiède. Arrêter la cuisson.

Dans une terrine, disposer alternativement une couche de poissons, une couche d'oignons émincés et de citrons coupés en rondelles. Arroser avec le vinaigre jusqu'à ce que la préparation soit recouverte totalement.

Mettre au frais. Attendre une semaine avant de consommer avec des frites (évidemment) et une Chimay Triple, bien sûr !

On peut la trouver dans la région en semi-conserve.