vinetur

De jeunes brasseurs insufflent un nouvel élan à la culture de la bière à Bruxelles

Dix ans après la reconnaissance de l’UNESCO, de nouvelles brasseries et des taprooms coopératifs redessinent la tradition dans des quartiers au-delà du centre-ville

mercredi 29 juillet 2026



Bruxelles connaît une nouvelle phase de sa culture de la bière, une génération plus jeune de brasseurs développant la scène craft de la ville tout en s'appuyant sur des traditions qui ont longtemps défini la brasserie belge.

Cette évolution intervient dans une année au poids symbolique accru pour le secteur. Elle marque le 10e anniversaire de l'inscription de la culture de la bière belge sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO, une distinction qui a reconnu à la fois les pratiques brassicoles historiques du pays et sa capacité à continuer d'évoluer. À Bruxelles, où la bière reste étroitement liée à l'identité locale, cet équilibre entre héritage et innovation devient plus visible dans les quartiers situés juste à l'extérieur du centre historique et le long du canal.

Les noms établis de longue date occupent toujours une place importante. Cantillon, connu pour ses styles gueuze et lambic devenus des symboles de la ville, demeure l'un des liens les plus évidents avec le passé brassicole de Bruxelles. Mais depuis une dizaine d'années, de nouveaux producteurs ont commencé à réinterpréter des recettes et des méthodes de brassage classiques pour un public différent, souvent avec des brassins plus petits, des sorties tournantes et des taprooms conçus pour rapprocher les consommateurs de la production.

Parmi les brasseries qui attirent l'attention figure La Source Beer Co., installée sur le site Be-Here à Laeken. La brasserie fonctionne avec un système à cinq cuves relié directement aux tireuses du bar, ce qui permet de servir la bière directement depuis les cuves de stockage. Cette configuration reflète une tendance plus large à Bruxelles visant à rendre le brassage plus visible et plus immédiat pour les visiteurs, transformant les espaces de production en lieux de dégustation et de convivialité.

Brasserie de la Senne, près de Tour & Taxis, a également joué un rôle central dans le renouveau local de la craft beer. La brasserie a bâti sa réputation sur des bières élaborées avec des ingrédients naturels et est devenue l'un des moteurs les plus connus de la brasserie indépendante dans la capitale. Son site de production comprend un espace de dégustation et des visites techniques qui expliquent comment ses bières sont fabriquées, dans le cadre d'un effort visant à rapprocher les consommateurs du processus autant que du produit.

Un modèle plus récent peut être observé chez CoHop, ouvert en 2022 sur le site de l'Arsenal à Etterbeek. Plutôt que de fonctionner comme une brasserie unique, il opère comme une coopérative où quatre microbrasseries indépendantes partagent les infrastructures et les équipements de production par roulement. Les bières sont ensuite servies dans un espace doté de plus de 20 tireuses, offrant aux visiteurs un large aperçu de ce à quoi ressemble aujourd'hui la production brassicole à petite échelle à Bruxelles.

La croissance de ces projets reflète un intérêt plus large pour des styles de bière allant des lambics traditionnels et des ales trappistes aux IPA modernes. Cette demande a contribué à renforcer un réseau de boutiques spécialisées et de bars qui servent non seulement de points de vente, mais aussi de centres informels d'éducation à la bière belge.

Beer Mania, dans le Quartier européen, est devenu l'un des points de référence pour les amateurs à la recherche d'un large choix de références belges et internationales. À Schaerbeek, Le Barboteur s'est constitué une clientèle en mettant l'accent sur les éditions limitées et les bières de petits producteurs, qu'il présente sous un angle plus contemporain que nombre d'établissements plus anciens.

Pour les visiteurs en quête d'un cadre plus ancré dans la tradition, Poechenellekelder reste l'un des cafés à bière les plus connus de Bruxelles. Situé en face du Manneken Pis, il conserve une grande partie de l'atmosphère associée aux tavernes historiques de la ville et continue d'attirer ceux qui veulent comprendre la culture de la bière belge au-delà des grandes marques commerciales.

Le rôle de la bière à Bruxelles dépasse aussi largement les bars et les brasseries. Dans des restaurants comme In't Spinnekopke, installé dans ce qui fut autrefois une auberge de relais du XVIIIe siècle, des styles comme la gueuze et le lambic apparaissent non seulement sur les cartes des boissons, mais aussi en cuisine. Leur utilisation dans des plats traditionnels montre à quel point la bière reste partie intégrante de la culture alimentaire quotidienne dans la capitale belge, reliant l'héritage brassicole à la gastronomie d'une manière qui continue de façonner la façon dont la ville se présente aux habitants comme aux touristes.

Le résultat est une scène brassicole qui ne remplace pas tant son passé qu’elle ne le retravaille. À Bruxelles aujourd’hui, les traditions brassicoles historiques restent intactes, mais elles sont de plus en plus interprétées à travers de nouveaux modèles économiques, de nouveaux quartiers et de nouveaux goûts, donnant à l’une des capitales européennes de la bière les moyens d’un nouvel élan.