

Découvrez quatre anecdotes inédites sur la Chimay Dorée !

écrit par Côme Besse | 20 juin 2024



La Chimay Dorée est brassée à l'abbaye de Scourmont © Divine Box

En route vers la Belgique pour explorer l'abbaye de Scourmont et déguster les fameuses bières de Chimay ! Les bières qui sont brassées là-bas respectent les stricts critères du logo « Authentic Trappist Product », contrôlé par l'Association Internationale Trappiste. Peut-être connaissez-vous déjà la Chimay Bleue ou encore la Chimay Rouge, mais connaissez-vous la Chimay Dorée ? Pas encore ? Allez, avec Divine Box, on se lance dans l'univers de la bière belge et des quatre informations insolites sur la Chimay Dorée, on « Chimay » ensemble !

La Chimay Dorée : une des pionnières parmi les bières trappistes de Chimay

Il y a plus de 160 ans, en 1862, naissait la brasserie de l'[abbaye Notre-Dame de Scourmont](#), qui continue de prospérer aujourd'hui ! Historiquement, on parle beaucoup plus de la Chimay Rouge qui est considérée comme la première bière trappiste brassée sur place par les moines. C'est donc pour ça qu'on lui a donné son petit surnom affectueux de « Première » !

Eh oui, une petite anecdote peu connue : la fameuse « bière forte » (la Rouge) de Chimay n'était pas consommée par les moines, mais vendue à l'extérieur de l'abbaye. La communauté préférant effectivement une bière plus légère : celle qu'on appellera plus tard la Chimay Dorée ! La date exacte du début du brassage est floue, mais il y a fort à parier qu'elle est fabriquée depuis aussi, voire plus longtemps que la [Chimay Rouge](#) ! La Chimay Dorée a en effet pendant longtemps été consommée uniquement par les moines et leurs hôtes à la taverne. Le secret était donc bien gardé ! Avec

une commercialisation discrète, les archives sur cette période restent malheureusement faibles, mais cela ajoute une touche d'intrigue à l'histoire de la Chimay Dorée !



La Chimay Dorée pourrait bien être la première bière trappiste de l'abbaye de Scourmont © belgianbeerbabe (Instagram)

Comment la Chimay Dorée a hérité de son nom grâce à sa capsule !

On aurait pu penser que le nom Chimay Dorée était inspiré de sa robe blonde aux reflets orangés, mais détrompez-vous, la réalité est bien différente ! Même si cela aurait pu être le cas, la [Chimay Dorée](#) doit en réalité son appellation à la couleur de sa capsule. Inattendu ! En fait, comme la bière n'a pas été commercialisée pendant fort longtemps, elle n'avait pas d'étiquette. Mais il fallait bien un moyen pour la distinguer des autres ! Alors les moines se sont tout

simplement référés à la couleur de la capsule. C'est vrai que l'histoire derrière le nom est plutôt terre-à-terre, mais ce qui compte, c'est qu'il a survécu et perduré jusqu'à nos jours ! Pas besoin de fioritures pour être mémorable, n'est-ce pas ?



La capsule de la Chimay Dorée © Facebook

La Chimay Dorée apparaît sur le marché en 2013 !

Imaginez, la Chimay Dorée a été dissimulée et réservée aux moines et à leurs hôtes pendant près de 150 ans avant d'être commercialisée en 2013 ! Ils ont gardé le secret pour eux bien longtemps avant de le partager au reste du monde ! Restez vigilant, car même si les moines la proposent désormais à la vente, la Chimay Dorée reste accessible uniquement dans des cercles très exclusifs, tels que par exemple le rayon « [bières trappistes](#) » de Divine Box !



La Chimay Dorée n'est commercialisée auprès du grand public que depuis 2013 © AIT

4 / La Chimay Dorée : un moteur pour l'emploi local

Au-delà de sa réputation pour la production d'une bière exceptionnelle, l'[abbaye de Scourmont](#) se distingue également en tant que principal pourvoyeur d'emplois dans sa région ! Pour comprendre cela, remontons en 1974, date à laquelle les moines se posent un dilemme : faut-il limiter la production pour protéger la vie monastique ou alors grandir pour préserver l'emploi dans une région pauvre ? Les moines ont opté pour une stratégie astucieuse en conservant le brassage au sein de l'abbaye, confié à des laïcs, tandis qu'ils ont délégué les tâches administratives et bruyantes, telles que l'embouteillage, en dehors de l'enceinte de l'abbaye. Une approche habile qui allie tradition et efficacité !

Bien entendu, depuis cette date, les moines maintiennent toujours un contrôle rigoureux sur chaque aspect de la production : du volume à la recette, en passant par le personnel. Rien ne leur échappe ! Mais de fait, cela stimule beaucoup l'emploi local ! Avec sa brasserie et sa fromagerie, l'abbaye de Scourmont fait ainsi bosser plus de 200 personnes, dont 110 qui sont dédiées à la production de bières. Pour dénicher une entreprise employant autant, voire davantage de personnes dans les environs, il faudrait parcourir cinquante kilomètres depuis l'abbaye !



L'abbaye de Scourmont emploie plus de 200 personnes © AIT

Où trouver la Chimay Dorée ?

Pour déguster une bonne Chimay dorée bien fraîche, vous pouvez vous rendre directement à la taverne à proximité de l'abbaye. Vous pourrez ainsi en profiter pour passer le bonjour aux moines, et même partager un office avec eux ! Voici l'adresse : Abbaye Notre Dame de Scourmont, 6464 Chimay, Belgique. Mais si cela fait un peu loin, vous pouvez toujours retrouver la Chimay Dorée et les [bières de l'abbaye de Scourmont](#) sur la boutique monastique en ligne de Divine Box !