

# le Chalet de la Forêt

## COMMUNIQUE DE PRESSE

### LE CHALET DE LA FORÊT SE MET à LA GUEUZE !

Avec la complicité du chef, Pascal Devalkeneer, sous l'impulsion de son sommelier virtuose, Jenò Del Turco, LE CHALET DE LA FORÊT offre un cadeau de printemps à ses clients. La dégustation apéritive de deux nouvelles gueuzes « maison », dont le secret tient dans la recette sourcée de près.

### *Le jardin-potager et la forêt comme sources d'inspiration*

« *Maintenant, nous allons faire de la gueuze* », le jeune sommelier qui n'en est pas à son premier brassage, passé maître dans l'art de la récup' et du zéro déchet, l'avait annoncé. Le chef, soucieux de réduire son impact sur le climat et de donner un usage complet à chaque parcelle de son potager, l'a suivi.

Résultat ? Une jeu surprenant d'acidité, qui « *tire et fait saliver* », issu d'une double fermentation, en foudre et en bouteille, de trois lambics, vieux, jeunes et moins jeunes. Associés à cette fermentation, les produits du jardin et de la forêt de Soignes. D'un côté, l'excédent d'estragon mexicain du potager, fleurs et feuilles sauvées du gel de l'hiver. De l'autre, le sureau cueilli en abondance dans la généreuse nature de la forêt d'en face.



Musc, végétaux, épices, estragon, fenouil



Finesse, plaisir immédiat, fleurs et pamplemousse

S O P H I E  
C A R R E E

Des bières ? Oui, mais des nectars exclusifs, d'une intensité rare, destinés à vieillir et à s'accommoder aux exigences de la gastronomie.

Une expérience unique. Un partage de produits, de connaissances et de techniques, que le Chalet de la Forêt est heureux de faire découvrir à ses clients et plus fidèles ambassadeurs.

Avec le précieux concours des brasseurs de lambic, Jo Panneels et Jozef Van Bosstraeten, fondateurs de la LAMBIEK FABRIEK à Sint-Pieters-Leeuw.

Avis aux amateurs ! Dès la mi-avril, les GUEUZE DU CHALET seront proposées à la dégustation sur place, durant une courte période du fait de leur exclusivité et de leur stock limité.

*Etiquettes Lambiek Fabriek*