

11 Joër
Ourdaller
Brauerei

2 Produktiounssiten:
Hengescht an
Woolz

10 Zorten
Béier

3 Marken: Simon,
Ourdaller an
Okult (bio)

BRASSERIE SIMON

Numéro 4

L'HISTOIRE OURDALLER

LA MICROBRASSERIE EST NÉE EN 2001 À HEINERSCHIED DANS LA BÂTISSE DU CORNELYSHAFF. AUJOURD'HUI C'EST UN PEU « LA CUISINE » DE LA BRASSERIE SIMON OÙ SONT CONCOCTÉES DES NOUVELLES RECETTES ET DES BIÈRES (TRÈS) SPÉCIALES.

Fondée par une coopérative de fermiers, la Ourdaller Brauerei a débuté avec trois bières différentes : la Hengeschter, blonde non filtrée, la Wäissen Ourdaller, une bière au froment d'après une recette allemande et la Wëllen Ourdaller, une bière au sarrasin cultivé dans la région. D'abord commercialisées uniquement sur place au restaurant jouxtant le site de production, les deux bières spéciales ont ensuite été mises en bouteilles et distribuées petit à petit dans les supermarchés. Après la reprise par la Brasserie Simon en 2006, le réseau de distribution s'est agrandi, et la Wëllen Ourdaller et Wäissen Ourdaller sont désormais disponibles dans tout le réseau des supermarchés, en fûts dans des cafés, et dans des bars proposant des bières spéciales. La Hengeschter reste une exclusivité à déguster sur place uniquement.

Au fil du temps, le design a été adapté et totalement remis au goût du jour en 2017, avec une image moderne fidèle aux craft beers.

LIEU DE PRODUCTION

Heinerscheid
OURDALLER

Wiltz
SIMON

LUXEMBOURG



*“Ourdaller :
Spezialbéier aus dem
Naturpark Our.”*



Den Thomas Widowsky
an d'Betty Fontaine.

Des bières locales et typées

Ces bières de fermentation haute, non filtrées et donc naturellement troubles, tirent leurs caractéristiques essentiellement des céréales utilisées : le froment pour la plus claire, du sarrasin pour l'ambree. Il s'agit donc de produits naturels, fermentés avec une levure spécialement adaptée au type de bière. Ces craft beers sont nées au début des années 2000, et connaissent maintenant un nouvel essor grâce à un engouement pour l'univers brassicole dans sa diversité.

Thomas Widowsky, brasseur, travaille depuis 2005 au Cornelyshaff. Il est responsable des bières spéciales.

Elles sont disponibles en 4-pack de 33cl, en fûts de 30l et en Keggy's de 12,5l.

INTERVIEW OF LINDA AND RUNA, THE DESIGNERS BEHIND THE NEW OURDALLER LOOK

Who are you ?

Runa: I'm a communication designer from Luxembourg / Iceland and founded in 2012 Central Intelligence Design Studio, based in Luxembourg.

Linda: I'm a designer/illustrator from the Netherlands. I moved to Luxembourg after graduating at the Design Academy Eindhoven (NL) and launched in 2010 my design studio PRETTY FOREST design + illustration, based in Esch.

Why did you want to work on this project ?

We are Luxembourgers with foreign origins, and maybe therefore we have an even greater awareness of and maybe attraction for local products. And frankly, there are definitely less exciting products than beer! For the challenge itself, it was quite

interesting to update something a bit old-fashioned to something hip, actually better representing the nature of the product itself.

What is the idea behind the new look and what was the challenge?

The Ourdaller beers are high quality, locally brewed craft beers. Craft beer is quickly gaining popularity, so unfortunately the old design was no longer fitting the esthetical standards of today's beer consumers. The illustrative style is very different to other (craft) beers on the shelves of the Luxembourgish supermarkets, which makes them stand out. Especially for the old version of Wäissen Ourdaller it was a bit tricky to get rid of the Bavarian touch, in order to emphasize more on the local origin of the product. We exchanged

her once typical German outfit and hairstyle for a more neutral (and maybe local?) "farmer's daughter" look. Her wavy curls resemble a wheat field on a warm summer day. We also decided to make the Wëllen a bit darker and more mysterious to emphasize the more robust taste of the beer. Also, you immediately get the idea of the type of the beer, as there is a strong emphasis on the main ingredient.

For both labels, we chose to not show the eyes to enhance their "mythical" nature. Overall, we also wanted to not confuse the consumers, so we stucked somehow to the original characters.

Which Ourdaller beer is your favorite?

We both prefer the Wäissen! But maybe that's a girl's thing ;-).



"We got aware of our complementary styles and skills and so decided to work together as two independent designers under the name A DESIGNERS COLLECTIVE."

LA GAMME DE LA BRASSERIE SIMON

SIMON PILS

Simon Pils est une bière blonde de type Pilsen titrant 4,8 % d'alcool. Elle est la bière d'origine de la Brasserie Simon. Houblonnée à souhait, elle fait plaisir aux amateurs de bières classiques. Elle a besoin de 5 semaines de garde après 1 semaine de fermentation pour arriver à maturation.

SIMON RÉGAL

Créée dans les années 60, Simon Régal est une bière blonde de luxe titrant 5,5% d'alcool. Moins houblonnée et plus ronde (maltée), elle est une belle alternative à la Pils. Elle met 7 semaines pour arriver à maturité et est uniquement vendue en bouteille.

SIMON DINKEL

La Simon Dinkel est une bière spéciale à l'épeautre brassée avec 70% de malt d'orge contre 30% d'épeautre (= Dinkel en allemand) et non filtrée. Elle a été lancée en 1998 pour répondre à une croissance de la demande des bières spéciales. Elle titre seulement 4,5% d'alcool et prend 5 semaines de maturation. Elle plaît à un public amateur de goût léger et est beaucoup appréciée par les dames.

SIMON NOËL

La Simon Noël est une bière spéciale saisonnière de type « Doppelbock » commercialisée pour les fêtes de fin d'année. Elle titre 7% d'alcool et fait partie de la catégorie des bières brunes. Elle a été lancée dans les années 70 et sa couleur brune-rouse annonce déjà le goût légèrement caramélisé. Elle a besoin de 12 semaines pour arriver à maturité et est donc brassée en plein été.

SIMON BIO

La Simon Bio est une bière blonde non filtrée d'origine biologique. La recette s'apparente à celle d'une pils et elle titre 4,8%. Créée en 2014, elle répond à une demande croissante pour des bières d'origine biologiques et plaît pour sa fraîcheur et sa légèreté. Elle a besoin de 6 semaines pour arriver à maturité.

SIMON IPA

Cette bière spéciale de couleur orangée et de fermentation haute se distingue surtout par son arôme très houblonné, fidèle aux recettes d'une India Pale Ale. L'utilisation de cinq houblons aromatiques différents ajoutés à différents moments du brassage, et surtout le « dry hopping », c.à.d. l'ajout de houblon pendant la phase de maturation, lui donnent un parfum extrêmement rafraîchissant. Titrant 5% d'alcool, elle est non filtrée et donc naturellement trouble.

WËLLEN

OURDALLER
La Wëllen Ourdaller est une bière spéciale de fermentation haute, au sarrasin (= Buchweizen en allemand, Wëllkar en luxembourgeois) et non-filtrée. Elle titre 5,5% d'alcool et fait partie de la catégorie des bières ambrées. Elle plaît aux amateurs de bières de caractère avec un goût plus prononcé, légèrement acidulé et avec des houblons d'un arôme subtil.

WÄISSEN

OURDALLER
La Wäissen Ourdaller est une bière spéciale au froment (Weizen) de fermentation haute, non filtrée. Elle titre 5,5% d'alcool et fait partie de la catégorie des « Weizenbier » et est donc plus « sèche » en goût.

OKULT

BLANCHE
L'Okult blanche est une bière spéciale au froment de fermentation haute, de type blanche, c'est à dire aromatisée aux écorces d'orange et à la coriandre. Très fraîche, elle titre 4,5% d'alcool, est non-filtrée et d'origine biologique. À ses débuts, elle a été produite à la Brasserie artisanale de Rédange jusqu'à sa reprise, en 2007, par la Brasserie Simon.

OKULT VANILLA

STOUT
L'Okult Vanilla Stout est une bière spéciale de fermentation haute, de type stout, brassée à base de différentes céréales : orge, froment, seigle et avoine. Sa couleur très foncée, presque noire, annonce déjà le goût de « café froid », qui est adouci par une touche de vanille Bourbon. Elle titre 5% d'alcool, est non-filtrée et d'origine biologique. Cette spécialité a été relancée en 2017 à l'occasion du 10^e anniversaire de la reprise de ces bières par la Brasserie Simon.



SIMON

Visitez notre site internet pour découvrir les conditionnements disponibles

OURDALLER

OKULT

www.brasseriesimon.lu

CONTACTS
Administration Carole & Céline – 95 80 15 – administration@brasseriesimon.lu
Logistique : Marc – marc@brasseriesimon.lu
Service technique Raymond – 621 31 22 19 – technique@brasseriesimon.lu

