



# LA CULTURE DE LA BIÈRE BELGE

L'alliance d'une tradition brassicole séculaire et de la passion des brasseurs d'aujourd'hui a fait de la Belgique le berceau de bières d'exception. La bière a toujours été un élément essentiel de l'histoire, de la gastronomie et de la vie sociale belges.

Célèbre pour sa grande variété de types de bières, la Belgique possède une histoire brassicole qui remonte au Moyen Âge. Beaucoup de ses grands maîtres brasseurs utilisent encore les mêmes recettes et méthodes de brassage, transmises de génération en génération. Westmalle, Duvel, Rodenbach, Rochefort, Delirium Tremens, Hoegaarden, La Chouffe, Orval, Karmeliet, Chimay, Boon, Westvleteren ne sont que quelques-unes des marques aujourd'hui connues à travers le monde.

Simultanément, une nouvelle vague de brasseurs artisanaux novateurs s'est mise en mouvement. Ces brasseurs explorent de nouveaux ingrédients, recettes et méthodes de brassage. Ils apportent une nouvelle dimension passionnante et maintiennent la scène de la bière belge vivante, active et parée pour l'avenir.



# QU'EST-CE QUI REND LA BIÈRE BELGE SI UNIQUE ?

## 1 LA RICH TRADITION

La Belgique, avec son patrimoine brassicole de plusieurs siècles, est considérée par de nombreux aficionados comme la patrie de la bière. Bien avant la popularité actuelle des bières artisanales, les monastères et les brasseries familiales ont transmis leur savoir-faire de génération en génération.

## 2 LA GRANDE VARIÉTÉ

La diversité des processus et des ingrédients de brassage a donné naissance à une gamme exceptionnellement large de types de bières et de profils gustatifs. Saisons, bières de froment, lambics et gueuzes, vieilles bières brunes flamandes, doubles, triples et autres bières d'abbaye, Brut des Flandres, Spéciale Belge... : la variété de bières belges est impressionnante et inspire les brasseurs contemporains du monde entier.

## 3 L'EXCELLENTE QUALITÉ

Bien que très diversifiées, les bières belges se caractérisent par leur complexité, leur raffinement et leur équilibre. À chaque verre, vous dégustez le savoir-faire et la créativité révolutionnaires de brasseurs passionnés. Les bières belges sont faites pour être savourées.

## 4 LE SERVICE PARFAIT

Les brasseurs belges se soucient de la manière de servir leurs bières. Chaque bière dispose de son verre de marque unique. Il est considéré comme tout à fait déplacé de servir une bière dans le mauvais verre ou à la mauvaise température. En outre, la plupart des bières belges doivent être surmontées d'une généreuse couche de mousse.

## 5 L'INFLUENCE MONDIALE

Les bières belges séduisent de plus en plus d'amateurs de bière belges et étrangers. Elles sont également de plus en plus imitées à l'étranger, même si les authentiques bières belges sont largement considérées comme la référence par excellence en matière de bière.

## 6 LA BIÈRE EN GASTRONOMIE

La cuisine belge compte de nombreux plats traditionnels dans lesquels la bière est utilisée comme ingrédient. En outre, la bière est souvent présentée comme le meilleur accompagnement de repas gastronomiques. Pour les gourmets plus audacieux, une association de bière et de chocolat est l'expérience belge ultime !

## 7 LA CULTURE DES BARS

Selon les normes internationales, les bars belges proposent une carte des bières bien fournie. De nombreux bars spécialisés offrent même le choix parmi plusieurs centaines de possibilités. Partout, vous trouverez des bars dits « cafés bruns », lieux ancestraux et chaleureux. Il n'y a pas de meilleur endroit pour déguster une bière... et pour partager de bons moments avec les habitants du coin !

## 8 LA RÉGION DU HOUBLON

Depuis des siècles, la Flandre est un grand producteur de houblon en Europe continentale. Cette tradition perdure principalement dans la région du Westhoek, autour de Poperinge, étape incontournable de tout parcours sur le thème de la bière belge. Si vous vous rendez dans un restaurant local en février ou en mars, vous y trouverez des pousses de houblon, un authentique mets raffiné belge !

## 9 LA RECONNAISSANCE DE L'UNESCO

En 2016, l'UNESCO a inscrit la culture brassicole belge sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. La « culture » reflète l'importance et la valeur que les Belges attribuent à leurs bières et l'intensité avec laquelle la bière est liée à leur vie sociale. En Belgique, la bière est bien plus qu'une boisson. Elle est inscrite dans l'ADN des Belges, qui la considèrent comme une partie de leur fierté et de leur identité.

## 10 UN AVENIR PASSIONNANT

L'histoire séculaire de la bière belge a énormément influencé l'industrie brassicole contemporaine du pays. Des brasseurs créatifs redéfinissent et réinventent le riche patrimoine brassicole belge dans l'univers dynamique de la bière artisanale d'aujourd'hui et de demain.



# FESTIVALS DE LA BIÈRE EN BELGIQUE :

## LE CALENDRIER

### AVRIL

#### Zythos Beer Festival

Le Zythos Beer Festival est le plus grand festival de la bière au monde, exclusivement consacré à la bière belge. Une centaine de brasseries y proposent plus de 600 bières. Les amateurs de bière se rendent en Flandre depuis les quatre coins de la planète pour découvrir un large éventail de bières dans tous les styles belges : saisons, bières de froment belges, lambics et gueuzes, vieilles bières brunes (rouges) flamandes, doubles, triples et autres bières d'abbaye, Brut des Flandres, Spéciale Belge, ... tout comme les versions belges du porter, de la stout, de l'IPA et autres styles de bières internationales. De nombreuses personnes se rendent au festival avec des amis, ce qui crée une atmosphère festive - une véritable célébration de la bière belge !

### MAI

#### Toer de Geuze

Toer de Geuze est un événement bien-nal organisé depuis 1997 par HORAL, l'organisation qui réunit la plupart des producteurs de lambic. Pendant tout un week-end, les brasseries de lambic et de gueuze du Pajottenland et de la vallée de la Senne ouvrent leurs portes au public. Dans les locaux de chaque brasserie et gueuzerie, des visites gratuites sont organisées et des dégustations (parfois exclusives) de lambic, de gueuze, de kriek et d'autres bières lambic sont proposées. Toer de Geuze se déroule à 4-5 endroits différents par

jour. Vous pouvez vous rendre chez les producteurs en voiture ou à vélo, mais vous pouvez également réserver une place pour un bus touristique.

### JUIN

#### BierPassie Weekend

Le « BierPassie Weekend » est l'occasion idéale pour les amateurs de bière de déguster un large éventail de bières belges dans le centre pittoresque d'Anvers. Le festival se déroule dans le Handelsbeurs restauré, un joyau architectural au cœur du commerce de la ville depuis le 16e siècle. Plus de 40 brasseries présentent plus de 200 bières, représentant tous les styles de bières belges : Bières trappistes et d'abbaye, bières de saison, bières Spéciale Belge, bières blanches belges, bières blondes fortes, bières à fermentation spontanée (gueuze, lambic et kriek), bières à fermentation mixte (Rouge/Brune flamande), bières champenoises (bière brut), ...

### AOÛT

#### Belgium Beer Week

La Belgium Beer Week est une vitrine internationale annuelle de la culture de la bière belge. Pendant une semaine, les partenaires participants (bars à bières artisanales, magasins spécialisés, clubs de bière, guides brassicoles, zythologues, brasseurs, organisateurs d'événements, ... du monde entier) organisent un ou plusieurs événements liés à la culture de la bière belge. Ils proposent un

large éventail d'activités auxquelles les amateurs de bière peuvent participer. Parmi les événements possibles, citons les dégustations de bières, les accords mets-bières, les Tap Take Over, les dégustations à l'aveugle, les partages de bouteilles, les brunchs à la bière, etc.

### SEPTEMBRE

#### Belgian Beer Weekend

La Grand-Place de Bruxelles, inscrite sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO et considérée comme l'une des plus belles places du monde, constitue un cadre unique pour le Belgian Beer Weekend. Une cinquantaine de petites, moyennes et grandes brasseries belges servent environ 350 bières belges différentes. Une excellente occasion d'explorer les différents styles de bières qui donnent à la Belgique sa réputation bien méritée d'être l'une des meilleures destinations au monde pour la dégustation de bière.

#### Bruges Beer Festival

Bruges est réputée pour être une ville de la bière, grâce à ses brasseries et à ses riches traditions brassicoles, à ses « cafés bruns » et à son festival de la bière. Chaque année, quelque 80 brasseries belges présentent plus de 500 bières lors du Bruges Beer Festival. Les brasseries présentes représentent un mélange de noms établis de longue date et de nouveaux venus intéressants sur la scène de la bière artisanale. Divers food trucks proposent des repas chauds et froids sur place.



## OCTOBRE

### Modeste Bierfestival

L'accueillant Modeste Bierfestival rend hommage à Modeste Van den Bogaert, qui a dirigé pendant plus de 50 ans la brasserie De Koninck (où se déroule le festival). Mais il y a aussi une deuxième raison pour laquelle le festival porte son nom : Modeste signifie également « de petite envergure ». L'objectif du festival est de faire découvrir aux amateurs de bière des brasseries de taille et de production modestes. C'est donc le festival idéal pour découvrir quelques perles parmi les petites brasseries belges. Des événements supplémentaires, tels que des séances d'accords mets-bières, viennent pimenter le programme du festival.

### Oud Bruin Fest

L'Oud Bruin Fest est un festival de la bière qui met l'accent sur le style de bière Oud Bruin (vieille brune), parfois également appelé bière rouge flamande. C'est l'un des styles de bière les plus classiques de la Belgique. S'il

s'est un peu démodé au cours des dernières décennies, il est aujourd'hui plus vivant que jamais ! Les brasseurs traditionnels, qui ont perfectionné ce style et fixé de sévères normes, sont aujourd'hui rejoints par de nouveaux brasseurs qui aiment expérimenter avec différents ingrédients et de nouvelles techniques. L'Oud Bruin Fest est l'endroit idéal pour déguster et comparer les bières Oud Bruin classiques avec de nouvelles interprétations surprenantes du style.

## NOVEMBRE

### Billie's Craft Beer Fest

Depuis 2017, le bar à bières artisanales anversois Billie's Bier Kafetaria organise le Billie's Craft Beer Fest, appliquant une formule all-in avec plus de 50 des meilleures brasseries artisanales de Belgique et d'ailleurs. Il a rapidement acquis une grande réputation internationale en tant que l'un des principaux festivals de bière artisanale d'Europe. Le Billie's Craft Beer Fest est une célébration internationale de l'amitié et de la passion partagée pour la bière artisanale. Un

événement incontournable pour les amateurs de bière !

## DÉCEMBRE

### Christmas Beer Festival

Le Christmas Beer Festival est organisé chaque année par le club de bière local O.B.E.R. (Objective Beer tasters Essen Region). Pendant deux jours, les visiteurs peuvent déguster quelque 200 bières belges de Noël et d'hiver. La carte des bières est considérée comme l'une des meilleures au monde, avec plusieurs scoops et joyaux intéressants combinés à des classiques mondiaux. Il s'agit d'un petit festival qui accueille environ 3000 amateurs de bière. Le festival affiche complet des mois à l'avance, mieux vaut donc s'y prendre à temps !



Que vous soyez un connaisseur ou simplement curieux d'explorer la riche culture de la bière en Belgique, la Flandre propose un large éventail d'expériences en matière de bière. Ci-dessous, nous présentons quelques visites de brasseries, musées de la bière et expériences à découvrir ou à redécouvrir sous un nouveau jour.



- |    |   |    |   |
|----|---|----|---|
| 1  | Brasserie St.Bernardus \\ <b>WATOU</b>              | 11 | Gueuzerie Oud Beersel \\ <b>BEERSEL</b>           |
| 2  | Brasserie Rodenbach \\ <b>ROESELARE</b>             | 12 | Belgian Beer World Experience \\ <b>BRUXELLES</b> |
| 3  | Brasserie De Halve Maan \\ <b>BRUGES</b>            | 13 | Grimbergen Experience \\ <b>GRIMBERGEN</b>        |
| 4  | Brasserie Omer Vander Ghinste \\ <b>BELLEGEM</b>    | 14 | Battelieck \\ <b>BATTEL</b>                       |
| 5  | Brasserie Hopspot \\ <b>ERTVELDE</b>                | 15 | Brasserie Het Anker \\ <b>MECHELEN</b>            |
| 6  | Brasserie et distillerie De Cort \\ <b>PEPINGEN</b> | 16 | Brasserie Adept \\ <b>WINKSELE</b>                |
| 7  | Brasserie Kestemont \\ <b>DILBEEK</b>               | 17 | Brasserie Hof ten Dormaal \\ <b>TILDONK</b>       |
| 8  | Brasserie Boon \\ <b>LEMBEEK</b>                    | 18 | Abbaye De Achelse Kluis \\ <b>ACHEL</b>           |
| 9  | Brasserie Timmermans \\ <b>ITTERBEEK</b>            | 19 | Brasserie Cornelissen \\ <b>BREE</b>              |
| 10 | Brasserie 3 Fonteinen \\ <b>BEERSEL</b>             |    |   |



## **Brasserie St.Bernardus**

### **Watou**

Située au cœur de la région du houblon de la Flandre occidentale, près de la frontière française, la brasserie St. Bernardus brasse des bières de haute fermentation de grande qualité depuis 1946. Au cours de l'été 2023, la brasserie a ouvert sa nouvelle expérience pour les visiteurs. À votre rythme, attendez-vous à une expérience audiovisuelle et sensorielle, avec une dégustation de bière à la fin au Bar Bernard, le bar sur le toit de la brasserie qui offre une vue splendide sur la campagne environnante et les champs de houblon adjacents. La brasserie dispose de sa propre maison d'hôtes (11 chambres) et d'un service de location de vélos. Elle constitue un excellent point de départ pour explorer la région du Westhoek.

## **Brasserie Rodenbach**

### **Roeselare**

Rodenbach est la référence pour les bières rouges dans le style traditionnel de la région. Avec leur fraîcheur distinctive et leurs notes de pommes vertes et de cerises acides, ces bières sont très rafraîchissantes durant les journées chaudes. La visite de la brasserie est une expérience impressionnante, en particulier la visite des 294 « foudres », les cuves en chêne, qui forment la « cathédrale de la bière de Roulers ». En 2024, Rodenbach a revu l'ensemble de la visite, rénové le magasin, créé la brasserie « Het Foederhuis » qui sert de la nourriture et des boissons et développé un atelier sensoriel (« Créez votre propre Rodenbach ») en tant que complément à la visite.

## **Brasserie De Halve Maan**

### **Bruges**

Dernière brasserie encore en activité à l'intérieur des remparts de Bruges, en plein cœur historique et pittoresque de la ville, cette brasserie familiale témoigne de siècles de traditions brassicoles. En 2024, la visite a fait l'objet d'un lifting complet, intégrant des concepts d'illumination et de vidéo. Sur le toit, vous pouvez profiter d'une vue panoramique sur le centre-ville. Une attention particulière a été accordée au célèbre pipeline à bière, une solution ingénieuse pour transporter la bière jusqu'à l'usine d'embouteillage située à l'extérieur du centre. À la fin de la visite, vous pourrez déguster une « Brugse Zot » non filtrée - une occasion unique qui n'est offerte que dans la brasserie elle-même.

## **Brasserie Omer Vander Ghinste**

### **Bellegem**

La brasserie familiale Omer Vander Ghinste a été fondée en 1892 dans le petit village de Bellegem, où le clocher de l'église et la brasserie marquent l'horizon. La brasserie produit une gamme de bières exceptionnellement variée. En combinant des foudres en bois historiques, des techniques modernes et un profond respect pour la culture brassicole locale, Vander Ghinste produit des bières qui ont du caractère, de la profondeur et une authentique saveur de l'artisanat flamand. Un nouveau centre d'accueil des visiteurs a ouvert ses portes en 2020.

1

## **Brasserie Hopspot**

### **Ertvelde**

Forte d'une tradition de plusieurs siècles, la brasserie familiale Van Steenberge est une référence internationale établie, brassant des bières telles que Gulden Draak, Augustijn et Piraat. En 2024, la brasserie a ouvert Hopspot, une petite et charmante « brasserie satellite » située dans une ferme classée à la campagne, à environ un kilomètre de la brasserie principale. Cette microbrasserie dispose d'une salle de dégustation, de possibilités de restauration et d'hébergement (avec des chambres pouvant accueillir jusqu'à 8 personnes). À côté de la microbrasserie se trouve une houblonnière éducative. Il est possible de combiner la visite des deux brasseries en un seul circuit.

5

## **Brasserie et distillerie De Cort**

### **Pepingen**

In 2011, Manu De Cort bought a farmstead in a beautiful rural setting as the ideal place to realize his dream to establish an artisan farm distillery. He went back to the origins of distillation by using only home-grown raw materials such as wheat, barley, maize, potatoes, and fruits. A few years ago, De Cort Distillery extended its activities to lambic brewing, reviving the local, centuries-old tradition of combining brewing and distilling activities in 'alambics'. Tours comprise both the brewing and distilling part of the site.

6

## **Brasserie Kestemont**

### **Dilbeek**

Au cœur de la région du lambic, dans l'ancienne brasserie Goossens, la famille Kestemont a récemment repris les activités de brassage. Les traditions ont été rétablies, les cuves de brassage à nouveau alimentées et les fûts à nouveau remplis. En 2024, les Kestemonts ont ouvert leurs locaux au public. C'est un lieu authentique et enchanteur pour se familiariser avec l'héritage des bières lambic.

7

## **Brasserie Boon**

### **Lembeek**

La brasserie Boon est l'œuvre de toute une vie de Frank Boon. À la fin des années 1970, alors que les lambics étaient sur le point de disparaître, Frank a repris une brasserie de gueuze dans le Pajottenland et est devenu l'un des principaux acteurs de la renaissance de ce style de bière. Frank garde un œil sur les activités, mais la succession est désormais entre les bonnes mains de ses fils Jos et Karel. La brasserie Boon a récemment ouvert un bar et une boutique, et modernise la visite de sa brasserie en plusieurs étapes, dont la dernière sera achevée d'ici la fin 2025.

8

## **Brasserie Timmermans**

### **Itterbeek**

Avec une tradition brassicole remontant à 1702, Timmermans est la plus ancienne brasserie de lambic au monde. Se promener dans la brasserie,

9



le long des cuves de brassage en cuivre, d'un coolship ouvert et des fûts en bois, c'est comme pénétrer dans un musée vivant de la brasserie. La brasserie Timmermans investit massivement dans une nouvelle expérience de visite ultramoderne, faisant appel aux technologies numériques et à une scénographie imaginative. L'ouverture est prévue pour la fin de l'année 2025.

## **Brasserie 3 Fonteinen**

**Beersel**

10

Nichée au cœur du Pajottenland, 3 Fonteinen est le gardien de l'authentique brassage du lambic. Honorant l'héritage du légendaire Armand Debelder, 3 Fonteinen continue à produire des lambics avec la même passion et le même dévouement. La brasserie réalise d'importants investissements dans une nouvelle infrastructure. Bien que ce projet prenne encore plusieurs années, les visiteurs peuvent d'ores et déjà découvrir l'endroit lors de visites guidées et dans la salle de dégustation « Lambik-O-Droom », chaleureuse et accueillante.

## **Gueuzerie Oud Beersel**

**Beersel**

11

Avec une histoire remontant à 1882, Oud Beersel est l'un des producteurs de lambic les plus renommés de Flandre. L'établissement produit une large gamme de bières lambic traditionnelles et novatrices. En 2022, après d'importantes restaurations, Oud Beersel a rouvert son bar adjacent, appelé « Bierhuis Oud Beersel », un endroit idéal pour déguster les bières et les plats traditionnels, tous préparés avec des bières Oud Beersel. En 2025, les visites seront enrichies de projections et d'autres éléments visuels.

## **Belgian Beer World Experience**

**Bruxelles**

12

Belgian Beer World Experience, le centre de visiteurs tant attendu sur la culture de la bière belge, en plein cœur de la capitale, a ouvert ses portes en septembre 2023. Situé dans le splendide bâtiment historique de la Bourse de Bruxelles, il s'agit du plus grand centre interactif au monde consacré à la bière. Découvrez tout sur l'histoire de la bière belge

et ses innombrables arômes et saveurs et trouvez votre profil gustatif personnel. La visite se termine par une dégustation de bière dans le superbe bar sur le toit, qui offre une vue imprenable sur Bruxelles.

## **Grimbergen Experience**

13

**Grimbergen**

En 2022, après 233 ans d'interruption, le monastère de Grimbergen a repris ses activités brassicoles sur le site de la brasserie d'origine. La nouvelle microbrasserie s'accompagne d'un centre de découverte de la bière, d'un jardin d'herbes et de houblon et d'une salle de dégustation. Les visiteurs sont invités à se mettre dans la peau des Pères pour découvrir l'Ordre des Norbertins, leurs activités caritatives et leur vie quotidienne, tant dans le passé que dans le présent.

## **Battelieck**

14

**Battel**

Battelieck est une microbrasserie élégante installée dans une ancienne église, qui a ouvert ses portes en 2022. Avec ce projet, la brasserie Het Anker a donné une nouvelle vocation à l'ancienne église Saint-Joseph. L'intérieur ouvert est parsemé de sièges confortables et de coins tranquilles, invitant les visiteurs à parler entre eux, à se détendre ou à regarder autour d'eux avec émerveillement. Les bières, mais aussi les elixirs et les limonades sont fabriqués sur place, pour surprendre et impressionner. Les plats proposés comprennent des apéritifs, de la street food, des sandwichs et des desserts.

## **Brasserie Het Anker**

15

**Malines**

Avec des traditions brassicoles remontant à la fin du Moyen Âge, Het Anker est l'une des plus anciennes brasseries de Flandre. Il s'agit d'un joyau historique avec des cuves de brassage en cuivre magnifiquement conservées et d'autres équipements anciens, situé dans un complexe vieux de plusieurs siècles, surplombant le béguinage de Malines. Het Anker a amélioré sa visite en 2024. Associé à la distillerie de whisky et à l'hôtel de la brasserie, l'ensemble du site offre une expérience immersive qui fait revivre la riche histoire du lieu.

## **Brasserie Adept** **Winksele**

16

Dans le village de Winksele (près de Leuven), De Smederij est une coopération entre différents entrepreneurs qui regroupent plusieurs projets sous un même toit : la brasserie Adept (de Dimitri Staelens, qui a brassé chez Duvel-Moortgat), un bar/restaurant et des salles de réunion. De Smederij est un excellent point de départ pour les itinéraires pédestres et cyclistes, qui seront développés d'ici l'été 2025 et seront complétés par des applications numériques (audio).

## **Brasserie Hof ten Dormaal** **Tildonk**

17

Nichée dans une ancienne ferme à la campagne, Hof ten Dormaal applique un concept unique, où l'agriculture et la brasserie vont de pair. Tous les ingrédients sont cultivés à la ferme et le cycle de production est entièrement fermé, ce qui fait de Hof ten Dormaal l'une des brasseries les plus écologiques au monde. La brasserie est en train de rénover une autre ferme située à proximité et prévoit de proposer des visites des deux sites d'ici la fin de l'année 2025.

## **Abbaye De Achelse Kluis** **Achel**

18

De Achelse Kluis était l'une des six abbayes trappistes de Belgique, jusqu'à ce que les derniers moines de la communauté déménagent pour l'abbaye de Westmalle en 2020. En 2023, l'ordre des Trappistes a vendu les bâtiments de l'abbaye et sa brasserie. Aujourd'hui, il est possible de visiter ces bâtiments, qui ont été interdits d'accès pendant des siècles. Les visites se terminent par une dégustation des bières de l'abbaye d'Achel.

## **Brasserie Cornelissen** **Bree**

19

Fondée en 1859 dans l'extrême est de la Flandre, la brasserie Cornelissen s'enorgueillit de plus de 160 ans de savoir-faire et de tradition familiale. La brasserie, connue pour ses bières de haute qualité dans les styles classiques de la bière belge, perfectionne sa visite, avec des améliorations dans différentes parties. L'ouverture est prévue pour l'été 2025.



**VISITFLANDERS.COM**

### **COLOPHON**

**EDITEUR RESPONSABLE** Peter De Wilde,

VISITFLANDERS Grasmarkt 61, 1000 Bruxelles, Belgique

**DÉPÔT LEGAL** D/2025/5635/23

### **COPYRIGHTS**

© Piet De Kersgieter, Farmboy-Jan op de Kamp, De 3 Fonteinen, Milo-Profi.

Tous droits réservés. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite, stockée dans une base de données ou un système de récupération, ou publiée sous quelque forme que ce soit ou de quelque manière que ce soit (électroniquement, mécaniquement, par impression, photocomposition, microfilm ou par tout autre moyen) sans l'autorisation écrite préalable de l'Éditeur.