

La tradition au service du futur : telle est la conclusion de chaque visiteur du Musée des "Brasseurs Belges" qui parcourt ce nouveau centre de la haute technologie en brasserie.

Le visiteur aura l'occasion de saisir d'un seul coup d'oeil l'ensemble des techniques modernes mises en oeuvre pour fabriquer la bière, les matières premières (eau, malt, houblon, levure), l'industrie actuelle de la malterie, la salle de brassage où l'informatique est en parfaite harmonie avec la compétence personnelle du brasseur, les nouvelles techniques de filtration et de refroidissement, les lignes d'embouteillage les plus performantes et les cuves de garde et de fermentation cylindro-coniques.

Après la découverte de ce centre de la haute technologie en brasserie, le visiteur pourra apprécier l'ambiance traditionnelle, chaleureuse et accueillante si étroitement liée à la bière, en dégustant dans l'estaminet une bière belge offerte par les brasseurs.

Comme celle-ci vous est offerte par un des membres de la Fédération des Brasseurs Belges, la dégustation se fera "à l'aveugle"...

### **Prix d'entrée (dégustation comprise)**

- visite individuelle : 5 €
- visite de groupe ([sur rendez-vous](#)) - 4 € (10 pers. min.)



### **Pour les groupes**

Formulaire de [réservation pour vos réceptions](#)