



**COMMUNIQUE DE PRESSE
LE 20 JUILLET 2012**

***DEN THIJS A HERENTALS "MEMBRE DE L'ANNEE"
DE L'ORDRE DE LEFFE***

"Den Thijs" situé à Herentals a été élu "Membre de l'Année" de l'Ordre de Leffe. Le propriétaire, Wim Clijmans, a obtenu ce titre prestigieux, grâce à son expertise, sa passion et son aspiration permanente à la perfection et à la satisfaction de ces clients. L'Ordre de Leffe est un regroupement professionnel pour les exploitants horeca qui transmet la qualité et l'expertise de la bière Leffe et la partage avec d'autres épicuriens. Ce n'est pas pour rien que Leffe est la bière d'abbaye préférée des Belges et est toujours brassée dans le respect de la tradition séculaire.

Par le biais de différents workshops qualitatifs, les membres de l'Ordre de Leffe apprennent entre autres tout sur l'histoire et les goûts de Leffe et sur l'art de servir la Leffe parfaite suivant le rituel du bon débit. Aujourd'hui, nous comptons 133 membres de l'Ordre de Leffe en Belgique, chaque membre ayant été élu soigneusement selon de strictes critères. En plus de workshops et de formations supplémentaires, ces membres profitent également d'un support complémentaire, par exemple sous forme de matériel de décoration en supplément pour leur établissement ou de conseils pour rester informés sur les dernières tendances.



Wim Clijmans de "Den Thijs" sert la Leffe parfaite

Den Thijs: un grand succès dès le début

Il y a à peine deux ans que Wim Clijmans et son épouse Katrien ont repris cet établissement. Le propriétaire précédent était un ami du couple. Wim déclare: *"Gerrit avait créé un établissement qui marchait très bien, c'était une belle histoire. Je n'ai donc pas changé grand-chose à sa formule de succès. Den Thijs est un café urbain avec une ambiance rurale et je souhaite continuer sur cet élan"*. Wim est ravi d'être couronné "Membre de l'Année". *"L'Ordre de Leffe est fantastique,"* déclare-t-il. *"On y rencontre d'autres cafetiers passionnés, tous désireux d'apprendre comment présenter la Leffe parfaite à leurs clients. Les connaissances que le brasseur partage avec nous, ont une valeur inestimable. Les membres de l'Ordre se respectent beaucoup l'un l'autre et les personnes de Leffe qui rendent tout cela possible sont également très respectées."* Et cela ne s'arrête pas là: au fond de l'établissement on aperçoit une superbe peinture murale, toute dans le thème Leffe. Wim rayonne *"Cela vient également de l'Ordre de Leffe"*.

Il est temps pour une Leffe...

D'après Wim, la popularité croissante des bières plus fortes est une tendance remarquable lors de ces dernières années. *"Même les jeunes adultes préfèrent de plus en plus autre chose à une pils classique"* déclare-t-il. *"C'est surtout la Leffe qui connaît un grand progrès. Les gens la savourent plus qu'une pils. Ils prennent vraiment le temps d'en profiter, cela se voit. Et ce qui est vraiment sympa, c'est qu'il y a une Leffe pour chaque moment et chaque saison."* Toutes les variétés Leffe sont disponibles au café Den Thijs. Quant à Wim, il préfère le goût houblonné raffiné et amer de la Leffe Radieuse.

Le respect pour Leffe c'est le respect de la qualité

Wim traite chaque Leffe avec le respect que la bière d'abbaye préférée des Belges mérite. Qu'il s'agisse d'une Leffe en bouteille qu'il sert à table ou d'une Leffe au fût, Wim est un perfectionniste jusqu'au bout. *"Si vous souhaitez transmettre le goût unique d'une Leffe au fût jusque dans le verre, il ne suffit pas de maîtriser l'art du bon débit. La qualité et la pureté de votre installation de débit sont tout aussi importantes."* Et les clients goûtent la différence. Katrien, l'épouse de Wim déclare: *"Certains amateurs de Leffe viennent spécialement jusqu'ici pour savourer leur Leffe. Car, disent-ils; chez Den Thijs, c'est là qu'on sert la meilleure Leffe."*

A propos de Leffe

La Leffe est une des bières d'abbaye les plus anciennes de Belgique, avec une tradition dont les origines remontent à 1240. C'est une bière belge de dégustation, authentique, toujours brassée dans le plus grand respect des traditions. La combinaison spécifique d'ingrédients comme le malt, le maïs et le houblon crée une saveur riche, pleine en bouche et accessible qui en fait la bière de dégustation par excellence. Avec son caractère frais et prononcé, la Leffe est également une bière de plus en plus appréciée pour l'apéritif. Les bières de la famille Leffe se caractérisent par leur richesse et leur corps. Brassées exclusivement à partir d'ingrédients de la meilleure qualité, ces bières nous donnent la recette de ces moments intenses de la vie qui méritent d'être savourés.

La Leffe est aujourd'hui connue et appréciée par les consommateurs dans plus de 60 pays de par le monde.

En Belgique, Leffe est leader du marché dans le segment des bières d'abbaye. www.leffe.com

Pour plus d'informations:

InBev Belgium

Natacha Schepkens – 016 27 53 43 ou 0479 92 46 43 – natacha.schepkens@ab-inbev.com

Karen Couck – 016 27 53 43 ou 0479 92 46 43 – karen.couck@ab-inbev.com