

# DE KONINCK

ANTWERP CITY BREWERY SINCE 1833

Mechelsesteenweg 291 | 2018 Anvers | [www.dekoninck.be](http://www.dekoninck.be) | [info@dekoninck.be](mailto:info@dekoninck.be)

## Dossier pédagogique

Ce dossier pédagogique a été réalisé pour les étudiants du secondaire. Vous trouverez les réponses aux questions à travers les différentes expos. À la fin du dossier pédagogique, plusieurs questions seront posées concernant la consommation responsable d'alcool. Ces réponses ne se trouvent pas dans les expos. Les questions sont en ordre aléatoire en choix multiple. Il n'y a qu'une réponse, sauf si mention contraire.



<16 Pas d'alcool

<18 Pas de boisson forte

« Une bière brassée avec savoir, se déguste avec sagesse »

1. **Anvers est connu pour les 5 caractéristiques suivantes :**
  - a. Manneken-Pis, bandes dessinées, chocolat, gaufres, Atomium
  - b. Tulipes, moulins, sabots, vaches, eau
  - c. Croissants, champagne, baguettes, macarons, escargots
  - d. Ville portuaire, diamants, mode, créativité, gastronomie & bière
  
2. **Quelle était la distance maximale pour le transport de la bière dans les années 1800 ?**
  - a. un rayon de 10 km dans et autour d'Anvers
  - b. un rayon de 15 km dans et autour d'Anvers
  - c. un rayon de 20 km dans et autour d'Anvers
  - d. un rayon de 25 km dans et autour d'Anvers
  
3. **Combien de bornes de frontière étaient connues dans les alentours d'Anvers ?**
  - a. 4 bornes
  - b. 6 bornes
  - c. 9 bornes
  - d. 12 bornes

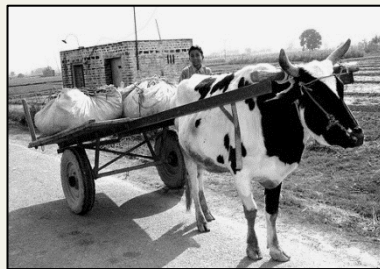
4. **Dans les années 1800, quel était le moyen utilisé pour transporter la bière ?**



a. *A cheval et en chariot*



b. *En tram*



c. *Avec un taureau*



d. *A pied avec un joug*

5. **Pourquoi le « Plaisante Hof » était-il situé juste en dehors du centre d'Anvers ? Il y a deux réponses correctes.**
  - a. Les gens voulaient dépenser de l'argent après avoir vendu leurs produits sur le marché
  - b. Le lieu était difficilement accessible, ce qui le rendait plus exclusif
  - c. C'était le lieu le plus fréquenté d'Anvers
  - d. Il y avait moins de taxes à payer à cet endroit, ce qui rendait les achats moins chers

6. Depuis combien d'années la brasserie De Koninck est-elle reliée à la ville d'Anvers ?

- a. 175 ans
- b. 180 ans
- c. 188 ans
- d. 195 ans

7. Quel est le symbole que la brasserie De Koninck et la ville d'Anvers ont en commun ?



a. *La main*



b. *L'Atomium*



c. *Manneken-Pis*



d. *Les diamants*

8. Peux-tu nommer les quatre types de verres à bière belges ?

- a. Flûte, Pils, Chalice, Tulipe
- b. Nonic pint, Imperial, Yard, Wheat beer
- c. Old fashioned, shot, Cognac, Whisky
- d. Tankard, Krug, Stein, Stange

9. Comment est-ce que le verre « Bolleke » influence l'expérience de dégustation de la bière ?

- a. L'alcool s'évapore plus rapidement à cause de la forme du verre
- b. La bière est mieux dosée, comparé à dans d'autres
- c. La forme ronde et large du verre permet une meilleure sensation des arômes de la bière
- d. Il y a plus de mousse sur la bière

10. Comment est nommé le processus qui crée du sucre dans le moût ?

- a. Amylase
- b. Décantation
- c. Fermentation
- d. Filtration

11. « Pour la fabrication du moût, on utilise à la fois du malt brut et du malt torréfié »

- Vrai
- Faux

**12. Vrai ou faux : « Les brasseurs ajoutent du houblon pour donner un goût amer au moût »**

- Vrai
- Faux

**13. « La levure est ajoutée à la bière afin de rendre le goût plus sucré »**

- Vrai
- Faux

**14. Quel est le nom du café à partir duquel a été fondée la brasserie De Koninck ?**

- a. Het Plaisante Hof
- b. De Pelgrim
- c. Afspanning de Hand
- d. De Merode

**15. Qui est Modeste van den Bogaert?**

- a. Le directeur actuel de l'entreprise Duvel Moortgat
- b. Le roi actuel de Belgique
- c. Le premier directeur de De Koninck en 1833
- d. Le dernier directeur de De Koninck avant la reprise par Michel Moortgat

**16. À quelle température la bière De Koninck fermente ?**

- a. 12 degrés
- b. 24 degrés
- c. 36 degrés
- d. 48 degrés

**17. Vrai ou faux : « Le 'décanteur' ou carafon est une bouteille qu'utilisent les brasseurs pour goûter leur moût »**

- Vrai
- Faux

**18. Que se passe-t-il pendant la fermentation ?**

- a. Le houblon est chauffé jusqu'à 24 degrés
- b. La température diminue pendant la fermentation
- c. La levure stérilise la bière
- d. La levure transforme le sucre en alcool et en CO2

**19. Quelles cuves sont utilisées aujourd'hui pour le stockage de la bière de De Koninck ?**

- a. Les cuves en aluminium
- b. Les fûts de chêne
- c. Les cuves en acier
- d. Les fûts en bois

20. Recherchez les mots en néerlandais et trouvez la solution avec les lettres restantes :

<i>Ambachten</i>	<i>Antwerpen</i>	<i>Beenhouwer</i>	<i>Bierdegustatie</i>
<i>Bieren</i>	<i>Bolleke</i>	<i>Bottelarij</i>	<i>Brouwketel</i>
<i>Brouwproces</i>	<i>Chocolatier</i>	<i>De Koninck</i>	<i>Duvel</i>
<i>Fotograaf</i>	<i>Gerst</i>	<i>Gist</i>	<i>Historisch</i>
<i>Hop</i>	<i>Kaasaffineur</i>	<i>Mout</i>	<i>Passerelle</i>
<i>Stadsbrouwerij</i>			

E	B	O	N	T	F	A	A	R	G	O	T	O	F
J	I	R	E	W	U	O	R	B	S	D	A	T	S
H	D	T	O	B	R	O	U	W	K	E	T	E	L
I	E	K	A	U	E	K	E	L	L	O	B	M	T
S	E	A	N	T	W	E	R	P	E	N	O	S	N
T	A	K	B	S	S	P	N	O	E	U	I	L	L
O	M	C	E	R	B	U	R	H	T	G	E	E	F
R	B	N	M	E	E	I	G	O	O	E	V	R	V
I	A	I	A	G	N	D	E	E	C	U	E	S	T
S	C	N	A	D	S	B	R	R	D	E	W	O	U
C	H	O	C	O	L	A	T	I	E	R	S	E	W
H	T	K	A	A	S	A	F	F	I	N	E	U	R
E	E	E	L	L	E	R	A	S	S	A	P	I	R
I	N	D	J	J	I	R	A	L	E	T	T	O	B

---

## La consommation responsable d'alcool

---

1. **Combien de temps le foie a-t-il besoin pour digérer une consommation alcoolique ?**
  - a. 30 minutes
  - b. 60 minutes
  - c. 90 minutes
  - d. 120 minutes
  
2. **Est-il possible d'accélérer le processus d'élimination d'alcool dans le sang ?**
  - a. Oui, en buvant du café
  - b. Oui, en prenant une douche froide et en respirant de l'air frais
  - c. Oui, en mangeant des aliments gras comme des frites
  - d. Non, ceci n'est pas possible
  
3. **En Belgique, à partir de combien de 'pour mille' d'alcool dans le sang sommes-nous en faute quand on conduit un véhicule ?**
  - a. 0,2 pour mille
  - b. 0,5 pour mille
  - c. 1,0 pour mille
  - d. 1,5 pour mille
  
4. **Quel est l'âge minimum pour la consommation d'alcool, comme la bière, en Belgique ?**
  - a. 16 ans
  - b. 18 ans
  - c. 20 ans
  - d. 21 ans
  
5. **Quel est l'âge minimum pour la consommation d'alcools forts, en Belgique ?**
  - a. 16 ans
  - b. 18 ans
  - c. 20 ans
  - d. 21 ans