



dossier

2005, ANNÉE DE LA BIÈRE

2005 année de la bière

Panorama
d'une province
très brassicole

DOSSIER

Les brasseries de la province de Luxembourg

- **Brasserie d'Orval**
6823 Villers-dv-Orval, 061 31 10 60 et www.orval.be
- **Brasserie d'Achouffe**
32 rue du Village, 6666 Achouffe, 061 28 94 55 et www.achouffe.be
- **Brasserie Les 3 Fourquets**
50 Courtil, 6670 Courtil (Gouv), 080 64 38 39 et www.les3fourquets.be
- **Brasserie Les Trois Brasseurs**
53 rue de Rodange, 6791 Athus, 063 38 31 72
et www.3brasseurs.be et direction.3brasseurs@swing.be
- **Brasserie Gigi**
Marie-Albert Gigi, 96 Grand-Rue, 6769 Géroville, 063 57 75 15
- **Brasserie de Rulles**
Grégory Verhelst, 36 rue Maurice Grevisse, 6724 Rulles, 063 41 18 38
et www.larulles.be et larulles@hotmail.com
- **Brasserie de Bouillon**
Jacques Pougin, 22 Grand-Rue à 6830 Bouillon, 061 46 89 40
et brasserie.de.bouillon@belgacom.net
- **Brasserie Millevertus**
Daniel Lessire, 8 ruelle de la Fiels, 6700 Toernich (Arlon) 063 22 34 97
et millevertus@skynet.be
- **Brasserie Ste-Hélène**
Eddy Pourtois, 21 rue des Collines, 6760 Ethe, 063 43 48 64 et www.sainte-helene.be
- **Brasserie de la Ferme au Chêne**
Michel Trine, 36 rue du Comte d'Ursel, 6940 Durbuy, 086 21 10 67
ou la.ferme.au.chene@skynet.be
- **Brasserie Saint-Monon**
Pierre Jacob, 41 rue Principale, 6953 Ambly, 084 21 46 32 et pierrejacob@busmail.net
- **Brasserie Fantôme**
Dany Prignon, 8 rue Préal à 6997 Soy (Erezée), 086 47 70 44 et www.fantome.be



Dossier publié par la Chambre de commerce
et d'industrie du Luxembourg belge
Grand rue, 1 6800 Libramont
Tél. 32-61 29 30 40 fax 32-61 29 30 69
info@ccilb.be
Président : Eric Charlier
Administrateur délégué : Fabrice Coulon

Editeur responsable : Fabrice Coulon

Rédaction

Rédacteur en chef : Christophe Hay
Collaboration : Jean-Luc Bodeux
Corrections : Agnès Dion et Stéphanie Wanlin

Production

Conception graphique & Mise en page :
Logotype SA, Sprimont
Impression :
Imprimerie Schmitz & Gofflot SA, Bastogne
Diffusion & Promotion : Bernadette Thény
Distribution :
Entreprise de routage Barbier, Gembloux

Ce cahier est réalisé avec le soutien financier de la
Région wallonne et de la Commission européenne.

Avec le soutien du Fonds européen de Développement régional et de la Région wallonne



G

Gambrinus. *Brettanomyces cerevisiae*. Drêche. Malt. Mout. Haute fermentation. Levure. St-Arnould. Trappiste. Autant de termes, parfois un peu mystérieux, qui désignent un produit, une tradition ou un pays. Le nôtre! La bière est-elle uniquement cette boisson mousseuse, houblonnée, sucrée ou amère, qui fait la fierté de la Belgique? Ce serait bien trop simple, trop réducteur. Pourtant, la bière se confond avec la diversité de notre paysage, qu'il soit plat ou vallonné, un peu comme le sirop, les moules ou les gaufres, la touche géographique en moins... Car entendons-nous, si la bière joue allègrement les particularismes locaux, elle rassemble aussi sous son nom des habitudes gustatives identifiées du nord au sud. C'est dit, la bière est plus que jamais la boisson nationale par excellence, une qualité qui se traduit autant dans les chiffres que dans le goût. Fruit d'un fructueux mariage entre bière et tourisme, l'année 2005 nous offre l'occasion de mieux connaître notre patrimoine brassicole, sachant que la bière s'est vu dédier le cru 2005 en Wallonie et à Bruxelles. On pourra regretter que le pays tout entier n'ait pas été associé à l'événement, mais les lamentations communautaires ne doivent pas entacher l'opportunité qui nous est présentée de la déguster sous toutes ses variantes. Au fil d'itinéraires choisis, elle deviendra donc le centre de tous les palais, de toutes les découvertes et de toutes les conversations. Car cette boisson distille aussi son lot de convivialité et d'échanges, elle se veut festive et joyeuse. La bière, c'est non seulement un bonheur chaque fois renouvelé dans un verre, mais c'est aussi un secteur économique et scientifique important. Ne sommes-nous pas d'importants producteurs devant l'éternel? N'employons-nous pas suffisamment de personnel rien qu'en brasseries? La bière est un élément essentiel de notre patrimoine industriel, mais c'est aussi un univers

de tradition et de création, un condiment essentiel à la convivialité et même à la découverte de nos régions. Les circuits que l'Office de Promotion du Tourisme a concocté autour de la divine boisson houblonnée montrent que l'on peut allier l'utile à l'esthétique, voire à l'agréable, rien qu'en ayant la bière et les brasseries comme fil conducteur.

Mais chez nous, en Luxembourg, la bière a-t-elle l'aura qu'elle a dans d'autres régions du pays? Peut-être... Pensons qu'en une petite décennie, l'univers brassicole luxembourgeois a subi de profonds bouleversements. Un heureux séisme, si l'on ose dire. Car aujourd'hui, toutes proportions gardées, en nombre de brasseries par rapport à sa population, le Luxembourg est bel et bien la province wallonne, et peut-être même belge, la plus brassicole! Avec des fleurons, avec des productions plus régionales, avec des spécificités très particulières, avec des jeunes qui croient en leur passion et leur métier. Être brasseur ne s'improvise pas, moins encore aujourd'hui qu'hier.

2005 a été baptisée l'année de la bière et du tourisme, la tentation était trop forte pour ne pas plonger dans ce monde moussieux qui reste encore trop méconnu, ou à propos duquel on se fait de fausses idées. Nous vous invitons à partir à la rencontre de ceux qui à nos portes brassent, embouteillent et commercialisent leur propre bière. Cet itinéraire ne répond à aucun code, sinon celui de mieux vous faire découvrir de vrais artisans qui mettent un savoir-faire et une volonté au service d'un produit qu'ils veulent original et reconnaissable entre mille. Avec des fortunes diverses, nos brasseurs suivent des chemins peu communs qui en font des entrepreneurs comme les autres; quoique différents quand même...

Petit survol brassico-luxembourgeois

La bière, la boisson nationale par excellence! En perte de vitesse auprès des palais autochtones depuis le milieu des années nonante, la bière belge continue par contre à gagner des parts de marché non négligeables à l'exportation. D'année en année, les divers facteurs identifiés dans nos propres habitudes - une sécurité routière toujours plus répressive, les changements de goût d'une jeunesse davantage attirée par les soft drinks et autres boissons énergétiques... - sont donc contrebalancés par un rendement de plus en plus optimal sur des marchés hier inconnus. Quant à parler du nombre de brasseries en activité sur la totalité de notre territoire provincial, s'il faut se remémorer la chute incroyable qui nous a touchés au cours du 20^e siècle, convenons que l'érosion a pu être maîtrisée, voire légèrement inversée, depuis une vingtaine d'années.

Une province qui compte!

Si le secteur brassicole n'est pas le plus facile pour faire des affaires, retenons que c'est avant tout la passion qui engendre régulièrement la naissance de nouvelles brasseries. Et pour cause, il n'échappe à personne que l'univers dans lequel baigne tout projet est passionnant à souhait. Mais attention, les pièges et difficultés liés au métier sont aussi nombreux. Techniquement autant que scientifiquement, la bière nécessite une série de compétences qu'il ne suffit pas de connaître pour maîtriser. Que dire encore de l'aspect financier nécessairement commun à toute démarche entrepreneuriale d'envergure. Or, les choses en sont là! Faire de la bière nécessite des investissements lourds et réguliers pour qui veut grandir et viser la qualité. Certes, il s'agit d'un aspect le plus méconnu d'un métier dont le grand public n'a et/ou ne garde souvent que des images sympathiques, voire idylliques, mais l'ignorer serait à la fois ridicule et inutile. Sur le terrain, le sentier qui mène au bonheur houblonné est hélas parsemé de bien des embûches. Et point besoin de se bercer d'illusions pour voir échouer des projets mal préparés, trop utopiques. Si Aichouffe est un exemple fort d'une certaine réussite, si la brasserie de Rulles, toutes proportions gardées, brasse sur ses pas, tout ne coule pas forcément de source au pays de la bière. Il faut innover, investir et se battre pour faire sa place dans les gosiers amateurs de houblon. Pour pouvoir en vivre décemment, au delà des conditions spartiates dont on se satisfait aux premières heures de l'aventure, il faut que les ventes le permettent. Bien sûr, tout dépend des aspirations personnelles de chaque entrepreneur et de la stratégie de développement qu'il projette pour son affaire. Et si l'exportation est une voie de salut pour les amateurs de marchés plus larges, ce n'est certainement pas le tracé le plus facile car il se heurte quant à lui à d'autres avatars tout aussi redoutables. On le voit, le métier de brasseur balance entre passion irrésistible, presque magique, et dures réalités technico-économiques. Homme-orchestre partagé entre la science du pro-

duit, la mise en bouteilles peu excitante et la lutte pour gagner sa clientèle, le brasseur savoure toujours sa passion, mais avec une certaine modération...

Combien comptons-nous de brasseries?

Attablés à la terrasse d'un troquet marchois pour y déguster une bière locale, des touristes étrangers s'interrogeaient très récemment encore sur la variété de notre patrimoine provincial en la matière... Devant l'étonnement de la serveuse confrontée à une question aussi banale que pertinente, ceux-ci repartirent avec une très vague idée du dynamisme luxembourgeois dans le domaine. Dommage... En effet, n'en déplaise aux plus fins connaisseurs, ce secteur si plaisant de notre économie n'est pas suffisamment connu. Pourtant, notre province figure aux premières loges des régions les plus visitées du pays, il serait sot de ne pas en profiter pour qu'un tel intérêt ne rejaillisse pas tôt ou tard sur le milieu brassicole... Hélas, si ce n'est l'attrait de l'Orval, et dans une moindre mesure de la Chouffe, peu de gens connaissent les qualités et les productions indigènes. Or, affirmer que le secteur brassicole... fermente grandement depuis quelques années n'est pas mentir. Faites ce simple test de connaissances, d'ailleurs! Combien y a-t-il de brasseries en province de Luxembourg? Vous séchez! Rassurez-vous, vous n'êtes pas un cas isolé... Malheureusement, cela renforce aussi nos a priori quant à un secteur dont la notoriété doit encore être travaillée. Le milieu n'a jamais été aussi varié, ni aussi riche quantitativement parlant depuis la seconde guerre, mais il a besoin que cela se sache. Comme s'il s'agissait d'une nécessité vitale. On ne peut évidemment comparer notre époque avec la période où de nombreux villages comptaient encore leur(s) brasserie(s), mais le phénomène actuel est intéressant parce qu'il suscite une saine émulation. Nouveau, pour ne pas dire novateur, il s'inscrit à la fois dans une recherche d'authenticité et de qualité. C'est plus qu'une mode, c'est un vrai retour aux sources, mais avec des moyens et des stratégies actuels. ▼

Et au milieu coule une bière

Orval, trappiste et reine



C'est incontestablement la bière la plus connue en Luxembourg. Plus qu'une boisson, l'Orval est un emblème, un hymne régional, presque un art de vivre. Une bière qui est unique, dans tous les sens du terme. Contrairement à ses consoeurs trappistes de Chimay, Westmalle ou Rochefort, il n'y a qu'un Orval. Et qu'un seul conditionnement! La fameuse «quille» de 33cl (il existe toutefois un «petit Orval ou Orval vert», mais il n'est pas commercialisé. Il s'agit en fait d'un Orval classique dilué, pour faire baisser sa teneur en alcool, qui est consommé par les retraitants). Répétons-le, il n'existe qu'un seul Orval... Et justement, c'est cette magie-là - complétée surtout par un goût unique - qui la place au sommet des bières belges.



Magie

Nous sommes en 1932. C'est à l'époque de la reconstruction de l'abbaye qu'est proposée l'idée de produire de la bière. Le premier maître-brasseur était allemand, il s'appelait Martin Pappenheimer (il est d'ailleurs enterré au cimetière de Villers-dvt-Orval). Mais l'Orval n'est pas né d'un seul homme, il est le fruit d'une collaboration étroite avec un ancien brasseur alostois, Honoré Van Zande, qui avait fait faillite et avait été recueilli à l'abbaye comme portier. C'est lui qui aida le maître-brasseur à mettre au point ce fameux Orval, en compagnie d'une autre pointure en la matière, un certain Jan Van Hulle, de Bredene-Molendorp. C'était un ami du père abbé Marie-Albert Van Der Cruyssen. Il avait longtemps vécu en Angleterre et c'est probablement à lui que l'on doit l'utilisation du «dry



hopping», houblonnage à froid effectué par le biais de sacs de cônes de houblon plongés dans les tanks de garde, ce qui donne ce caractère houblonné si particulier à l'Orval. Un houblonnage qui complète le traditionnel houblonnage lors de la cuisson du moût. Quant à la forme si spécifique du verre, elle est due à Henri Vaes, l'architecte de la reconstruction. Quand nous vous disions que l'Orval était né d'une étroite collaboration passionnelle...

Concilier la vie spirituelle et les impératifs de production

Mais à Orval, il est aussi d'autres objectifs plus spirituels que la production proprement dite. Ici, produire de la bière n'est pas un but en soi. C'est évidemment un moyen de subvenir aux besoins de la communauté, notamment en terme d'entretien des bâtiments, mais une grosse part des bénéfices est redistribuée en œuvres sociales très diverses. Certes, la brasserie est aussi un employeur local non négligeable, une trentaine de personnes y sont occupées quotidiennement, mais l'aspect économique ne justifie pas tout. À Orval, on met par exemple un point d'honneur à concilier vie religieuse - avec ce que cela comprend en terme de quiétude - et économie. La brasserie, qui est une société anonyme fonctionnant sous la houlette de la communauté religieuse, se fixe donc des limites de production tout en optimisant sans cesse son matériel. Ces dernières années, les investissements ont été conséquents, pour ne pas dire colossaux, d'autant plus que tout doit être intégré dans cette partie de l'abbaye sans en dénaturer

l'aspect. En 2004, le gros investissement a porté sur le renouvellement des cuves de fermentation. En automne, la salle de soutirage subira un chantier d'envergure (remplacement de la laveuse de bouteilles). Et, à l'échéance 2008, la salle de brassage sera complètement modernisée...

Record historique

C'est évident, Orval ne néglige pas du tout l'aspect commercial. Après quelques années de stagnation des ventes, voire de légère baisse au début des années deux mille, la brasserie a décidé de lancer une vaste campagne «Ambassadeur», visant à récompenser les établissements du secteur horeca qui mettent un point d'honneur à promouvoir correctement l'Orval et à bien servir cette bière. Depuis son lancement, en 2002, François de Harenne, directeur commercial de la brasserie, estime que cette opération porte incontestablement ses fruits. En 2004, la brasserie a même battu son record historique de production, passant de 43.407 hectolitres en 2003 à 45.171 hectolitres, dont 13% à l'exportation.

La trappiste luxembourgeoise

L'Orval, la seule bière trappiste de notre province (cela signifie, qu'elle est brassée sous la surveillance des moines cisterciens, dans le cadre géographique de l'abbaye, à l'instar des cinq autres trappistes, toutes belges, que sont Rochefort, Chimay, Westmalle, Westvletteren et Achel) est donc sans conteste la bière reine en Luxembourg et un des plus séduisants ambassadeurs de la brasserie belge. ■

Chiffre sacré...

Alors, ce nombre de brasseries? Il y en a douze. Un chiffre sacré si l'on peut dire! Elles ne se ressemblent pas, ni dans les chiffres, ni dans les faits. Toutefois, elles reconnaissent sans sourciller que l'une d'elles est bien la première, la référence... Sans offenser qui que ce soit, nous pouvons dire que la brasserie de l'abbaye d'Orval reste en effet l'incontestable fer de lance du secteur brassicole luxembourgeois, tant au niveau de la production que de l'aura un peu magique qu'elle dégage. Et ce n'est rien de le dire, il suffit de se rendre sur certains sites d'achat-vente d'objets par internet pour voir l'engouement suscité par les divers objets «made by Orval». La «collectionniste» est aigüe tant Orval dégage un attrait inexplicable, mais commercialement porteur. Certains l'exploitent d'ailleurs allégrement... Toutefois, la brasserie de l'abbaye a le mérite de ne pas user de sa position vis-à-vis du milieu qui l'a vue prospérer. Elle ne vit absolument pas en autarcie, loin s'en faut. Elle joue même souvent son rôle de grande sœur. Chacun salue donc son ouverture et son esprit coopératif désintéressé pour aider les jeunes brasseurs d'ici qui se lancent et qui n'ont pas les moyens techniques et scientifiques (les contrôles quotidiens de son laboratoire, par exemple) pour travailler avec des levures saines. Orval leur offre une aide très précieuse, un soutien désintéressé.

Chronologie d'un renouveau

Mais revenons au chiffre magique. L'autre brasserie historique est presque voisine d'Orval, elle se nomme Gigi, elle est installée à Gérouville. Assurément moins connue et moins importante que la première nommée, cette dernière s'enorgueillit pourtant d'une belle histoire de famille et de tradition. La troisième brasserie prospère en province de Luxembourg se targue elle aussi d'une jolie aventure familiale, mais son histoire est plus jeune.

Cependant, en 1982, elle est venue ajouter un peu de diversité à une image brassicole trop austère. Montée à l'initiative d'une paire de beaux-frères passionnés, l'aventure a donné vie au lutin des légendes ardennaises, un petit bonhomme sympathique qui a fait sa niche sous une dénomination géographiquement typique: la brasserie d'Achouffe.

Emulation

Pendant quelques années, alors que la brasserie Maire de Meix-devant-Virton mourait inexorablement, il n'y eut en Luxembourg que ces trois seules brasseries. Puis, à l'image des levures qui se propagent à grande vitesse quand elles se trouvent dans un milieu favorable, les bières ont commencé à surgir çà et là au gré des envies, des passions et des recherches. En peu de temps, au lieu d'évoquer la mise en bière, on a commencé à parler de naissances. A Ambly (St-Monon), à Soy-Erezée (Fantôme), à Durbuy (Marckloff), à Rulles, à Orsinaifing avant de déménager à Virton puis récemment à Ethe (Ste-Hélène), à Bouillon, à Athus, à Toernich et à Courtil, des brasseries ont été montées de toutes pièces, comme une réminiscence du passé. En tout, ce sont donc douze brasseries qui composent le paysage brassicole luxembourgeois. Allez savoir s'il s'agit plus qu'ailleurs d'un vrai terroir de producteurs originaux, toujours est-il que ces brasseries existent et qu'elles font notre fierté. Toutes...

Regrets

Ces dernières années, à l'exception de la brasserie Maire dont nous avons déjà évoqué le destin, seule la brasserie de Grand-Hez (Bouillon), à peine née faut-il dire, a dû se résoudre à fermer ses portes. C'est un véritable regret tant elle produisait deux bières de qualité, et originales de surcroît: la Tchafète, légère et digestive et le Passe Stout Sedan, un admirable vrai stout. Comme quoi rien n'est gagné d'avance... ■

La bière en province de Luxembourg. Vision extérieure...

Nul n'est prophète en son pays dit le dicton, la bière semble pourtant mentir à cette vision des choses tant le public semble apprécier la production du cru... En n'allant pas jusque-là, il nous a tout de même paru opportun d'appréhender ce petit microcosme luxembourgeois de la bière par d'autres biais que celui d'une lorgnette locale forcément subjective. Juste pour vérifier que cette vision extérieure est bien du même tonneau. Au fait, quelle vision a-t-on du secteur brassicole provincial outre frontières? Nous avons demandé l'avis de Philippe Voluer, créateur du Musée européen de la brasserie à Stenay, historien et auteur de nombreux livres et conférences sur le sujet brassicole. Une sommité en la matière, qui nous livre un regard pointu.

Une province qui compte

«Sans atteindre la densité de certaines provinces, le Luxembourg redevient progressivement une terre de brasseries, alors que pendant longtemps, les pères trappistes ont, presque seuls, maintenu une tradition multiséculaire. L'histoire brassicole de la province de Luxembourg est pourtant riche et ancienne: les vestiges de fours de brasseurs des villas gallo-romaines de Sesselich ou d'Etalle sont là pour le prouver. Et les premières traces écrites de Belgique nous reportent au IX^e siècle, avec la mention d'une

brasserie tout au nord, à Grand-Axe, la première brasserie mosane connue. Au XIX^e siècle, on produisait ici des bières sombres, très prisées de Rimbaud et de Verlaine. Et vers 1900, on trouvait encore en Luxembourg une cinquantaine de petites brasseries de fermentation haute. Mais déjà à cette époque, la bière à la mode, c'était la bière de fermentation basse, la pils, seulement produite par la petite brasserie de Saint-Léger «Vériter». On n'a jamais brassé industriellement ici, et les bières blondes limpides venaient surtout du grand-duché tout proche, de Diekirch ou de Luxembourg (Mousel). Puis ces ▼

Sainte-Hélène a enfin trouvé bouteille à son pied, à Ethe



C'est la plus itinérante des brasseries luxembourgeoises. Née dans le petit village d'Orsinfain (Habay), à la rue Sainte-Hélène, d'où son nom, cette brasserie a déménagé à Virton, pour des raisons familiales, avant de se resituer dans une ancienne ferme achetée à Ethe, fin 2004. Aujourd'hui, Eddy Pourtois, le brasseur, a enfin la place et le matériel dont il rêvait pour donner l'impulsion définitive à ses produits.

Toujours la passion

Eddy Pourtois n'est pas un brasseur de formation, plutôt un fervent admirateur de

saint Arnould, le patron des brasseurs en question. C'est cette passion qui lui donna des idées et, l'esprit d'entreprise aidant, il concrétisa ses projets. Originaire de la région montoise, il expérimenta la fabrication de vins de fruits lorsqu'il habitait Bruxelles. Le virus des levures était là. Il testa aussi dans une grande casserole la fabrication de bières à partir de kits, à réaliser chez soi. Des essais qui n'étaient pas concluants à son goût. Lorsqu'il vint s'établir en Gaume, comme professeur de... carrosserie à Pierrard-Virton, il décida de monter sa brasserie. N'ayant pas l'argent pour financer une brasserie clé-sur-porte, ses connaissances manuelles furent un indéniable atout pour créer de toutes pièces sa brasserie. Ce qu'il fit à Orsinfain, mais aussi plus récemment à Ethe, en adaptant du matériel d'occasion ou en le transformant (cuves de laiterie, de pharmacie...). Mais, même sans compter la main d'oeuvre, les investissements restent lourds: près de 75.000 euros ont d'ores et déjà été investis à Ethe, et ce n'est sans doute pas suffisant!

Déménager...

L'année 2004, année du déménagement de Virton (où il louait un bâtiment exigu) à Ethe, n'a pas été très productive, mais le brasseur ethois (il est toujours professeur à

mi-temps) veut désormais mettre les bouchées doubles, avec l'espoir d'une production de 250 à 300 hectolitres en 2005, contre 160, lorsqu'il était à Virton. Mais là, ses brassins étaient limités à 3 hectolitres, tandis que sa nouvelle installation, testée pour la première fois le 7 avril dernier, permettra de réaliser des brassins de 1.700 à 1.800 litres.

Cinq bières

Et ses bières? Elles sont au nombre de cinq: la Sainte-Hélène ambrée (8,5 % vol/alc), la Ste-Hélène blonde (6,5 %), la Marquise du Pont d'Oye, une brune de 6 %, la D'Jean d'Mady, en l'honneur du légendaire personnage frontalier, une ambrée de 5,5 % qui est la plus demandée, et la Cassiedje, réalisée exclusivement pour le café-restaurant «Au Coeur de la Gaume», chez Claude Peignois à Ethe. L'été, il propose aussi une blanche, une bière qu'il estime néanmoins en perte de vitesse.

Plus alcoolisée

Des projets, Eddy Pourtois n'en manque pas, comme celui de réaliser une bière forte qui avoisinerait les 12%! Mais d'abord, il s'agira à court terme de satisfaire et de fidéliser une clientèle qui a dû prendre son mal en patience, itinérance oblige! ■

La Rulles a le vent en mousse



Un peu comme ce fut le cas à Achouffe il y a une vingtaine d'années, sans que l'on veuille établir une stricte comparaison entre ces brasseries qui se connaissent, s'estiment et s'entraident, la brasserie de Rulles connaît un développement que l'on

pourrait qualifier d'enviable. En cinq ans, cette petite unité a grandi progressivement, franchissant les écueils avec des produits de qualité, un sérieux louable et une bonhomie qui épate. À tel point que Grégory Verhelst, le brasseur, va aménager une nouvelle salle de brassage début 2006. Après avoir construit un nouveau hall en 2003, la croissance paraît être au rendez-vous du sympathique brasseur rulot qui estime seulement consentir aux investissements nécessaires. «En construisant, je pourrai alors faire des brassins de 30hl, contre 10 actuellement.

L'investissement avoisine les 200.000 euros, mais il est nécessaire.»

Née avec le millénaire

Ce Tournaisien d'origine, ingénieur biochimiste de l'UCL et doté d'un diplôme complé-

mentaire d'ingénieur brasseur et malteur, s'est installé en Gaume après y avoir rencontré l'élue de son coeur. Il y transforma une ancienne ferme et y installa sa brasserie dans laquelle il orchestre chaque année un week-end portes ouvertes agréablement festif! Le premier brassin a été réalisé en avril 2000: de la Rulles blonde, une bière de 7 % alc/vol, non filtrée et refermentée en bouteille, une bière qui reste la plus vendue aujourd'hui (54 % des ventes en 2004 et 45 % début 2005). Au fil des ans, des petites sœurs se sont ajoutées à la gamme: une Rulles brune, une Triple, un brassin pour les fêtes de fin d'année, une Maitresse à l'aspérule, fruit d'une synergie avec Anne Clérin (Arel Maitrank) et bientôt, une cuvée spéciale anniversaire qui n'a pas encore de nom.

petites brasseries luxembourgeoises ont progressivement cessé leurs activités, victimes des guerres, des crises ou de la concurrence des grandes brasseries belges de Jupille, Louvain ou Bruxelles. Les grands noms des brasseurs locaux ont inéluctablement disparu des façades des cafés: adieu les Vériter, les Pierrard, les Renault... De cette histoire ne reste en activité que la belle petite brasserie Gigi, à Géroville, aux bières si peu alcoolisées, et pourtant si agréables. Mais ici, entre forêts et climat rude, la ténacité est une vertu. En extrapolant, on pourrait même dire qu'en chaque Luxembourgeois sommeille un trappiste. Et à l'instar de l'abbaye d'Orval, où la bière est à nouveau présente depuis 1932, on voit apparaître des bières «100 % pure Gaume» par exemple, pour reprendre une formule de la brasserie de Rulles. Et puis, un peu par hasard, en 1982, deux brasseurs amateurs ont entrepris leur premier brassin de quelques litres à Achouffe, dans un chaudron mythique. C'était le début d'un véritable succès, le début du renouveau de la brasserie en province de Luxembourg.

Cinquième rang national

En 2005, la province de Luxembourg compte douze brasseries (5^e rang national) aux activités bien différentes. Curieusement, elles sont situées seulement à l'extrême sud, le long de la frontière française, et au nord d'une ligne Rochefort - Bastogne. Deux de ces brasseries ont une production déjà importante, mais elles sont encore à taille humaine, Orval et Achouffe. Plus curieusement, on rencontre aussi trois bars-brasseries, dont la production est essentiellement vendue sur place : les Trois Brasseurs à Athus, les Trois Fourquets à Courtil et La Ferme au Chêne (la Marckloff) à Durbuy. La brasserie de Bouillon présente quant à elle une formule originale et presque unique : elle est installée (pour l'instant) au fond d'un magasin à bières extraordinaire, que l'on aurait pu qualifier de véritable caverne d'Ali Baba, si celui-ci avait bu de la bière. Et puis, on retrouve ici ce qu'on pourrait appeler des microbrasseries, qui brassent et vendent des bières étonnantes. Certains brasseurs sont d'authentiques professionnels qui ont voulu s'affranchir de l'industrie et devenir de véri-

tables créateurs; d'autres sont d'anciens brasseurs amateurs qui ont souhaité faire partager leur passion à leurs proches, puis à tous les connaisseurs. Les derniers, enfin, sont devenus brasseurs par amour de la bière. Ils ont voulu brasser une bière telle qu'ils la voyaient: le résultat est souvent surprenant.

Des bières équilibrées

Certes, le consommateur luxembourgeois aime toujours autant la pils, mais pas n'importe quelle pils. Par ailleurs, il est aussi, et avant tout, un amateur de bières tout en douceur, sans dominante: c'est pour cela qu'il préfère l'Orval vieux, de plus de six mois. Aujourd'hui encore, les bières de la province sont moins amères, moins brutes, plus équilibrées que les bières de l'ouest de la Wallonie et de Flandre. On peut aussi dire qu'en Luxembourg, la gamme des bières est maintenant suffisamment variée pour accompagner toutes les heures de la journée (et de la nuit) et tous les instants de la vie. En un mot, pour se faire plaisir. En cette année 2005 - millésime de la bière - on n'hésitera donc pas à visiter celles de nos brasseries qui ouvrent leurs portes: neuf d'entre elles accueillent les curieux et amateurs de bonnes et belles choses. C'est une occasion unique de découvrir les mille et un secrets de fabrication et de dégustation. Au passage, on pourra reconnaître quelques anciennes brasseries du pays, même si les vieux bâtiments se dégradent rapidement. Avec le temps, c'est un pan de notre passé industriel qui disparaît inexorablement alors que, tels des phénix, naissent régulièrement de nouvelles brasseries». ■

Les normes de sécurité alimentaire

Le secteur brassicole n'échappe pas aux contrôles sanitaires. Depuis quelques mois, l'agence pour la sécurité alimentaire (AFSCA) effectue des contrôles réguliers dans toutes les brasseries, demandant souvent des adaptations pour améliorer l'hygiène et réduire les risques. Dans la plupart des cas, les changements demandés sont mineurs.

«Les agents sont compréhensifs, notent la plupart des brasseurs, qui estiment toutefois que dans le secteur brassicole, leurs demandes ne collent pas vraiment avec les réalités du métier de brasseur. La bière présente peu, voire aucun risque, disent-ils, d'autant qu'elle est bouillie durant des heures».

Un hôtel de Courtil salue l'année de la bière

En cette année de la bière et du tourisme, l'hôtel-restaurant St-Martin, situé à Courtil, juste à côté du restaurant-brasserie Les 3 Fourquets, propose un séjour découverte lié à la bière, avec dégustation et (ou) visite de brasseries régionales : St-Monon, les 3 Fourquets, Achouffe, Orval (pas de visite de la brasserie, mais seulement des ruines) et Rulles. Ce séjour-découverte fonctionne du lundi au jeudi, soit trois nuits en demi-pension, pour 240 euros par personne. La cuisine est faite à base de bière, le lundi aux 3 Fourquets et les autres jours au St-Martin, chez Anne et Marc Antoine. Une offre touristique qui démarrera avec la belle saison.

Ici et ailleurs...

En 2004, Rulles a très exactement vendu 547 hectolitres de bière, dont 9,5 % à l'exportation. Un chiffre qui n'est pas sans réjouir le jeune patron qui vaque (avec ses 2 ouvriers) à toutes les tâches de la petite brasserie. Et ce n'est pas fini, selon toutes vraisemblances, l'année 2005 devrait être d'un meilleur cru encore. «Par rapport au

premier trimestre 2004, nos ventes ont explosé, commente le brasseur : + 40 %, dont 30 % à l'exportation, la moitié allant aux Etats-Unis où l'on raffole exclusivement de la Triple Rulles, la plus corsée! Ce qui m'aide beaucoup, c'est la présence de la Triple, au fût, au Delirium Café de Bruxelles», commente le brasseur gaumais. Un café nouveau concept qui propose une carte de

plus de 2.000 bières. «Je suis évidemment heureux que ma Triple se retrouve là en permanence à la pompe. Ce café en écoule 20 fûts de 20 litres par mois, c'est énorme. Et c'est une fameuse carte de visite pour des importateurs qui passent évidemment par ce café pour y sentir les tendances». ■

Achouffe, le lutin qui a su grandir calmement



Sans chauvinisme aucun, la brasserie d'Achouffe est sans doute le plus bel exemple belge d'une brasserie qui a su grandir sereinement, progressivement, en s'exportant à merveille et en décrochant régulièrement des prix internationaux saluant la qualité de ses produits. Quelques chiffres, dès lors... C'est au début des années quatre-vingts que la brasserie du lutin est née. À Houffalize tout d'abord, puis elle a migré dans une vieille ferme, à Achouffe. Au départ, il s'agissait d'un hobby de week-end pour ses deux beaux-frères concepteurs, Pierre Gobron et Chris Bauweraerts. Par la suite, le hobby s'est mué en une activité artisanale qui a tôt fait place à une exploitation plus importante.

Un succès

Le croirait-on aujourd'hui, le premier brassin faisait 49 litres, pas plus. C'était hier,

mais c'est déjà tellement loin! L'évolution a été radicale, presque incroyable! D'année en année, les brasseurs ont investi, quittant leurs professions respectives pour devenir brasseurs à temps plein. Qualité des produits, attractivité du logo, originalité du marketing, esprit d'initiative, bilinguisme d'un des brasseurs facilitant la commercialisation et un évident plaisir de vivre, voilà autant d'atouts marquants qui ont peut-être signé la différenciation nécessaire à tout succès...

La Chouffe et son trio gagnant

Après avoir tenté de trouver des bières de saison, le lutin a finalement choisi d'en revenir à ses premiers amours, de concentrer ses forces sur un trio gagnant composé des Chouffe, Mac Chouffe et Nice Chouffe, trois bières qui restent désormais les uniques produits de la brasserie. En optant pour une telle stratégie, la brasserie d'Achouffe a préféré asseoir son business, tout en se ménageant la possibilité de jouer une carte plus créative qui lui sied si bien dans la micro-brasserie de Courtil. Deux dates marquent aussi l'histoire de la brasserie: 1990, soit l'ouverture de la taverne sur le site d'Achouffe et, fin des années 90, la construction d'un hall de soutirage sur le zoning de Fontenaille. A terme, les brasseurs chouffiens songent étendre là leur zone d'activité pour y installer leur salle de fermentation, en tout cas si la courbe de production continue à croître aussi réguliè-



rement, au rythme de 1.000 hl environ par an (19.019 hl en 2004, pour 11.000 en 97 et 5.000 en 93).

Investissements lourds

Côté investissement, il est difficile de donner des chiffres tant ils ont été continus; par centaines de milliers d'euros. Mais un chiffre, très révélateur, montre le poids lourd du matériel dans ce métier. La brasserie doit prochainement acheter 4.000 fûts de vingt litres, qui compléteront le stock des 27.000 fûts. À 60 euros le fût, le compte est vite fait... Et on ne parle ici que d'investissements légers! On l'a dit, être brasseur nécessite d'avoir des reins solides et pour cela pas de secret, il faut produire et vendre, toujours plus. ■

L'exportation, une voie venue d'ailleurs...

Lorsqu'un marché arrive à satiété, il est temps de prendre les devants si l'on ne veut pas à brève ou à moyenne échéance risquer l'étouffement. En l'occurrence, parlant du marché de la bière, à défaut de pousser à une consommation exagérée mais utopique, exporter s'avère être la seule solution pour trouver des marchés nouveaux. L'évidence est là, la Belgique est aujourd'hui brassicolement saturée. Certains s'en contentent, bien sûr, mais d'autres jouent, volontairement ou non, la carte de l'exportation.

Dans le sillage de l'Achouffe.

La brasserie d'Achouffe a initié ce phénomène la première, cela remonte à quelques années. Dès le départ, elle a choisi de jouer cette carte avec deux pays phares séduits par sa production: les Pays-Bas et le Canada. Par la suite, les Etats-Unis ont à leur tour plongé dans la mousse des hauteurs de Fontenaille. Tant et si bien que la brasserie réalise désormais 60 % de ses ventes à l'exportation! «Tout a démarré par hasard, reconnaît Chris Bauweraerts, un des deux fondateurs de la brasserie. J'ai rencontré des Hollandais de passage dans un café d'Achouffe, ils voulaient importer de la bière».

Un nain précurseur

On est alors en 1982, deux ans après la création de la brasserie. «Qui sait, c'est sans doute par ce début un peu folklorique que des importateurs plus importants se sont aussi intéressés à notre produit. Plus tard, le Québec s'est manifesté par divers biais, nous y avons été des précurseurs...»

Aujourd'hui, sur les 19.000 hectolitres chouffiens vendus annuellement, 60 % quittent notre pays, dont un tiers vers la Hollande, première cliente suivie par les Etats-Unis, l'Italie, le Canada et une série d'autres pays, du Danemark à l'Australie en passant par le Japon, où une bouteille de Chouffe se vend, dans certains cafés, ... jusqu'à 30 euros!

De la moyenne à la petite, on fait dans le détail...

Les brasseurs d'Achouffe poursuivent un objectif similaire avec leur micro-brasserie «Les 3 Fourquets» de Courtil (Gouvy), puisque les trois quarts de la production (150 hls en 2004) sont partis en fûts vers un importateur hollandais, qui sélectionne une trentaine de cafés. «Le but, note Chris Bauweraerts, c'est de vendre nos bières du moment, mais aussi de faire connaître la région de Courtil, touristiquement inconnue. Dans ces cafés, on donne des dépliants avec des listes de gîtes, des affiches, pour tenter de séduire l'amateur de bière. On verra, à moyen terme, s'il y a une réponse».

L'export : quand les grands frères aident les plus petits!

À Rulles, l'exportation connaît aussi un boom formidable en ce début d'année: 9,5 % d'exportation en 2004, et déjà 30 % durant le premier trimestre 2005. La synergie entre brasseurs n'est pas un vain mot à ce niveau puisque c'est la brasserie d'Achouffe qui a ouvert les portes de l'étranger au brasseur rullot, en le mettant en contact avec l'importateur américain. Désormais, tout part au départ d'Achouffe, dans les mêmes containers. Mais la Rulles se vend aussi en Italie, au Danemark, en Suisse et débute sa course en France. Et là, phénomène de renom nouveau, ce sont les importateurs eux-mêmes qui ont contacté le brasseur de Rulles, de façon spontanée!

Pas toujours facile

L'exportation n'est toutefois pas sans embûches. «La base, note Grégory Verhelst (Rulles), c'est que l'importateur paie avant l'enlèvement. On ne peut pas s'amuser. Quant aux fûts, il y a une caution de 50 euros par fût pour les USA. Pour l'Italie, il n'y a pas de caution, mais on exige une garantie bancaire en cas de problème». Tout est donc question de rigueur, de confiance mutuelle, de feeling, mais aussi d'expérience. La meilleure solution étant de diversifier ses ventes, ses interlocuteurs et ses marchés quand c'est possible. Ici comme ailleurs, toute mono-commercialisation est mauvaise.

Chacun sa stratégie...

À Orval, l'exportation représente 13 % de la production, dont 6 % hors Benelux. La célèbre trappiste pourrait évidemment exporter davantage, mais c'est un choix commercial de base. La brasserie d'Orval a de tous temps privilégié la proximité, via un réseau unique de concessionnaires, à travers toute la Belgique. Envers et contre tout, ce qui fait sa force n'est pas localisé ailleurs que sur le territoire national. Seul le surplus passe par l'export. D'autres brasseries, comme St-Monon, et surtout la brasserie Fantôme (à 90%), jouent aussi de plus en plus la carte de l'exportation.

Courtil, entre plaisir du brassage et gastronomie



Retrouver en permanence le plaisir créatif du brassage, voilà une des envies gambrinales des brasseurs d'Achouffe. Associés à Gilles Poncin, un jeune cuistot qui tenait le «Pomme-Cannelle» à Houffalize, ils ont racheté une vieille ferme dans le village de Courtil et ont aménagé dans un bâtiment annexe ce qu'il est convenu d'appeler une micro-brasserie, soit une petite unité permettant des brassins d'un petit millier de litres. Sous la dénomination «Les 3 Fourquets», clin d'oeil à l'instrument historique du brassage devenu symbole des brasseurs, l'établissement est aujourd'hui une vitrine de renommée, pourtant trop peu connue, pour la brasserie ardennaise. Gilles Poncin joue quant à lui le complé-

ment en proposant des menus où les bières du cru sont de précieux ingrédients. Sa carte n'est pas exclusivement tournée vers la cuisine à la bière, mais c'est assurément un plus et une découverte agréable. «Tout peut se marier avec la bière, tant que c'est fait avec modération, pour ne pas tuer les mets, dit-il. Il faut utiliser la bière comme épice, mais toujours en la réduisant à la cuisson».

Fourquette, Boquette, Jeannette, Pâquerette...

Pierre Gobron a de son côté déjà produit quatre bières différentes. La Fourquette avec des arômes fruités, la Boquette, la Jeannette et la dernière née, la Pâquerette. Des bières du moment (150 hl en 2004) qui se vendent sur place, uniquement au fût, mais qui s'exportent aussi vers les Pays-Bas à 75 % (lire la rubrique sur l'exportation). À noter que les Jeannette et Pâquerette sont les seules bières de basse fermentation (la technique utilisée pour la fabrication des pils) de la province de Luxembourg. Des bières créées en synergie



avec une brasserie danoise où Pierre Gobron a déjà brassé et ira certainement encore souvent assouvir son amour du brassage, juste pour le plaisir... ■

À Toernich, Millevertus veut séduire les Portugais du Luxembourg



C'est la dernière née en Luxembourg. Le rêve et le choix de Daniel Lessire, un banquier devenu brasseur. La fusion bancaire, synonyme pour lui de perte d'emploi, l'a incité à fermenter d'autres projets, brassicoles cette fois. C'est en goûtant de la Rulles blonde, chez des amis, qu'il a eu la révélation: créer une brasserie artisanale! Mais l'on ne s'improvise pas brasseur. L'homme est donc allé se former chez Eddy Pourtois, brasseur de

la Ste-Hélène, qui l'a aidé à mettre au point ses premiers brassins.

La production doit tripler

Coïncé dans la ruelle de Siels, à Toernich (Arlon), Daniel Lessire aurait aimé étendre ses bâtiments. Malheureusement il a essuyé un refus urbanistique. L'homme prend son mal en patience et continue à brasser dans une cuve à dimension humaine : 300 litres par brassin. «C'est peu et, à terme, si je veux en vivre, il faudra bien trouver une solution, dit-il. Heureusement, ma femme travaille, mais il est clair que pour vivre du métier de brasseur, il faudrait que je puisse tripler ma production et arriver à 45.000 litres par an».

Bière aux fruits

En attendant, Daniel Lessire continue à produire ses «Mousse» et «Blanchette de Toernich», les deux premières nées, légères, rafraîchissantes, mais sans réel caractère. A cette production plutôt classique se sont ajoutées la Toernichoise, une am-

brée plus corsée et au goût plus relevé, tout comme la St-Denis (7,5 %). Mais ce brasseur a d'autres idées, notamment en collaboration avec un producteur lorrain de mirabelles. Ensemble, ils veulent sortir un autre produit et le brasseur arlonais est donc occupé à mettre au point une bière à la mirabelle pur fruit, en espérant proposer un produit qui ne soit pas trop sucré, ni trop coloré. Enfin, il teste également une "Fffado" (avec trois f comme football, Fatima et fado, les trois passions du Portugal), espérant séduire les Portugais du grand-duché de Luxembourg habitués à boire leurs traditionnelles Sagres ou Super Bock. «Elle sera légère, mais elle aura plus de goût, note-t-il. Je la vendrai via une société que je vais créer au Luxembourg». Un pari, car il n'est pas évident de changer des habitudes de consommation bien ancrées, d'autant plus que le prix de vente de ces bières toernichoises, artisanat oblige, sera bien plus élevé que celui de la concurrence. ■



>>> Brassigaume

Créé en 2001 par l'Association des commerçants et artisans de Marbehan, le festival des petites brasseries artisanales belges et étrangères s'est fait une place au pays de la mousse. Deux conditions en assurent l'intérêt: la présence obligatoire des brasseurs et une limite de production. Une occasion unique pour découvrir des saveurs peu connues de chez nous. ■
Infos: www.brassigaume.be ou 0477/864.801

>>> Vraies bières d'ici, et fausses bières d'ici...

Toutes les bières ayant une consonance luxembourgeoise sont-elles brassées en Luxembourg? Non, bien sûr. Elles ne sont pas nombreuses à jouer dans la chambre des «bières à étiquette», mais elles existent tout de même. Pour simplifier, on peut dire qu'il existe trois types de bières qui se revendiquent une appartenance luxembourgeoise : **les bières maison** (Orval, Rulles, St-Monon, Fantôme, Chouffe...), **les bières à façon** (réalisées spécialement par un brasseur pour un comité de village, comme la Sarrasine pour Chantemelle, faite par la brasserie de Bouillon, ou l'Ermesinde brassée à Ambly pour une association d'Arlon, et **les bières à étiquette**. Cachez au plus tôt ce nom que je ne saurais voir, aurait pu dire le puriste. Ceux que nous avons rencontrés ne l'ont peut-être pas dit, nous le dirons pour eux. Non pas que l'on critique la qualité des bières ainsi commercialisées, non pas que l'on juge de l'opportunité de mettre en valeur le patrimoine touristique par un biais facile, mais l'on regrette la confusion qui peut naître dans l'esprit du commun des mortels quant à un produit indûment identifié à un endroit. Là, en effet, ce sont des bières génériques vendues sous un, deux ou plusieurs noms différents, généralement sans que l'on sache qui est quoi. Parfois, la frontière entre la bière à étiquette et la bière à façon est té-

nue, le brasseur changeant très légèrement sa recette d'une bière de base pour créer une bière qu'il dira originale... Cela n'altère en rien la qualité du produit, mais pour le consommateur, tout n'est pas toujours très clair... Toutes les bières ayant un nom luxembourgeois sont-elles luxembourgeoises? Pas toutes... Ainsi en est-il de la Godefroy, brassée en Flandre et vendue par un dépositaire local. La Cuvée de Bouillon est quant à elle bel et bien brassée à Bouillon. La Hotteuse, bière créée en 1980 à l'occasion du millénaire de la cité des comtes, n'a elle-même jamais été brassée à Chiny. Il s'agit d'une bière (originale?) fabriquée en Flandre pour un dépositaire de Pin-Izel. Et il y en a d'autres encore, comme la Durboise qui est fabriquée à Quenast. ■

>>> Une ASBL de promotion historique

La bière n'est pas qu'histoire de goût, de commerce, elle est histoire... purement et simplement. Jacques Cornerotte, de Chiny, et Philippe Voluer, historien de Stenay (France), ont ainsi créé fin 2004 une ASBL baptisée «Société d'histoire de la brasserie et malterie». L'objectif: la défense et l'illustration de la bière, les conseils et la recherche historique. L'ASBL, dont le siège se situe à Stenay, avec une antenne à Chiny, a ainsi participé à la conception d'une exposition sur la bière au 18^e siècle, qui se déroule en mai à St-Nicolas de Port (Nancy) et travaille à la réalisation d'un livre sur la bière au 18^e en Lorraine française. Elle organise des conférences et envisage à terme de réaliser une publication périodique. L'ASBL est aussi consultante du salon de la bière qui se déroulera à Charleroi du 20 au 23 mai. ■
Infos au 0474/47.99.21
ou brasserie.malterie@skynet.be

>>> Un fromage lavé à la bière

Voici une quinzaine d'années, à Sélange (Messancy), un éleveur appelé Muller voulut diversifier son élevage laitier. Il se lança dans la fabrication de fromage à pâte demi-dure. Il y eut le «Délice des 4 vents», mais aussi le «Patachouffe», affiné à la Chouffe durant trois semaines. Aujourd'hui, c'est sa fille qui a repris la production et a engagé une personne, son fils reprenant la ferme. Monsieur Muller et son épouse vont tout prochainement ouvrir

une taverne-restaurant, en face de la ferme familiale. Le Patachouffe et son confrère sont principalement vendus via le réseau des grandes surfaces et quelques grossistes, la fromagerie étant alimentée par le troupeau de 80 vaches laitières. ■

>>> Chemins de saveurs en Luxembourg



En cette année dédiée à la bière, l'Office de promotion du tourisme Wallonie-Bruxelles a réalisé une belle brochure intitulée «Chemins de Saveurs en Wallonie et à Bruxelles». La bière en est le fil conducteur au sens large. Dans la province de Luxembourg, quatre circuits brassico-touristiques sont proposés, avec des points de chute dans certaines brasseries. Mais c'est aussi et surtout une occasion de se promener pour découvrir d'autres attractions (musée, sites patrimoniaux...). Le tout est répertorié dans une brochure pratique et facile à emporter. ■
Infos au 02 504 03 90 ou info@opt.be.
Site : www.belgique-tourisme.net

>>> La bière, partenaire de la gastronomie

«Saveurs d'Orval», voilà un livre à déguster religieusement! Nicole Darchambeau, une Brabançonne, a concocté ce livre il y a une dizaine d'années, à la demande de la brasserie d'Orval qui voulait mettre en valeur ses produits autrement (bière, fromage et pain). Spécialiste en la matière, Nicole Darchambeau a donc mis au ▼

À Bouillon, Jacques Pougin investit dans une nouvelle brasserie

Nous sommes en 1994, Jacques Pougin est serveur dans un café et sa compagne Nathalie Louis vend des fruits et légumes, et quelques bières... Des bières qui séduisent un public. Le marché de Nathalie augmente dès lors le choix pour en proposer finalement près de trois cents. De son côté, Jacques Pougin s'intéresse aux aspects techniques de la production, il rencontre d'autres brasseurs, teste ses connaissances dans des casseroles et se renseigne. En 98, le duo franchit le pas et investit dans du matériel (8 millions de francs belges à l'époque) pour créer sa propre brasserie.

Un couple de brasseurs

Depuis lors, Nathalie poursuit ses activités commerciales, tournées vers les bières; Jacques s'occupe activement de la production, au fond même du magasin. En fait, en bon artisan, il produit les bières qu'il commercialise (la Cuvée de Bouillon, la Médiévale, la Bouillonnoise), mais il s'est aussi lancé dans une multitude de bières à façon, pour des comités d'animation et autres ASBL (La Sarrasine de Chantemelle, la Tontelnette de Tontelange, l'Elchertoise de Nobressart...).

Déménagement

Le succès aidant, les lieux sont devenus trop serrés. Aujourd'hui, le potentiel de 600 hl est

proche de la saturation. Le couple a donc décidé d'investir hors du centre-ville, un endroit où il gardera toutefois son magasin. Depuis quelques semaines, un chantier s'est ouvert sur les hauteurs de Bouillon, au lieu-dit Briahan, en prolongement d'une ancienne gare vicinale que le couple gère déjà comme salle de banquet. C'est là que, début juillet, s'ouvrira la nouvelle brasserie de Bouillon, un concept permettant une production dans des conditions optimales et des visites aisées, le tout couplé à une salle de dégustation et, ultérieurement, à un restaurant tenu par un ancien collègue de Jacques. Un lieu où la bière sera mise à l'honneur. Un nouveau défi et un investissement de près de 500.000 euros. ■

Athus, la bière à la mode française

Sur douze brasseries «made in province de Luxembourg», trois sont des micro-brasseries qui produisent pour leur clientèle, dans un café ou café-restaurant. À Athus, «Les Trois Brasseurs» brassent dans cette formule-là, mais avec moins d'indépendance que les «3 Fourquets» de Courtil ou la «Ferme au Chêne» de Durbuy. Ici, on est plutôt dans la lignée d'un concept né en France, dans la région de Lille. C'est une idée qui a fait des petits puisqu'il y a 25 établissements du genre dans l'hexagone et... un seul ailleurs, à Athus. Le matériel est partout le même, ou presque. Quant au processus de brassage, il se veut identique, tout comme le concept brassicole. À Athus, on

brasse des bières légères, une ou deux fois par semaine, dans la salle où les clients consomment. Un processus sympa, proche du consommateur, sans que ce soit une réelle révolution de goût.

90 % des ventes sur place!

L'investissement réalisé par la famille Calderaro, fin 1999-début 2000, était conséquent (plus d'un million d'euros), mais relativisons tout de même nos propos car ces chiffres dépassent le cadre exclusif de la brasserie, puisqu'il s'agit d'un café-disco qui allie le plaisir de la mousse à celui de la musique et des sorties animées et branchées. Et si le concept est a priori séduisant, les ambrées, blondes, brunes et blanches

des Trois Brasseurs, ont du mal à faire leur place face à d'autres boissons plus à la mode. «C'est vrai que l'on brassait de 700 à 800 hl au début, mais l'an passé on est redescendu à quelque 400 à 500 hl», explique Pascal Pellegrini, responsable des lieux. «On croit toujours en notre concept, mais il faut bien reconnaître qu'une partie de notre clientèle s'oriente plus régulièrement vers les soft drinks». Les Trois Brasseurs, qui ont une marge de créativité limitée - il existe une franchise par rapport à la maison mère - produisent aussi quelques bières occasionnelles, le tout étant vendu à 90 % sur place, quelques tonnelets et bouteilles de 3/4 étant distribués pour une consommation hors maison. ■

Gigi, la brasserie familiale historique de Gérouville

C'est la plus énigmatique et la plus historique brasserie de la province. Elle est peut-être aussi la plus méconnue! La brasserie Gigi - c'est le nom de famille des brasseurs - est installée au cœur du petit village de Gérouville, mais sans le montrer de façon extraordinaire, elle vit d'ailleurs un peu hors du temps. Paisiblement, localement, voire régionalement tout au plus, son renom laisse à penser qu'elle existe. C'est donc bien une brasserie séduisante, mais tellement atypique qu'elle est parfois difficile à cerner.

Plus de 160 ans d'histoire...

Si la naissance de la brasserie remonte à une époque plus que lointaine, en 1842,

cette auguste entreprise n'est passée dans les mains de la famille Gigi qu'en 1880. A cette époque, Louis Gigi, ingénieur allemand, la rachète et fabrique une bière de table de 3 %, livrée en fûts. C'est l'époque où la bière de table était la boisson reine des repas. Lui succède Oscar Gigi, en 1921, puis Joseph Gigi, décédé il y a quelques années. Ce sont ses fils qui gèrent désormais l'entreprise familiale qui produit toujours, fait unique en Luxembourg, et peut-être en Wallonie, une bière de table! Mais ici, on brasse aussi d'autres bières légères: la 1900 (la plus forte 8 %), les Gaumaises blonde et brune, un nom que Gigi a repris lors de la fermeture de la brasserie mère, la brasserie... Maire de Meix-devant-Virton.

Commercialisation séculaire

L'entreprise qui fait toujours du porte-à-porte pour livrer ses produits, dont une originale et très pétillante limonade maison, est aussi négociant en boissons, ce qui constitue un plus économique, tout en gardant l'aspect fabrication maison. Evidemment, si une telle conception de l'aspect commercial des affaires sied à l'entreprise et à sa région, chacun comprendra aussi le caractère atypique dont nous faisons écho. Gigi est une brasserie d'hier, dans sa tradition, sa production et sa commercialisation. ■

... point une cinquantaine de recettes originales, permettant de réaliser de a à z un repas à base de produits cisterciens, de la soupe du brasseur à la terrine de fruits, du magret de canard aux pleurotes à la mousse de potiron, le tout à l'Orval. Dans les prochains mois, une nouvelle édition modifiée dans le fond et la forme sera rééditée à la demande de l'abbaye. À noter que Nicole Darchambeau est l'auteur d'une série d'autres livres sur ce thème (La bière ça se mange, dont une 3^e édition vient de paraître, ou Bon appétit avec Julos). Elle prépare un livret pour la brasserie Cantillon et un autre sur celle de Rochefort, dans le même esprit qu'Orval. ■ Infos: Editions Les Capucines (010 41 13 47) ou nicole.darchambeau@skynet.be

>>> Une bière parfumée chez Heinrich

La maison Heinrich de Marloie, spécialisée dans les liqueurs et apéritifs, se met à la bière. Pour compléter sa gamme de boissons et permettre de rentrer plus facilement dans le secteur des drinks, magasins, voire l'horeca, elle fait réaliser sa bière. Concoctée par la brasserie du Bocq de Purnode, c'est un produit mixte, fait d'un mélange d'arômes d'ananas, de papaye et de passiflore, judicieusement associé à de la St-Benoît blonde. Des essais ont été effectués avec une bière brune et

ambrée, mais le résultat était pour le moins négatif. Ici, la «Passiflore» (5,6 %), puisque c'est son nom, offre un aspect fruité, surtout au nez, mais conserve une certaine amertume que peut apprécier le vrai amateur de bière. ■

>>> Les prochains rendez-vous

Vous voulez fêter la bière en Luxembourg? À vos agendas!

Portes ouvertes à la brasserie de Rulles les 4 et 5 juin et à Ambly le 26 juin.

Nuit de la blanche à la brasserie Millevertus de Toernich le 26 juin.

Festival-rencontre des brasseries du Luxembourg belge à Hotton le 10 juillet; grande Choufferie à Achouffe les 12, 13 et 14 août; fête de la bière à Manhay les 3 et 4 septembre; Brassigaume, le festival des petites brasseries, à Marbehan les 1 et 2 octobre; fête du parc naturel des deux Ourthes à Courtil avec présence des brasseries luxembourgeoises, le 11 septembre. ■

>>> À lire

«Brasseries et brasseurs de Gaume», réalisé en juin 2002 par la Maison du tourisme de Gaume, en parallèle d'une exposition. Beau petit livret didactique, bien illustré, disponible à la MTG (5 euros) à

Virton (063 57 89 04). Par ailleurs, le Gletton, le mensuel de la Gaume a publié deux numéros doubles en janvier-février et mars-avril 2005, ils s'intitulent «Cabarets, cafés, bistrot, toute une histoire». Un condensé non exhaustif entre histoire, patrimoine, statistiques et anecdotes dans ces hauts lieux de vie que sont les cafés de Lorraine, hier et aujourd'hui. ■

Infos chez Joseph Collignon à Chantemelle (063 45 59 13)

>>> Un circuit transfrontalier de la bière

La Fédération touristique du Luxembourg belge, associée au Comité départemental du tourisme de la Meuse et à l'Office du tourisme luxembourgeois, ont monté un dossier européen dans le cadre d'Interreg III, visant à promouvoir touristiquement la bière, via un circuit transfrontalier. Mais, vu la lourdeur administrative européenne, ce projet ne sera pas lancé durant cette année, même si elle est particulièrement centrée sur la bière, il le sera sans doute en 2006. Il vise à faire découvrir les brasseries d'ici et du grand-duché de Luxembourg, ainsi que le musée européen de la bière de Stenay. Le financement permettra de réaliser une carte, un site internet et des prospectus informatifs. ■

La micro-brasserie de Durbuy

C'est pour faire un rappel à l'histoire que la brasserie de la Ferme au Chêne est née à Durbuy, en 1989. Au 14^e siècle, des écrits révèlent qu'il existait déjà deux franchises brassines dans la ville: la brasserie de la halle au blé et celle «Au Chesne», tenue par Philippe Marckloff qui détenait la moitié du monopole de fabrication et de vente de bières à Durbuy et environs. Notons que les religieuses récollectines possédaient alors aussi une houblonnière.

Devant tous ces éléments historico-brassicoles, Jacques et Michel Trine décident

de renouer avec la tradition dans leur restaurant, baptisant leur produit la Marckloff. Une bière ambrée de 6,5 %, légèrement fruitée, qui a une fois l'an une petite soeur, la Louisiana, un brassin spécial à la pêche, servi au moment où Durbuy orchestre son festival des écrivisses.

La plus petite des plus petites!

Depuis lors, Michel Trine continue à produire des bières qu'il vend uniquement sur place, soit au fût, soit en bouteilles pour

les touristes qui veulent en emporter chez eux. Avec sa quinzaine de brassins annuels (350 litres chaque fois), la Ferme au Chêne est bel et bien la plus petite brasserie dans la plus petite ville du monde. Mais, elle s'impose parce qu'elle dégage un incomparable attrait pour les touristes toujours séduits par les produits du cru. ■

St-Monon aime les bières à façon

En 1996, à Ambly (Nassogne), Pierre Jacob, ingénieur en industrie agroalimentaire, décide de se lancer comme brasseur dans la ferme familiale, aménageant son outil de travail dans une ancienne étable. Il met alors au point une bière ambrée qu'il baptise simplement «Cuvée d'Ambly», avant de devenir Saint-Monon, en hommage au patron de Nassogne qui attire des centaines de personnes lors du pèlerinage annuel.

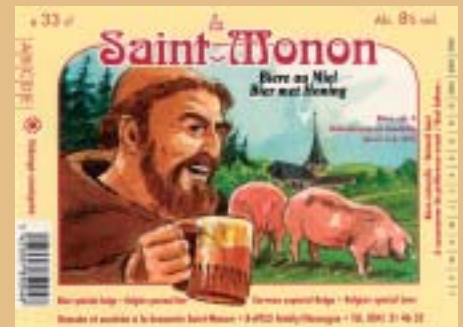
Diversification

Depuis lors, Pierre Jacob a diversifié sa production, avec trois St-Monon permanentes (ambrée, brune et au miel, la plus prisée) auxquelles s'ajoutent une St-Monon de fin d'année, mais aussi toute une série de bières à façon réalisées pour des clients particuliers, comme un cafetier de La Roche (la Féodale), le syndicat d'initiative de Sainte-Ode (la cuvée des Jonquilles) ou le pico-brasseur arlonais André Pirrotte qui a mis au point, dans ses mi-

nis installations, deux bières, avant de les adapter et de les faire brasser à Ambly. Il s'agit de l'Ermesinde et de la Saison de mai, une bière forte délicieusement aromatisée avec la reine de mai, l'aspérule. Les bières à façon représentent près de 40 % de la production globale.

Viser l'export

Depuis le début d'année, ce jeune brasseur, qui travaille toujours seul, investit dans des cuves de brassage et de filtration pour brasser moins souvent, mais en plus grosses quantités, permettant des brassins de 1.600 litres au lieu des 800 actuels. Notons que la production a connu depuis début janvier une hausse de 50 % par rapport à la même période en 2004. L'exportation en est la cause, notamment en Italie, un nouveau client qui est de plus en plus séduit par nos bières. Cette année, Pierre Jacob sera aussi l'invité d'honneur d'un festival en Suisse. «En réduisant le nombre de



brassages (72 l'an passé), je pourrai plus me consacrer à la vente, surtout à l'exportation qui représente seulement 10 % de ma production», commente-t-il.

Développement en vue

Pierre espère bientôt disposer d'un espace plus grand, son frère, qui a repris la ferme familiale, envisageant de construire une étable en dehors du village. Notons par ailleurs que la brasserie St-Monon accueille régulièrement des visiteurs, pour des visites guidées d'une bonne heure, des rendez-vous forcément suivis d'une dégustation. ■

Le verre à Soy n'est pas un Fantôme...

Dany Prignon est tombé dans la bière en 1987, lorsqu'il travaillait au syndicat d'initiative d'Erezée et à la Fédération touristique du Luxembourg belge. En réalisant une enquête sur les produits régionaux, quel ne fut pas son étonnement de constater que beaucoup de produits n'avaient de régional que le nom. Il décide alors de porter sa... bière à l'édifice du vrai régional. Après avoir bricolé ses salles de brassage et de garde, le premier brassin est mis au monde dans une ancienne ferme, qu'il loue à un ami. La date est marquée du sceau d'une vraie passion, le 1^{er} avril 1988. Il baptise sa bière la «Fantôme» car, au départ, il voulait s'installer dans la cité de Berthe, à La Roche, une ville touristiquement porteuse avec son château hanté par un célèbre fantôme.

Créatif et poète

Depuis lors, Dany Prignon, qui a aussi aidé les patrons de la Ferme au Chêne à Durbuy à lancer leur brasserie, poursuit son périple brassicole avec une volée de brassins dont il est impossible ici de citer tous les noms. Dany Prignon est un brasseur atypique, chaque brassin étant pour lui une source de création originale. Les aromates et les plantes qu'il utilise depuis toujours sont le fil conducteur de ses délires passionnés. Outre la coriandre et les écorces d'orange amère, de grands classiques

dans les brasseries, Dany a déjà parfumé ses bières avec du poivre, de la chicorée, du pissenlit, et même des champignons (L'Automnale).

Connu jusqu'aux States...

Depuis fin des années 90, c'est grâce à l'exportation, surtout aux USA, que la brasserie Fantôme peut fonctionner. En tous cas, foi d'amateur frustré, les bières de Soy sont difficiles à trouver au niveau régional, ce qui est paradoxal. «J'exporte près de 90 % de mes produits, dont la moitié rien qu'aux Etats-Unis, un pays qui aime tout ce qui est spécial, comme la Black Ghost ou la Brise Bonbons, une bière très houblonnée que je dédie aux emmerdeurs de tous poils!» explique ce ghost-brasseur hors norme. Malheureusement pour lui, la marge bénéficiaire est souvent réduite pour qu'un artisan puisse réussir à distribuer ses produits au pays de l'Oncle Sam. «En augmentant mes marges, mes bières seraient hors de prix là-bas, ajoute Dany Prignon. Un New-Yorkais en visite ici m'a dit qu'on la trouve à plus de 10 dollars à New-York... Ceci dit, j'exporte aussi en France (ils adorent la «Pissenlit»), au Canada, et une fois par an au Japon. J'exporte car notre marché est saturé, mais je regrette aussi que mes bières soient si peu demandées dans la région. Car le paradoxe de l'aventure est bien là, puisqu'au départ, je voulais faire des produits régionaux».

Doubler les capacités actuelles

Dany Prignon qui a créé voici deux ans, avec des amis de Hotton la rencontre des brasseries luxembourgeoises (rendez-vous le 17 juillet à Hotton), vit donc pleinement ce paradoxe de ne pas être prophète dans son pays où les nombreuses bières à étiquette le font pester. Dans les prochaines semaines, il va doubler sa capacité de production, car pour l'heure, il est au maximum de son potentiel de brassage. ■



