

PROVINCE DE LUXEMBOURG - BRASSERIES



Des créations et des investissements par millions, la brasserie en Luxembourg est en pleine effervescence. En 2017, la province pourrait totaliser 23 brasseries. Le secteur pèse plus de 100 emplois directs.

Jamais, depuis la seconde guerre mondiale, il n'y a eu autant de brasseries en province de Luxembourg. Elles sont dix-sept actuellement, du tout petit au très grand, de la pico-brasserie Interpol de Mont (Houffalize) au leader provincial en termes de production, la brasserie d'Achouffe. Et en 2016, cinq ou six nouvelles brasseries devraient étoffer notre paysage provincial. Au début des années 80, il n'en restait plus que trois (Orval, Gigi à Géroville et Maire à Meix-dvt-Virton). Ces deux dernières ont disparu du paysage depuis lors.

Alors, alors qu'a lieu le salon Horecatel de Marche qui fait la part belle au secteur brassicole et que

certains de nos brasseurs reviennent du festival de la bière de Rimini, jetons un coup d'œil sur un secteur en fermentation perpétuelle.

Au-delà du brassage sympa à domicile, voire de la formation en micro-brasserie à l'Ifapme, certains décident en effet de passer le cap pour commercialiser leur production. La province a donc une ardeur d'avance pour brasser et reste la seconde des provinces wallonnes à ce niveau, derrière l'inaccessible Hainaut. Notre province surfe sur la vague internationale du secteur, comme aux USA, en Italie et en France où les microbrasseries poussent comme des champignons.

QUATRE LOCOMOTIVES

La brasserie pèse une centaine

d'emplois directs en Luxembourg, avec quatre locomotives en tête, les TGV que sont les brasseries d'Achouffe et d'Orval et dans une moindre mesure, les brasseries des 3 Fourquets (Lupulus) et de Rulles. Derrière elles, on parle de PME à un ou deux emplois maximum, voire pas du tout... Certains brassent juste pour le plaisir.

Côté investissements, c'est en millions d'euros qu'il faut parler pour ces 2-3 dernières années, et pour les deux années à venir. Orval a investi de façon énorme depuis 15 ans pour créer une toute nouvelle brasserie, de a à z. Idem ou presque à Achouffe, d'autant plus depuis le rachat par le groupe Duvel-Moortgat.

Dans la foulée, Lupulus à Courtil est en train de finaliser une toute nouvelle brasserie. Sa consœur d'Ebly va sortir de terre cette année. Et Greenbrew a un projet à Noirefontaine (Bouillon). Dans les trois cas, si les brasseurs n'aiment pas parler chiffres, ce sont plus de 4 millions d'euros qui entrent chaque fois dans la valse des investissements.

L'optimisme est donc de rigueur mais il ne faut pas s'emporter. Si la demande est là, la vente reste un combat quotidien. En 2015, la croissance a toutefois été la ligne directrice de la plupart des brasseries, notamment grâce à l'exportation. Jusqu'à 70 % dans le cas de Chouffe.

La belle embellie pour les bières régionales suscite donc du dynamisme et personne ne va s'en plaindre. Mais le plus difficile sera de perdurer!

JEAN-LUC BODEUX



La nouvelle ligne des 3 Fourquets. © J-L.B.

Au cours des prochains mois

Une nuée de beaux projets

1. Brasserie d'Ebly (Les Cornes). Elle va sortir de terre. Gaëtan Patin, créateur des « Cornes-du-Bois-des-Pendus », brassées à façon à Irchonwelz (Ath), finalise les négociations avec les banques. « J'attends le premier coup de pelle avec impatience. Mon premier plan date de 2008. J'avais un budget de 300.000 euros, qui a été refusé. On en est loin aujourd'hui... J'espère commencer en mai-juin. Il faudra compter environ 18 mois de travaux. » L'investissement sera énorme, avec un nouveau bâtiment dans le style local, qui viendra compléter la ferme familiale. « Actuellement, ma production à façon est de 4.000 hl, dont 15 % à l'export. Le début d'année est très prometteur, il y aura croissance, peut-être jusqu'à 6.000 hl car l'exportation va réellement démarrer. » Cette PME fonctionne avec 8 temps pleins et trois indépendants.

2. Greenbrew (Mr Rock). Sortira-t-elle de terre, la brasserie verte de Jean-Marie Rock et de son associé Jean-Didier Buisset ? Les deux compères ne

doivent plus traîner, le permis d'urbanisme ne sera plus valide dans quelques mois. Le mot d'ordre de l'ex-directeur de production d'Orval, retraité, est : « On avance ! Mais les investissements sont colossaux et on doit examiner tous les postes au plus juste. » Pour l'heure, la « Mr Rock » est brassée chez Meantime à Londres. Cette bière de basse fermentation se vend principalement en Belgique. Le démarrage n'a pas été aussi fort qu'espéré. « On adapte notre politique commerciale à ce qu'on a vécu ces derniers mois », commente Jean-Marie Rock qui s'apprête à repartir chez Meantime pour un nouveau soutirage...

3. Brasserie des Tchêts (La Chatte). Les Tchêts, c'est le nom des habitants de Neuvillers, d'où tout est parti il y a 3 ans. Des amis qui brassent dans une casserole, puis sur une remorque mobile. La Chatte était née mais faute de matériel, les huit compères vont brasser chez De Ranke à Dottignies et montent en parallèle leur installation au zoning de Flohimont, à Libramont,

dans un ancien hall de 400 m². Avec du matériel transformé, neuf ou racheté justement chez De Ranke, comme la soutireuse. Ils y ont investi 300.000 euros. La société coopérative est aujourd'hui composée de 11 copains. La production de Chatte se situe à 300 hl en 2015. Le premier brassin libramontois est prévu en juin.

4. La Clochette. Cela fait quelques années que quatre amis se sont associés dans une SPRL pour brasser par plaisir dans une cuve de 30 litres. Là aussi, faute de matériel, ils ont ensuite fait brasser à façon chez Gengoulf à Villers-dvt-Orval, chez Ste-Hélène et à la brasserie de la Lienne pour les magnums. Mais ils ont décidé de passer le cap, à leur rythme. C'est chez Jérôme Louis, à Etalle, que les travaux d'aménagement ont démarré depuis quelques semaines. « On vise une production de 120 hl/an. On brassera une fois par mois. On espère que ce sera opérationnel pour cet été. Les cuves sont commandées ! »

5. Brasserie d'Arlon (L'Ara-

Ça marche fort pour nos brasseries

Une année record en 2017 ?



Julien Gobron - brasserie des 3 Fourquets - disposera sous peu de nouvelles installations. © J-L.B.

Le paysage brassicole en province de Luxembourg

17 brasseries, de tailles différentes

St-Monon à Ambly, Brasserie de Bouillon, Les 3 Fourquets à Courtil, Inter-Pol à Mont, Oxy-more à Limerlé (Gouvy), Rulles (Habay), brasserie Demanez à Magerotte (Ste-Ode), la Madeleine à Sterpigny (Gouvy), Fantôme à Soy (Erezée), Ste-Hélène (en transfert d'Ethe

vers Florenville), Millevertus à Breuvanne (Tintigny), brasserie de Bastogne à Belleau (Vaux-sur-Sûre), Orval, Gengoulf à Villers-devant-Orval, La Ferme au Chêne à Durbuy, brasserie d'Achouffe et brasserie d'Oster (Manhay). S'y ajoutent d'autres structures

(nombreuses) qui vont créer leur propre brasserie (lire par ailleurs), d'autres qui y songent sérieusement (L'Arrogante à La Roche), plus les brasseries de la Semois et du Lion à Plume qui brassent à façon à la brasserie Ste-Hélène. ●

Finances

Nos brasseries investissent

Rulles, Lupulus, Achouffe, Ste-Hélène, Millevertus, Bastogne, Gengoulf, Bouillon, Orval, St-Monon, nos brasseries bien en place investissent. Le plus bel exemple passe par les 3 Fourquets (Lupulus à Courtil/Gouvy) qui va dans les prochains jours s'installer dans une toute nouvelle brasserie, située à l'arrière de l'actuelle entité devenue trop petite. À tel point que Pierre Gobron, le fondateur de la Chouffe, et ses deux enfants brassent quasiment en continu, jour et nuit ! Il est vrai que cette brasserie est devenue en moins de dix ans la troisième de la province, avec plus de 10.000 hl/an. À Rulles, ça roule aussi. La « number 4 » de la province a passé le cap des 3.500 hl l'an passé (+25 % par rapport à 2014) et le début 2016 promet d'atteindre les 4.000 hl. Le nouveau bâtiment est déjà proche de la saturation. Gregory Verhelst a investi 350.000 euros en 2013, 310.000 en 2014, mais il prépare déjà l'avenir. Il faudra cette année construire une station d'épuration souterraine, et sans doute un nouveau bâtiment en 2017. Sans oublier une extension vitrée pour permettre de voir le brassage. Non

J.-L. B.

loin de là, à Breuvanne (Tintigny), la brasserie Millevertus grandit également. Un nouveau bâtiment de 500 m², pour le stockage et l'embouteillage, est en cours de construction. Du nouveau matériel de brassage est prévu pour l'été, permettant une facilité de main-d'œuvre grâce à l'automatisation. « Quand j'ai quitté Toernich (Arlon) pour Breuvanne en 2011, je produisais 350 hl, note Daniel Lessire. Je suis à 1.800 hl aujourd'hui. » La brasserie d'Achouffe n'est évidemment pas en reste. Les investissements y sont continus. Le prochain porte sur le rachat de « La Petite Fontaine », l'établissement Horeca situé en face de la brasserie. La production, qui dépasse très largement les 100.000 hl, part pour deux tiers à l'exportation, dans 45 pays. Ailleurs, cela bouge aussi. La Gengoulf a investi en 2015 pour pouvoir mieux répondre à la demande. La Brasserie de Bastogne envisage toujours de quitter Belleau pour le sud-namurois, faute de place. Et Ste-Hélène a justement fait le pas. Après Orsinfing, Virton, Ethe, là voilà en partance pour Florenville. ●

J.-L. B.