

...LES BIERES GAUMAISES ONT LA PÊCHE !...

Le monde brassicole évolue considérablement de jour en jour (voir le rachat de Miller par In-Bev récemment) mais, au niveau de la Gaume et...d'autres collines, on est (très) loin de ces grosses machines à fric et de brassage... d'argent. Penchons-nous plutôt sur la production brassicole de notre province et plus particulièrement de la Gaume !



« Il y a toujours 17 brasseries en activité dans la province » stipule Jean-Luc Bodeux, auteur il y a quatre ans du livre « Bières et brasseries des 2 Luxembourg » (1). « Il y a aussi trois brasseries à façon - brassant leurs bières dans les installations d'une autre brasserie - : c'est le cas du Lion à Plume (la Métisse, la Carioca, la Postiche) et de la Brasserie de la Semois (diverses variétés de Frangine) chez Eddy Pourtois (Ste-Hélène) alors que La Clochette brasse à Lierneux à la brasserie de la Lienne. Elle sera brassée à Etalle en 2016. Et il y a quatre projets de nouvelles brasseries en Ardenne et en Lorraine : Greenbrew (Mr Rock), La Corne du Bois des Pendus (Ebly), la Chatte (Libramont) et la Brasserie Arlonaise (Aramiss). En tout cas, on peut pointer un développement croissant en terme de production avec « Les 3 Fourquets » (Lupulus) qui culmine à près de 10.000 hl avec de nouvelles installations en cours d'aménagement et la Brasserie de Bastogne (Trouffette...) qui devrait émigrer bientôt dans le Namurois. » Après ce (rapide) tour d'horizon provincial, revenons vers nos moutons...gaumais !

BRASSIGAUME :
victime de son succès ?

Qui dit Gaume dit évidemment Brassigaume ! Le festival des brasseries artisanales fêtait à la mi-octobre sa 15e édition. Le bilan 2015 avec Grégory Verhelst, le responsable de la Rulles et principal membre de l'équipe organisatrice : « Nous augmentons nos recettes avec une augmentation de 20% par rapport à 2014 qui était notre meilleure année. » A tel point que beaucoup de festivaliers regrettaient les files tant à la prise de jetons à l'entrée qu'aux stands des brasseries ce qui nuisait à la convivialité – contacts directs avec les brasseurs notamment- qui constitue le label de Brassigaume. « Effectivement, on a connu un pic de fréquentation samedi en fin d'après-midi : on est en quelque sorte victime de notre succès. On va aménager le petit chapiteau à l'entrée pour permettre d'intégrer un stand supplémentaire de vente de jetons mais on veut garder la structure actuelle au niveau des stands des brasseurs pour permettre l'interrelationnel entre tous les brasseurs qui reste un de nos objectifs. Il n'y a pas eu vraiment de découvertes ou de coups de cœur cette année car la qualité est vraiment présente dans chacune des brasseries avec leur spécificité propre, mais on peut dire que la plupart d'entre elles avancent qualitativement comme la Brasserie de la Lienne par

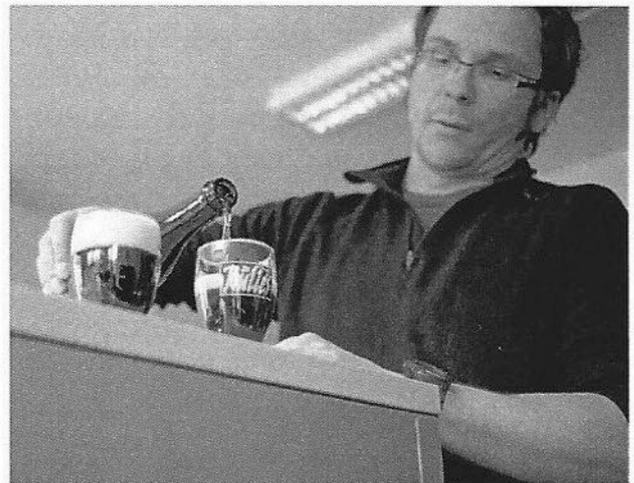
exemple. » Et le « Greg » de rappeler les critères de participation à Brassigaume : « *Le festival s'adresse aux brasseries artisanales mais on devra peut-être augmenter le « tonnage » pour Lupulus qui explose totalement (rires). Il faut aussi que le brasseur ou quelqu'un participant à la production soit présent. Les brasseries de la province sont prioritaires ainsi que celles ayant participé à l'édition précédente. Mais il faut aussi un minimum de renouveau (4-5 nouvelles brasseries). Pas de brasseries françaises ? Normalement, il devait y en avoir 2 mais elles se sont désistées en dernière minute. Et nous n'avons que 26 places ce qui fait que seulement quatre brasseries italiennes et deux anglaises étaient présentes cette année alors qu'il y en a déjà eu davantage.* » Six nouvelles brasseries participaient à l'édition 2015 : trois venues d'Italie (Birrificio 50 & 50, Birrificio Hop Skin, Birrificio Pogue Mahone), une d'Angleterre (Wapping Brewery), une de Belgique (Brasse et Vous à Liège) et une de...Norvège (Aja Bryggeri). A noter que le Top 3 des ventes concerne uniquement des brasseries de la province soit Lupulus grâce à sa Fructus qui plaît beaucoup aux...dames, Rulles et Gengoulf.



C'était donc l'occasion de (re) faire le tour des brasseries gaumaises quasi toutes en (re)construction, déménagement, en tout cas en expansion du moins au niveau de la production. Orval étant évidemment

hors-norme avec ses 70000 hectos annuels, on s'est intéressé aux quatre brasseries actuellement en pleine expansion. Les maîtres-mots caractérisant notre tour d'horizon: pas de concurrence entre elles mais plutôt solidarité, complémentarité et beaucoup de partage entre ces brasseries très proches géographiquement (Gengoulf sur la commune de Florenville, Ste-Hélène prochainement de Ethe à Florenville, Millevertus sur Tintigny et Rulles sur Habay)...

LA RULLES



La parole au fondateur (en 2000) et maître-brasseur Grégory Verhelst : « *La grosse nouveauté est la pils (présentée lors de la dernière Portes Ouvertes) qu'on trouve et qu'on trouvera de plus en plus ! La tendance actuelle veut que les consommateurs se tournent de plus en plus vers des bières extrêmes (très houblonnées, avec des épices, exotiques...) mais il faut aussi des bières simples bien conditionnées. En Belgique, la pils est en chute libre par rapport aux bières spéciales mais qui fabrique une bonne pils ? On veut la vendre dans la « Grande Gaume », note le « Greg » qui entend développer son ancrage régional, un délégué commercial étant d'ailleurs engagé depuis janvier. « On veut devenir l'autre bière de Gaume, derrière Orval bien entendu ! » La Rulles blonde et l'Estivale*

constituent 60% de la production de la brasserie (3500 hectolitres), la Triple vient en 3ème position devant les 6 autres bières produites (Brune, Cuvée, Grande Dix, Saison XIII, Rullquin et la Pils). « On a aussi une installation de lavage de fûts qui est parfois utilisée par d'autres brasseries de la région. » Les visites sont assez nombreuses et la Rulles occupe huit travailleurs dont 3 brasseurs...

(www.larulles.be 063 41 18 38)

LA MILLEVERTUS

Située à Breuvanne après des débuts à Toernich en 2004, la Brasserie Millevertus est elle aussi en complète expansion. « On file vers les 2000 hectos cette année et on va inaugurer un nouveau bâtiment pour le stockage en janvier 2016 : on aura 500 m2 en plus et on aura désormais un bâtiment pour la production, un pour l'embouteillage et donc le dernier pour le stockage. Cela devient un bel outil d'autant qu'on a désormais notre propre laboratoire d'analyse. On va vraiment fabriquer les meilleures bières du monde... de Tintigny ! » plaisante le brasseur Daniel Lessire. « On brasse 14 bières différentes (!) dont les nouvelles comme la Seven, fabriquée en avril à la pleine lune qui est une mère Vertu à laquelle on ajoute de la sève de bouleau. Elle est bonne au goût et pour la santé tout en titrant 5,4%.... Il

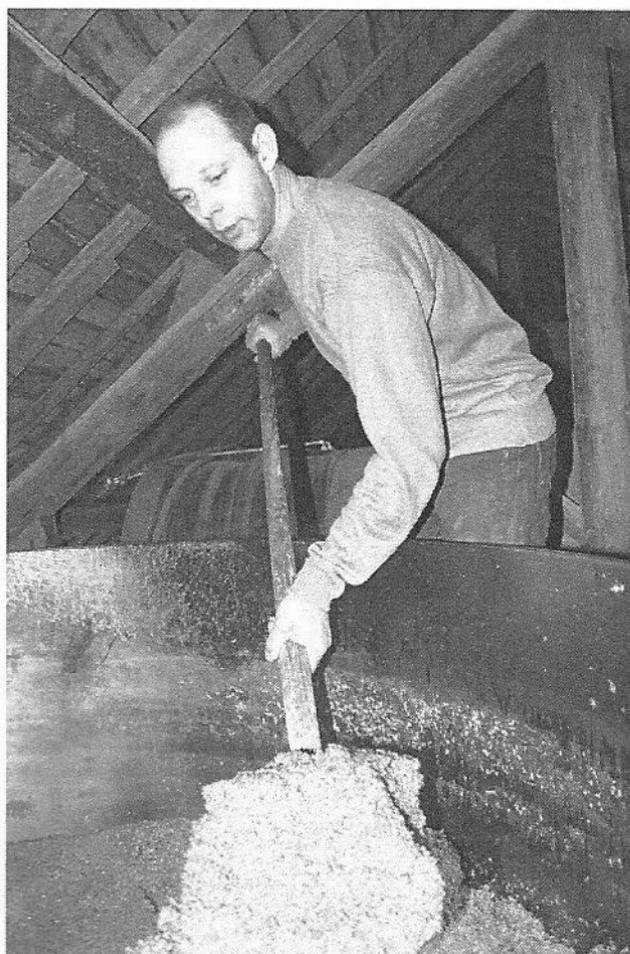


y a aussi la Papesse fabriquée dans des fûts de Barolo (un vin italien) : c'est un packaging de luxe en bouteilles de 75 cl et elle titre 10,6%. Quant à la bière de Noël, j'ai changé les houblons ce qui donne une bière plus houblonnée. » La moitié de la production est exportée dont 30% vers la France, le reste se partageant entre l'Italie, l'Espagne, le Grand-Duché et un peu les Pays-Bas. On se recentre plus sur l'Europe plutôt que la Chine et le Canada. Millevertus réalise aussi des brassins pour la brasserie de Charleville, pour Metzert (la Pâ), la Gilbert dans le Namurois et aussi en Italie. Et aussi quelques bières à façon comme la Morepire et la St-Mardoise. « Il y a trois travailleurs et un mi-temps à l'embouteillage et ma femme pour la comptabilité... »

(www.millevertus.be 063 22 34 97)

LA STE-HELENE

3e déménagement et déjà le 4e endroit pour la Ste-Hélène qui doit son



nom à la rue... de la 1^e brasserie à Orsinfaing avant Virton et Ethe. « *Un peu trop à l'étroit désormais, nous déménageons en janvier à Florenville dans les anciens Ets Tounet. Là, tout est à plat ce qui était loin d'être le cas à Ethe : avec un clark et le parking on va gagner du temps et de l'énergie.* », assure Eddy Pourtois qui vient de prendre une pause-carrière de 2 ans comme professeur de carrosserie à Pierrard. « *J'ai donc ce temps pour développer ce projet et viser les 3000 hectos nécessaires pour en vivre. Car nous travaillons avec ma femme Sylvie et ma fille pour la comptabilité avant d'engager sans doute quelqu'un quand le projet sera sur orbite. Mais on va stopper de brasser pour les autres sauf pour la Frangine (Brasserie de la Semois). Et peut-être créer une bière événementielle sur Florenville, cité de commerce par excellence. Il y a de la place pour tous (La Ste-Hélène devient la 3^e brasserie de la commune florentine) : on ne change rien pour l'instant...* » Les bières principales restent la Grogarde, la Gypsy Rose,

la Black Mamma, la Simcoe Lager et la Prime de fin d'année.

(www.sainte-helene.be 061 46 45 43)

GENGOULF

(Fondée en 2010 et en SCRL (Société Coopérative à Responsabilité Limitée), la seconde brasserie de ...Villers-dt-Orval derrière la célèbre trappiste fera l'objet d'un article exclusif lors du n° de décembre. « *On inaugure nos nouvelles installations à ce moment-là* », glisse l'un des quatre compères de la Gengoulf, André Odwa. La Gengoulf (blonde titrant 6,1%) et la Gengoulf aux cèpes (créée l'an dernier et titrant 7,5%) sont les bières de la brasserie qui triplera au moins sa capacité de production avec le nouveau matériel (300 hectos actuellement)

(www.gengoulf.be 0494 18 14 45)

Bruno BODEUX

(1) Weyrich Edition

