

GAUME

La bière Clochette a déménagé à Étalle

Elle a tout d'une fée, Clochette la jolie bière ambrée née à Saint-Mard, vient d'installer ses pénates à la rue de Virton à Étalle.

• Georges VAN DEN ENDE

« Je suis née dans un garage en 2012, dans un garage de la rue de la Clochette à Saint-Mard, près du plateau de Mageroux, à un jet de pierre du territoire de Virton ». La bière Clochette nous raconte son histoire. Elle qui a pris le nom de la rue dans laquelle elle est née. Née du savoir-faire de Jérôme Louis, Frédéric Deharre, Gilbert Maller et Jules Breulet.

Clochette explique : « Après un petit brassin de 20 litres dans une simple casserole, ils sont très vite passés à une vitesse supérieure, brassant 200, puis 1 000 litres dans les installations d'autres brasseries ». Bref, fin 2013, la belle ambrée Clochette commence à être commercialisée.

Portrait d'une ambrée au fin pétillant

Il faut dire que fin 2013, les

quatre créateurs gambriens n'étaient pas peu fiers de leur résultat. Eux qui avaient cherché pour leur bière – et jusqu'à ce qu'ils en soient satisfaits – l'équilibre entre les apports du houblon et des épices.

« Les houblons, apportés lors de l'ébullition mais aussi en dry hopping, me confèrent un caractère floral et une délicate

amertume, alors que les épices me donnent des notes d'agrumes et une certaine fraîcheur », confie Clochette.

Un résultat remarquable d'autant que la refermentation en bouteille due à la levure d'Orval donne à la Clochette un fin pétillant, un goût soutenu et une longueur en bouche. « Je m'affirmais comme une bière de dégustation », se félicite-t-elle.

Après trois années passées à brasser dans les cuves d'autres brasseries, après avoir suivi une formation de microbrasseries à l'IFAPME et alors que les commandes allaient croissant, le quartier décide d'investir dans ses propres installations. « Le 30 juillet dernier, nous avons réalisé notre premier brassin stabulois », signale les quatre brasseurs.

Dans son palais stabulois

Vous l'avez compris, c'est dans son propre palais sis à

Étalle qu'est confortablement installée Clochette, la fée gambrienne. « Précisément au 50 rue de Virton, là où le bien connu Omer Dejardin avait mis en place une laiterie coopérative locale », rapporte-t-elle. Le lait a laissé place à du matériel de brassage et des cuves cylindro-conique.

Ce matériel répond exigences de production des quatre brasseurs. « Aujourd'hui, nous pouvons brasser deux fois 500 litres en une journée, pour remplir une cuve de 10 hl. Un brassin par mois nous permettra d'atteindre notre objectif de production annuel ». ■

► www.brasserieclachette.be



Zoom sur les installations stabuloises de la brasserie de la Clochette.



Les bouteilles de la Clochette La clochette est conditionnée en bouteilles de 30 et 150 cl.

Les Dalton plutôt que Peter Pan

Ils voient tout en vert les « Dalton » de la garde rapprochée de la bière Clochette. Et si tous les quatre jouent à la perfection du fourquet (pelle de brasseur) mélangeant houblon et épices dans les cuves, ils se sont réparti les différents aspects du volet gestion. Jérôme Louis gère la production et qualité produite, Frédéric Deharre les finances et l'administration, Gilbert Maller, les achats et le matériel, et Jacques Breulet, la communication, les ventes et les événements. ■



Plutôt que Peter Pan, l'index levé, ils jouent les « Dalton », les quatre brasseurs de la Clochette.