

N°486

SEPTEMBRE 2016 - 2 €

LE GLETTON

MENSUEL

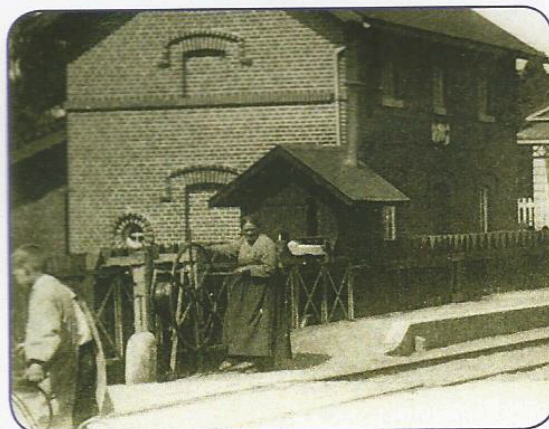
DE LA GAUME ET D'AUTRES COLLINES



SOLEIL DU COEUR À GOMERY P. 2



**LA BIÈRE LA CLOCHETTE
À ETALLE** P. 10



**PATRIMOINE FERROVIAIRE DE
GAUME (5)** P. 12

**UNE MOMIE
MÉCONNUE EN
ARDENNE** P.18

LE FOOT À BLEID P. 6

Ed. resp.: Michel Demoulin • 6760 Virton
micheldemoulin@yahoo.fr
Bureau de dépôt : 6740 Etalle

UNE NOUVELLE BIÈRE EN GAUME : LA CLOCHETTE, À ETALLE

On connaît son nom depuis quelques années dans le sud-Luxembourg et dans la région de Durbuy, mais cette bière commercialisée dans des bouteilles à bouchon mécanique était jusqu'en août brassée à façon, c'est-à-dire que les quatre amis brasseurs allaient la brasser dans une autre brasserie, faute d'avoir leur propre matériel. C'est désormais du passé !



Désormais, ils se sont installés à la rue de Virton à Etalle, dans l'ancienne demeure de feu Omer Dejardin, une figure emblématique d'Etalle. C'est lui qui a créé la laiterie locale en son temps et a initié les cross-country d'Etalle qui attiraient des athlètes de toute la Belgique, dans les années 60-70.

Cela fait des lustres qu'il n'y avait plus de brasseries à Etalle. Avant-

guerre, on y a connu les brasseries Lebrun et Legros qui s'ajoutaient aux nombreuses brasseries gaumaises (Renauld à Virton, Maire à Meix-dt-Virton, Gigi à Gérouville, Vériter à St-Léger, etc). L'une était située dans l'actuel Cercle paroissial Saint-Blaise, l'autre dans la bâtisse Bertrand, au bas de la rue de Bellevue. Il n'en reste plus que des souvenirs, de vieilles bouteilles à bouchon mécanique, un fronton d'entrée avec le mot « Brasserie » gravé dans la pierre et l'une ou l'autre photo.

Nous l'avons dit, cette fois, c'est la rue de Virton qui accueille la brasserie de la Clochette. Le samedi 13 août, les néo-brasseurs de la Clochette ont engendré leur premier vrai brassin maison de deux fois 500 litres, après un brassin-test de 500 litres effectué 15 jours plus tôt.

La belle histoire a commencé il y a quelques années lorsque Frédéric Deharre, un Saint-Mardois, se mit comme tant d'autres à brasser dans une grosse casserole, dans sa cuisine, par loisirs et passion. L'expérience s'avère intéressante et trois amis le rejoignent assez vite. Ils mettent au point une bière à façon qu'ils baptisent La Clochette, du nom de la rue de Saint-Mard où elle est née. A l'instar de la Sainte-Hélène d'Eddy Pourtois, qui va bientôt déménager pour la quatrième fois, mais qui garde le nom de rue de la première installation, à Orsinfaing, avant Virton, Ethe et bientôt Florenville.

Mais revenons à la Clochette. Les

trois amis qui ont rejoint Frédéric Deharre sont Jérôme Louis d'Etalle, Jacques Breulet, de Petit-Han (Durbuy), à l'autre bout de la province, et le Virtonais, Gilbert Maller. Les trois premiers se sont connus comme animateurs dans les camps de mutuelle.

De Villers-dvt-Orval à Ethe, avant Etalle

En septembre 2013, ils créent officiellement leur brasserie en tant que société commerciale et vont brasser à façon à la brasserie Gengoulf à Villers-dvt-Orval. Cette dernière brasserie étant trop petite et saturée avec sa propre production, ils se tournent alors vers la brasserie Sainte-Hélène à Ethe et vers la brasserie de la Lienne pour les grandes bouteilles de 2 litres.

Mais le quatuor a envie d'avoir ses propres installations. Et c'est chez Jérôme Louis que les quatre amis décident de s'installer. L'annexe présente un beau volume de développement et l'eau stabuloise est de qualité. Après une série de premiers travaux et d'achat de matériel, voilà La Clochette jetée sur ses fonds baptismaux gambrinaux.

« Nous utilisons les trois sortes de malt comme c'était le cas chez Sainte-Hélène. Le Pilsen est constitué à 95% du malt. On utilise aussi les mêmes houblons (le Brewers Gold et le Styrian Golding), les fleurs de cette dernière variété servant pour le houblonnage à cru, le dry hopping. Et enfin, les mêmes épices sont ajoutées : coriandre, oranges amères et genévrier, et toujours la levure d'Orval, explique Jacques Breulet. Mais l'eau est sensiblement différente de celle d'Ethe, tout comme les cuves de fermentation, cylindro-coniques à Etalle alors qu'à Ethe, elles étaient ouvertes. Tout cela peut jouer sur le goût final. »

Le quatuor a acheté du nouveau matériel en Italie pour les cuves de brassage (empâtage, ébullition, filtration et réserve d'eau chaude) et a trouvé des cuves de fermentation et de garde en seconde main, dans une brasserie de Perpignan en pleine croissance.

« Pour l'avenir, on verra. On espère arriver à 150 hectolitres par an pour 80 pour l'instant. On s'adaptera alors, commentent Frédéric Deharre et Jacques Breulet. Quant au soutirage, on continue avec nos belles bouteilles de 50cl à bouchon mécanique, notre image de marque, ainsi qu'avec des fûts de 20 litres et des grandes bouteilles de 2 litres, toujours avec le même bouchon. On est identifié comme cela. » Des bouteilles qui ne sont malheureusement pas consignées car il n'y a pas de place pour une unité de lavage des bouteilles à Etalle, mais à vous de leur trouver une autre vie « après Clochette »...

Il ne vous reste donc plus qu'à découvrir, si ce n'est encore fait, cette bonne bière stabuloise, une bière ambrée de 7% alc/vol, à la saveur légèrement épicée et bien rafraîchissante, disponible dans quelques cafés et magasins du sud-Luxembourg et de la région de Durbuy.

Jean-Luc BODEUX

CONTACT :
Brasserie LA CLOCHETTE
50, rue de Virton
6740 Etalle
0495 585 184
www.brasserieclachette.be