

# Succès pour l'anthologie de la bière gaumaise

7 500 dégustations, soit une moyenne de 750 verres servis par les 10 brasseries de la Géroublonnade !  
Un vrai partage entre le public et les brasseurs.

• Georges VAN DEN ENDE

« La Géroublonnade est un excellent concept. Un mix parfait d'un vrai partage brasseurs-visiteurs pour le grand public et les amateurs de bières », témoigne Christophe de la brasserie de Grandvoir et de sa bière « Vaurien », venue en invité exceptionnel au sein d'une fête accueillant uniquement et pour la 6<sup>e</sup> fois des brasseries gaumaises.

## L'ADN de la bonne ambiance d'une vraie fête villageoise

Si Christophe est heureux, ce n'est pas seulement parce que les 765 « contacts » ont vidé tous ses fûts de « Vaurien », sa blonde de haute fermentation titrant 5,7° et aromatisée par trois houblons différents. « Une bière

de goût facile à boire. » Il est heureux parce qu'il a vécu une expérience, dans le cadre convivial des petites rues du cœur de Gérouville. Dans la bonne et authentique ambiance d'une fête villageoise générant un vrai partage entre brasseurs et visiteurs. « Et cela sans aucune exagération. »

De son côté, le président Frédéric Watelet confirme les propos de Christophe concernant « l'escapade et gourmande » dans le cœur de Gérouville. Et son intégration de plus en plus profonde dans le cœur des festivités gaumaises. « Sans aucun doute, il y avait plus de monde que d'habitude. Et le soleil ayant encore une fois été de la partie, le public s'est mieux réparti dans les granges et garages des petites rues au cœur



La Géroublonnade a accueilli plus de monde que lors des précédentes éditions.

du village », confirme-t-il. Et une nouvelle fois, les repas de midi gérés par l'équipe de la boucherie Maréchal ont connu le tout grand succès, les files d'attente aussi longues que riantes en ont témoigné durant un long temps de midi.

## Les « petites nouvelles » de l'année

Chaque année au sein même de la Géroublonnade, sans pour autant boudier les valeurs sûres, les amateurs de bière sont à la recherche de nouveautés en la matière. Ce qui explique en partie le succès des « guest stars » qui se succèdent chaque année. Cela dit, des nouvelles bières et boissons ont encore été découvertes à Gérouville. Telle la « Clochette blanche », « Une bière inspirée de la Wysbier de Bavière, expliquant en chœur Jérôme, Frédéric, Gilbert et Jacques, les quatre compères « gambri-

niens » installée aujourd'hui dans leur brasserie d'Étalle. Dans l'esprit de la Weissbier bavaroise, la Clochette blanche ne fait appel à aucune épice comme la Clochette ambrée. Accompagnant froment et malt d'orge, assortis à une levure sèche, trois sortes de houblons aromatiques créent la dynamique de ses saveurs. »

Autre bière nouvelle à découvrir, la Saint-Hubert. Une bière ambrée créée par Sommethennois Thierry maire, le père de la Gaumaise, tenant aujourd'hui une belle place dans le patrimoine local de... Saint-Hubert. ■

## Centre d'interprétation de la bière ?

Devenir un centre d'interprétation des bières gaumaises, la « Géroublonnade » n'en a pas la prétention. Et pourtant, il semble bien que le rassemblement de brasseries gaumaises crée implicitement cette démarche. Pour preuve ces amateurs venus de collines de plus en plus lointaines. Voire même, depuis trois ans, la présence de la Confrérie du « Clan des Trolls », une confrérie gastronomique et brassicole de Wallonie picarde. Vêtus de kilts, Trolls et Trollettes de la région d'Ath prennent plaisir à déguster la bière gaumaise, leur président ne manquant d'approvisionner son magasin de bière. Pour plus de confort, l'an prochain, ils devraient or-



La confrérie du Clan des Trolls, venue de Wallonie picarde.

ganiser un car pour mieux déguster en sécurité tous les caractères et spécificités des bières gaumaises. ■ VDE

## GENGOULF

### Une eau-de-vie villersoise

Brasseur dans l'équipe de la brasserie Gengoulf de Villers-devant-Orval, Vincent Habran décrit cette eau-de-vie, résultat de la distillation de la bière Gengoulf blonde et présente à la Géroublonnade : « Après plusieurs vérifications des paramètres de notre bière blonde dans notre laboratoire, nous l'avons confiée à la distillerie de Biercé, réputée pour son savoir-faire. » Résultat de la distillation : un alcool blanc riche en arômes et doux en bouche. Précision voire précaution : l'eau-de-vie Gengoulf titre 55°. « Une obligation pour garder intacts les arômes de cet alcool cousin de la prune et de la mirabelle. Des arômes de bananes, de pommes vertes, de prunes... » ■ VDE



# Foire artisanale de Torgny

## 16 juillet 2017

lavenir.net

ORVAL

BATHIMENT

GRANDJEAN PHILIPPE SAU

SCHNEIDER - FAGNY

Produits pétroliers Dampicourt

Lemortea