

ETALLE – CONSOMMATION

Brasserie de la Clochette : un gin en projet

En attendant sa future sortie, les brasseurs vous invitent à leurs portes ouvertes ces 23 et 24 août

Ces vendredi 23 et samedi 24 août, la Brasserie de la Clochette à Etalle ouvre ses portes aux amateurs de belles découvertes houblonnées. Visites et dégustations sont au programme, mais il sera également possible de partager un moment convivial en écoutant un concert. Les quatre brasseurs à l'origine de ce projet seront bien évidemment à votre disposition pour répondre à toutes vos questions.

Une Clochette ambrée. Une autre DT. Lorsqu'ils ont commencé à fabriquer des boissons fermentées, chacun dans leur coin, Frédéric Deharre, Jérôme Louis, Gilbert Maller et Jacques Breulet n'auraient sans doute jamais imaginé les belles perspectives qui les attendaient.

Après avoir conçu et imaginé leur première bière – la Clochette Ambrée- fin 2013, dans des brasseries voisines, ils ont décidé d'investir dans leurs propres installations. Et c'est finalement le 30 juillet 2016 que sortira des cuves leur premier brassin 100 % stabulois. Aujourd'hui, les quatre amis, devenus brasseurs à la suite d'une formation au sein de l'IFAPME, produisent désormais deux bières différentes.

Ces vendredi 23 août de 18 à 23 heures et samedi 24 août de 11 à 22 heures, ils vous invitent aux portes ouvertes qu'ils organisent dans leurs installations situées rue de Virton, 50 à Etalle.

« Ces journées portes ouvertes sont organisées tous les deux ans, commente Jacques Breulet, responsable de la communication pour la brasserie. Le but est d'inviter nos clients mais aussi tous les curieux à venir découvrir notre projet, à venir déguster aussi. Le tout dans la convivialité. »

Sur place, les visiteurs pourront bien évidemment découvrir les installations mais également re-

cevoir diverses explications. La dégustation sera bien évidemment au rendez-vous. La visite est gratuite, les boissons seront quant à elles vendues à un prix démocratique.

Chaque soir, il y aura aussi de la musique. Le vendredi, les brasseurs ont programmé le concert du groupe Triplay. Le samedi, le groupe The Smile sera à son tour sur le devant de la scène.

Au fil des ans, la brasserie a acquis une certaine réputation. « Nous produisons environ 1.000 litres de Clochette ambrée chaque mois, précise Jacques

«Ce gin a été conçu sur la base d'un moult de bière. Des tests ont été réalisés avec un spécialiste installé à Eupen »

Breulet. La Clochette DT, une blanche houblonnée, est quant à elle disponible d'avril à novembre. » Pour l'instant, une troisième bière n'est pas encore à l'ordre du jour. Les quatre brasseurs ayant choisi de jeter un moment leur dévolu sur... un gin.

« Nous pensions qu'il pourrait être prêt pour les portes ouvertes mais il faudra attendre encore un peu. Ce gin a été conçu sur la base d'un moult de bière. Des tests ont été réalisés avec un spécialiste de ce breuvage installé à Eupen. Ils ont été concluants. Nous espérons pouvoir sortir cette nouvelle boisson d'ici la fin de l'année, » conclut Jacques Breulet. ●

N.HN



Le projet de microbrasserie imaginé par les quatre amis s'est bien développé ces dernières années. © Brasserie de la Clochette

Une singularité

Des bouteilles à bouchon mécanique

Les bouteilles utilisées par la Brasserie de la Clochette ont une singularité. Elles ne sont pas scellées par une capsule mais bien par un bouchon mécanique. « Nous sommes les seuls à présenter nos bières de cette manière dans la province, » précise Jacques Breulet, responsable de la communication pour la brasserie.

La production, quant à elle, est

majoritairement vendue dans la province de Luxembourg. « Nous avons deux zones de chalandise. L'un se trouve dans les régions d'Etalle, de Virton. L'autre dans la région de Durbuy, commente encore Jacques Breulet. Et depuis cette année, notre présence est renforcée dans le secteur Horeca. Deux tavernes de Durbuy ont également accepté de servir notre DT



Une singularité. © BLC

au fût pour l'été. » Cette bière rayonne toutefois au-delà de la province. « Nous écoulons une petite partie de notre production au Grand-Duché via le Pall Center, » conclut Jacques Breulet.

Envie d'en savoir un peu plus sur la brasserie : www.brasserielaclchette.be ou via la page Facebook au nom de la brasserie. ●