

METTET

« Ce n'est pas une bière de café. C'est une bière de fin de repas, de gastronomie. »

Gabriel SMETS

25€ c'est le prix de la bière triple Barley wine que vient de sortir l'abbaye de Brogne.

Une bière murie en fûts de cognac à l'abbaye de Brogne

EDA - 3024785099



Saint-Gérard : une Brogne de luxe comme invitation au voyage

La brasserie de l'abbaye de Brogne (Saint-Gérard, Mettet) vient de sortir une bière triple vieillie en fûts de cognac. Un cadeau original, mais pas donné.

• Aurélie MOREAU

Elle est vendue en édition limitée (2 600 bouteilles de 75cl) au prix d'une bonne bouteille de champagne. « Ce n'est pas une bière, précise Gabriel Smet, responsable commercial de la brasserie. En réalité, c'est un vin d'orge. En anglais, ça se dit Barley wine. »

Une cuvée mise en route voilà quelques mois. « On y pensait depuis un certain temps. Je ne vais pas dire que mon associé, Bruno Deghorain qui est ingénieur brasseur, voulait s'amuser un peu, mais c'était en tout cas une belle carte de visite pour la brasserie. »

D'après Gabriel Smet, la situation des microbrasseries n'est pas évidente. « Il y en a de trop, c'est saturé. C'est un problème. D'où le fait qu'il est



La Barley wine, un cadeau original sous le sapin des connaisseurs. Car à 25€ la bouteille de 75cl (avec 11° d'alcool quand même), elle est vraiment... à déguster !

EDA - 3024785099

important, en tant que microbrasserie, d'animer la marque. »

Pour la concrétisation de cette cuvée très spéciale, la brasserie de l'abbaye de Brogne a acquis cinq fûts, dans la région charentaise. « Le brassin de départ de cette blonde était plus alcoolisé grâce à la matière première que nous avons ajoutée. À la refermentation, le taux d'alcool de notre Barley wine a atteint 11°. » Après des mois de fabrication, de fermentation, de mise en bouteille, de refermentation, cette Brogne de luxe est sortie dans le commerce fin novembre.

« Pas une bière de café... »

Ce vieillissement en fûts d'alcool n'est pas une première. « Beaucoup de brasseries le font. Chimay par exemple refermente au rhum, La Binchoise utilise des fûts d'armagnac. Nous, nous avons choisi le cognac. »

Un achat... qui vaut le coût ? « Elle est en principe vendue 25€ la bouteille. Ce n'est pas donné, mais c'était un investissement important pour la brasserie. Il ajoute : Nous avons dû acheter les fûts. Actuellement, c'est un marché parallèle de

plus en plus prisé. La bière a ensuite vieilli cinq mois dedans. Il a fallu assurer le suivi. La mise en œuvre a pris du temps, tout comme la création de la bouteille, etc. D'où ce prix élevé, que nous assumons. »

Avec un résultat à la hauteur ? « Si vous offrez la Barley wine à un amateur de bière, il ne sera pas déçu du voyage. Ça va le changer. C'est un cadeau original. Il précise : Ce n'est pas une bière de café. C'est une bière de fin de repas, de gastronomie. Elle peut accompagner certains plats, mais elle convient surtout parfaitement avec un bon dessert, un fondant au chocolat, ou comme digestif. »

Gabriel Smet apprécie servir la Barley wine fraîche, dans un verre à vin tulipe. « L'aime ensuite qu'elle revienne à température une fois servie. Mais ça, c'est un peu chacun ses habitudes. » ■

La Barley wine est en vente notamment au magasin d'ici à Namur, mais aussi à la brasserie de l'abbaye de Brogne les deux samedis des fêtes (23 et 30 décembre) de 11 h à 17 h. Divers supermarchés du coin (Saint-Gérard, Mettet, Fosses, Villers-la-Ville, Sombreffe, etc.) la commercialisent aussi.

Une production doublée d'ici 2020

Actuellement, la brasserie de Brogne propose une bière blonde, une bière brune et, en saison, une bière de Noël. Dans le courant du premier semestre 2018, la brasserie de l'abbaye de Brogne a l'intention de sortir une bière triple, afin de compléter sa gamme. « Avec la fabrication de la Barley wine, nous avons un début de recette. Ce sera une blonde à 8,5° ou 9°. Le brasseur a déjà une idée en tête », confie Gabriel Smet. Il précise qu'une blonde plus légère (4,5° d'alcool) est aussi en réflexion.

Le brassage de la Brogne a été relancé à la fin des années 2000. « Elle avait été créée en 1981, avant de disparaître à la fin des années 90, raconte le responsable commercial. Avec mon associé Bruno Deghorain, nous avons

réalisé un premier brassin en 2009 car la ville de Mettet souhaitait rebrasser de la Brogne pour le 950^e anniversaire de la mort de saint Gérard. Nous avons fabriqué la bière à Binche, avant de la tester ici. »

Avec un maître brasseur

À l'époque, la sortie de la Brogne avait suscité un énorme engouement dans le coin. « Vu le succès, on a continué à s'y intéresser. Nous avons visité les lieux, nous avons trouvé des arrangements avec la commune qui est propriétaire de l'abbaye. Finalement, on a racheté le produit, la marque. En 2014, nous avons brassé notre premier brassin ici. »

D'après Gabriel Smet, c'est la première fois que la Brogne est brassée dans l'abbaye. « Avant, elle n'avait jamais été fabriquée ici. Nous sommes la première et l'unique

bière d'abbaye belge bio et authentique, c'est-à-dire brassée dans les locaux de l'abbaye même. Ce qui n'est pas le cas de la Leffe, de la Maredsous ou encore de la St-Feuillien », confie fièrement ce passionné. Il ajoute : « On fait la fabrication et la garde. Au début, on organisait aussi la mise en bouteille ici, mais par manque de place, nous avons décidé d'envoyer la bière à Binche pour l'emouteillage. Nous avons des accords avec la brasserie La Binchoise. »

Outre les deux associés actifs, la brasserie emploie un équivalent temps plein. « Nous venons également d'engager un maître brasseur à mi-temps. » Actuellement, la brasserie produit 1 250 hectolitres de bière par an. « On pourrait aller jusqu'à 2 500 hectolitres. C'est notre ambition, d'ici deux ou trois ans », termine Gabriel Smet. ■

A.M.



La brasserie de l'abbaye de Brogne ambitionne de sortir une triple à partir du premier semestre 2018. Une blonde plus légère est aussi en préparation. Les deux associés souhaitent doubler leur production dans les années à venir.

EDA - 3024785099