

PROVINCE SAVEURS DU TERROIR

La Meuse Luxembourg
du 10 août 2012

Trouffette: la brasserie qui monte

Philippe Minne et Philippe Meurisse trustent les prix

Régulièrement, La Meuse Luxembourg vous emmène à la découverte d'un produit du terroir de la province. Cette semaine, nous partons visiter la brasserie de Bastogne, la dernière-née des brasseries de la province.

Ingénieur civil dans l'entreprise de construction métallique CMI à Liège, Philippe Minne a de qui tenir: son arrière-grand-père tenait une ferme-brasserie près de Namur et son grand-père était brasseur près du Val Saint-Lambert. Pas étonnant qu'il se soit lancé dans le domaine brassicole. "Après avoir fait de la bière pour son plaisir, il s'est allié à Philippe Meurisse pour lancer la Trouffette", informe Catherine Minne, son épouse. À Belleau, entre Sibret et Vaux-sur-Sûre, Philippe Meurisse, agriculteur de profession, cherchait justement une occasion pour diversifier son activité. Le hangar qui jouxte l'exploitation agricole était l'endroit idéal pour lancer leur activité.

De 80 hectolitres en 2008, la production est passée à 600 hectolitres en 2012! Après avoir bénéficié du matériel d'une autre brasserie de la province, Philippe Minne a revu tout le système de brassage, en y apportant l'une ou l'autre amélioration. Le résultat est à la hauteur des espérances... Six bières sont déclinées: la Trouffette blonde, la brune, la rousse, la Belle d'été et la givrée. La Bastogne Pale Ale, plus communément appelée BPA, est la seule qui ne porte pas la dénomination Trouffette (du nom du Trouffet, personnage du folklore de Bastogne). C'est aussi la dernière créa-



Philippe Minne (ici avec son épouse) est né dans une famille de brasseurs.

■ FRANÇOIS LEBOUTTE

tion de la brasserie. "On l'a faite dans l'idée d'une India Pale Ale. Elle est composée d'épeautre." Cette BPA a d'ailleurs reçu récemment le 1er prix de la meilleure bière blonde lors du concours Best Belgian Beer of Wallonia, organisé entre autres par l'APAQ-W. La Trouffette Belle d'été, elle, a reçu le prix d'excellence. De belles récompenses qui prouvent que cette bière a effectué du chemin depuis sa création. Et maintenant la brasserie s'est lancée dans l'exportation. "Nous avons une belle opportunité sur l'Italie, ce pays est friand de bières belges. Nous avons également une ouverture sur le Japon. Nous

espérons que nos prix vont nous aider à avoir d'autres marchés." Les démarches pour faire connaître leur produit seront nombreuses au cours des semaines à venir. Après la rencontre des brasseries à Hotton et la foire de Libramont, ce sera au tour du Belgian Beer Weekend du 31 août au 2 septembre sur la Grand-place de Bruxelles. "Toutes les grosses brasseries seront là, nous serons un peu le petit Poucet. Mais ce sera une excellente vitrine. Nous serons également à Paris, au SIAL." Avec de nouvelles bouteilles de 33cl spécialement conçues pour l'Horéca. «

FRANÇOIS LEBOUTTE

ZOOM

Se fournir

Les bières sont vendues au GB à Bastogne, au Smatch de Vaux-sur-Sûre, au Proxy Delhaize de Tenneville et de Ste-Ode, à l'AD Delhaize de Virton, à l'Eurospar de Neufchâteau... Infos sur les autres points de vente sur le site: <http://brasseriadedebastogne.wordpress.com>.

Trois prix attribués à nos brasseries

Meuse Lux du
10 mai 2012

Les brasseries de Bastogne et Millevertus primées

Le premier concours "Best Belgian Beer of Wallonia" a récompensé vendredi à Rochefort le travail de qualité de deux de nos brasseurs.

Les brasseries et bières luxembourgeoises se portent bien, merci pour elles! Vendredi, dans le prestigieux cadre de l'abbaye Notre-Dame de Saint-Remy de Rochefort, les brasseries de Bastogne et Millevertus ont reçu trois distinctions lors du 1er concours "Best Belgian Beer of Wallonia", organisé entre autres par l'APAQ-W. La meilleure bière blonde pour la "Bastogne Pale Ale" et le prix d'excellence pour la "Trouffette Belle d'été" pour la brasserie bastognarde; et la meilleure bière brune pour la "Douce Vertus" du brasseur Daniel Lessire, installé à Breuvanne (Tintigny).

Trente-deux bières artisanales wallonnes étaient en compétition (sur 65) dont six en province de Luxembourg (sur 15). Daniel Lessire était aux anges. "Gagner un prix comme ça sur les terres de Rochefort, ça le fait quand même", savoure celui qui a déménagé sa brasserie



Daniel Lessire (au centre) et Philippe Minne ont savouré avec plaisir cette reconnaissance. ■ F.L.

Millevertus de Toernich à Breuvanne. "J'ai eu de bons échos concernant ma bière brune. Christophe Gillard (NDLR: du magasin Mi-Orge Mi-Houblon à Arlon) m'a avoué que c'était une de ses préférées pour l'instant. La Douce Vertus contient des malts de Belgique, d'Allema-

gne, mais aussi d'Angleterre. La catégorie brune est toujours plus complexe que les autres, il faut constamment chercher à équilibrer les épices."

Daniel Lessire, en innovateur qu'il est, trouve cependant que les catégories étaient trop fermées. "Il n'y a pas que les blon-

des, les blanches, les ambrées et les brunes. J'aurais souhaité présenter la Moulin de Hollange qui est une blonde d'épeautre, c'est un peu plus spécial car les grains sont difficiles à travailler." Son travail, lui, a en tout cas été récompensé. «

FRANÇOIS LEBOUTTE

ENTRETIEN:

Philippe Mine

BRASSEUR À BASTOGNE

À PROPOS DE
SES PRIX

"C'est une reconnaissance"

François Leboutte
JOURNALISTE

Philippe, en quoi ces prix vous rendent-ils heureux?

C'est une fameuse reconnaissance pour ma brasserie qui n'a même pas quatre ans d'existence. Si nous augmentons tout doucement la production, le niveau qualitatif semble prendre la même courbe. J'avais déjà reçu un prix pour la "Bastogne Pale Ale" lors du Modest Beer Festival à Anvers, cela prouve qu'on continue à apprécier nos bières. Vous recevez en plus deux

distinctions...

Sur un échantillon aussi représentatif des bières wallonnes, c'est gratifiant. Avec l'arrivée de l'été, votre blanche va faire fureur avec ce prix, non?

Figurez-vous qu'au départ, la "Trouffette Belle d'été" n'était pas une bière blanche. J'ai fait en sorte qu'elle le devienne et j'ai visiblement bien fait (rires).

Où en êtes-vous au niveau de la production par rapport à l'année dernière?

Nous avons brassé 400 hectolitres en 2011. Les prévisions pour 2012 tendent



Philippe Mine brassera 600 hectolitres cette année. ■ F.L.

vers un brassin de 600 hectolitres. Nous commençons à avoir des contacts aux USA, au Japon, en Finlande et en Italie pour exporter. Nous n'avons malheureusement pas beaucoup de temps à consacrer aux démarches commerciales. Je ne brasse que le week-end, c'est mon activité complémentaire (NDLR: il est ingénieur civil dans l'entreprise de construction métallique CMI).

La brasserie ouvre ses portes ce week-end?

En effet, j'invite toutes les personnes à venir nous rendre visite samedi et dimanche.