

# À l'école

## DE LA BIÈRE

Au Cefor de Namur, on apprend à déguster la bière mais aussi à la brasser. Et cela plaît à des « students » de tous les âges, de plus en plus nombreux et assoiffés... de connaissances.

SAMUEL HUSQUIN



Jean-Louis et Michel devaient peut-être déjà en rêver sur les bancs de leur rhéto. Mais ils ont dû attendre la soixantaine pour faire un plongeon dans le grand brassin. Oui, aujourd'hui, on peut aussi user ses fonds de culotte pour mieux percer les secrets de la bière et de sa fabrication.

« On a d'abord ouvert un module pour la dégustation des bières belges », explique Philippe Berger, l'un des responsables du Cefor, école namuroise qui dispense désormais des cours de biérologie. « Après le vin et nos cours d'œnologie qui ont vraiment explosé il y a quinze ans, la bière est elle aussi devenue très tendance. Et notre école devait en tenir compte. »

Le sujet est vivant, passionnant mais il faut aussi un bon prof. Vendredi soir, c'est Michaël Vermeren, alias Mickey, qui tient ses élèves en haleine pendant quatre heures. « J'ai rencontré beaucoup de brasseurs et j'ai beaucoup bougé. Donc, j'ai aussi pas mal d'anecdotes à raconter », explique cet érudit autodidacte, re-

doutable dégustateur. Les élèves apprendront entre autres que les moines trappistes de Westmalle étaient, à l'origine, spécialisés dans le cidre avant de quitter leur abbaye cistercienne, chassés par les révolutionnaires français. Amusant et instructif.

Jean-Louis et Michel, « les deux vieux potes du groupe », ne perdent pas une goutte. « On n'a pas tardé à passer aux exercices pratiques », se réjouit le Lustinois. Sur l'année, les élèves s'essayeront à quatre brassins différents. Ils sortiront de la blonde, de l'ambree, de la brune et de la blanche. « La première est la plus simple. Pour les suivantes, il faut jouer sur les malts torréfiés, les épices... C'est plus délicat », constate Michaël Vermeren.

« Je ne me rendais pas compte à quel point il faut être rigoureux et attentif à la propreté du matériel. Une petite infection et c'est tout le brassin qui est bon à verser dans l'évier », souligne Jean-Louis Moreaux. Au fil des séances, les étudiants brassicoles apprennent à peaufiner leurs techniques de dégustation. « On analyse

de six à huit bières par cours », signale Mickey. « Cela permet aussi aux participants de mieux connaître leurs propres goûts. »

« Connais-toi toi-même », prônait Socrate. Hédonistes et épicuriens du brassin sont bien de cet avis. « Après une année, certains élèves sont désormais prêts à sortir quelque chose de net, de propre, avec une bière qui correspondra aussi à leur propre personnalité », assure-t-on au Cefor de Namur. « Nos cours d'œnologie ne permettent pas de produire son propre vin. À l'inverse, avec la bière, c'est très rapidement le cas », s'amuse Philippe Berger, maître sommelier. « Je suis bien évidemment très, très vin. Mais tout cela me donnerait aussi l'envie de m'intéresser à la bière. » La polyvalence et la curiosité demeurent de grandes qualités.

Les cours de biérologie reprennent en septembre au Cefor de Namur. 90€ de droits d'inscription. À cela, on ajoute une dizaine d'euros par séance pour les bières dégustées et le bout de fromage. Infos : 081 25 51 80.