

# Malgré tout, ça bouillonne encore dans les cuves à bière



Une bière, ça se brasse en famille. Juliette, Louis et Clément en témoignent.

**Nouvelles brasseries, nouvelles créations... à Lonzeé, Gesves ou Éprave, le petit monde namurois de la bière reste en effervescence.**

• **Samuel HUSQUIN**

Avec son chapeau pointu et sa tête de houblon, cette sorcière-là n'effraie pas Louis, Clément ni même Juliette. Et pour cause, cette macraole joliment stylisée trône fièrement sur les étiquettes des bières que brasse leur papa, Benjamin Sajtote. « La sorcière, c'est le symbole de Lonzeé, le village où nous habitons depuis une dizaine d'années », situe l'artisan. Patelin qui donnera aussi logiquement le nom à sa brasserie. « Lonsees, c'est la plus ancienne écriture du nom du village », poursuit le Lonzinois. On retrouve ainsi Benjamin dans l'aile d'une solide ferme hesbignonne en carré, là où cohabit gentiment son habitation et sa petite brasserie, équipée il y a six mois seulement. « Au départ, je suis surtout un passionné de la culture belge. Et comme la bière en est l'un de ses piliers... », s'amuse le brasseur. Mais le quadragénaire n'a pas tout appris dans les bouquins. « J'ai eu la chance de côtoyer Jean-Christophe Larsimont ou Mickey Vermeren dans les cours du Cefor. » Avec le pre-

mier, le Hesbignon a appris à brasser, sans faire de chichis. « Jean-Christophe est très pragmatique. Ses conseils ont été précieux. » Benjamin lui aussi a l'esprit pratique du vieux scout qu'il a été. Et cela lui a déjà bien servi. « Mon matériel de brassage vient d'Italie. Pour mon premier brassin, j'ai démarré à 6 heures du matin et j'ai été bloqué directement parce que les embouts des tuyaux de gaz ne correspondaient pas à nos bonbonnes belges... » Démontage, remontage et système D, le premier brassage a pu être finalement bouclé... à 23 heures. « Mais désormais, j'ai la technique et le vendredi, je peux enchaîner deux brassins », commente celui qui a gardé son épanouissant boulot d'éducateur spécialisé. « C'est surtout l'embouteillage et l'étiquetage qui prennent un temps fou. » L'artisan avance bien dans son projet. Aussi parce qu'il a de l'aide... « C'est moi qui tourne pour le malt », lance fièrement Clément, quatre ans, une main sur le petit moulin, l'autre sur la foreuse. Louis aime aussi

mettre la main à la pâte. « On sait vraiment brasser en famille : il y a un peu de boulot pour tout le monde, sourit le Lonzinois. C'est même Clément qui a donné le nom à ma première bière ». Cette blonde sympa appelée *Bonne Bière*. En amont, la création reste un moment privilégié. Même un peu magique. « Quand je veux sortir une nouvelle bière, je pense à sa couleur, à son goût, son degré d'alcool, poursuit l'artisan de Lonzeé. En fait, j'ai déjà son dessin en tête. » Sa Red IPA, baptisée *Tripante*, aura la silhouette et la chevelure d'une séduisante Irlandaise. « J'incorpore de l'ibiscus, ce qui donne ainsi cette robe assez rouge. »

Benjamin Sajtote avoue une fascination pour « l'île d'Émeraude » mais son approche brassicole est résolument locale. « Les orges sont cultivées à Thorembais et maltées à Gembloux », insiste-t-il. C'est d'ailleurs le malt qui constitue la colonne vertébrale, une véritable identité aux trois actuels producteurs spécialisés. Quant aux prochains houblons utilisés, ils sont en train de coloniser une partie de sa terrasse. Lentement mais sûrement, la brasserie s'enracine bien profondément dans la vie de cette souriante famille. ■

> [www.brasserieidelonsees.be](http://www.brasserieidelonsees.be)



L'orge est malté à Gembloux. Et pour le moulin, c'est Clément qui a la technique.

## Le Caméléon : ses bières ne sont pas invisibles

**À Gesves, le Caméléon ne brasse pas encore mais ses papilles subtiles permettent de sortir des bières originales.**

Steven Desmet a la langue bien pendue, surtout quand il parle de sa passion : la bière. « J'ai suivi quelques cours, avec des amis, avant tout pour le plaisir. Et puis, j'ai pris conscience de l'incroyable diversité de goûts, d'arômes... Assez rapidement, j'ai donc voulu m'y mettre, moi aussi », rappelle le Gesvois. Le passionné s'est donc lancé dans l'aventure des bières casserolées.

Avec un objectif précis en tête. « Avec quelques amis, j'ai pris part au trail solidaire Ox-fam en août 2019. Pour se préparer, on a décidé d'arrêter de boire la moindre goutte d'alcool pendant trois mois. Mais on s'est dit qu'à l'arrivée, on aurait envie de boire une bonne bière, assez légère et bien rafraîchissante. » C'est ainsi que la KLBS est née. « KLBS pour Karine, Léila, Brice et Steven, les prénoms des amis qui

ont terminé les cent kilomètres de trail », précise le biérophile.

Pour cette IPA comme pour La Merveilleuse, une bière à la Poire cognac de Namur, c'est toujours Steven Desmet qui met au point la recette. « Et ça m'a pris quatorze mois pour la Merveilleuse, assure-t-il. J'adore cette liqueur et je rêvais d'en retrouver les arômes dans une de mes bières. Mais il a fallu trouver un délicat équilibre. On ne doit pas avoir un goût d'alcool mais bien de bière. » Et avec sa petite clé ouvre-bouteille accrochée autour du cou, La Merveilleuse suit sa route. Et

elle pourrait emmener bien d'autres créations dans son sillage. « Plusieurs sont déjà prêtes à sortir. Mais je veux d'abord finaliser une bonne collaboration avec la brasserie partenaire. Pour la KLBS, cela a très bien fonctionné avec la brasserie MilleVertus, implantée à Tintigny », poursuit Steven Desmet.

Un projet est déjà dans les starting-blocks. « J'ai déjà son nom, la Pie Coleuse, et son étiquette. C'est une création de l'artiste Sandrine Demey, détaille le Gesvois. Ce sera une black IPA, aussi pour surprendre. C'est donc une bière noire mais à l'aveugle, avec sa fi-

nesse, huit personnes sur dix pensent que c'est une blonde. » Car à la brasserie du Caméléon on aime surprendre en jouant avec les codes et les couleurs.

« Ce nom, je le tiens d'un test de personnalités et de couleurs qu'on avait effectué au sein de mon entreprise de création d'événements. Moi, m'avait décrit comme un caméléon, m'adapte aux couleurs et aux caractères des gens que j'ai en face de moi. » Steven Desmet aimerait ainsi créer une palette suffisamment large pour que chacun y trouve une bière à son goût. ■

S. Hq.

## Éprave : une « biesse chope » nommée Top Lesse

**La brasserie de la Lesse à Éprave (Rochefort) sort sa première pils. Elle se lance aussi dans la livraison.**

• **Aurélien MOREAU**

Le calendrier peut paraître étrange. En réalité, la sortie de la pils était fixée depuis longtemps. « Elle a été brassée début mars, juste avant le confinement. On a finalement décidé de garder le timing de départ pour la sortir », confie Julien Collard, responsable de la communication pour la brasserie. La sortie en fûts, par contre, a été postposée. « Elle est pour l'instant uniquement commercialisée en bouteilles de 33 cl vu que la saison des festivités s'annonce un peu morte. »

Cette bière légère de soif qui pointe à 4,2 % d'alcool, « on nous la réclamait depuis longtemps, ajoute le directeur de propagande. Les gens qui veulent boire une biesse chope légère tranquil-

lement chez eux peuvent se tourner vers elle. Ça répond à un créneau. D'autant qu'il existe très peu de pils artisanales bios. »

Quant au nom de cette septième bière de la brasserie, il a été tranché en brainstorming. « On voulait un nom qui soit sympa, qui raconte un peu ce qu'est la bière. Mais on ne voulait pas un humour graveleux ou lourdingue. D'ailleurs, on communique surtout sur le nom « La Top » qui claque. En ajoutant « Lesse », ça prête à sourire. »

800 casiers de cette bière lancée voilà quelques



La brasserie de la Lesse vient de sortir sa septième bière. Une pils, la Top Lesse, attendue depuis un petit temps.

jours sont prêts. Un pari pour la brasserie ? « On ne sait pas comment va évoluer la demande. Les gens auront l'occasion de l'acheter un peu partout. Par contre, ils auront moins l'occasion de la boire... C'est une bière qui devait sortir pour l'été. Si on ne la sortait pas maintenant, on devait reporter d'un an. »

**Pour la fête des pères...**

Depuis le début de la crise, avec la fermeture de l'Horeca, la brasserie a perdu 50 % de ses ventes.

« Par contre, nous avons fortement augmenté la vente dans les petits commerces, détaillants, coopératives, etc. Les gens ont le réflexe de se rediriger vers les circuits courts. Là, les commandes sont à la hausse, même si ça ne compense pas toute la perte. »

Si elle vend moins, la brasserie n'a pas de pertes en termes de marchandises pour autant. « Cela diminue simplement notre chiffre d'affaires pour l'instant. Nous avons eu certaines

aides, notamment au niveau des échéances bancaires liées aux investissements dans la nouvelle brasserie et à la TVA. Nous pouvons reporter les paiements. »

La société, qui fonctionne sous forme de coopérative, n'est toutefois pas en péril. « Ce qui nous aide, c'est le modèle que nous avons mis en place. La brasserie a été pensée dans un esprit alternatif qui tenait compte des éventuelles crises. Nous avons des investissements sur le dos, mais tout a été bien mesuré. Nous avons une gestion saine et pérenne basée sur du long terme et durable. »

Quant aux emplois : « Nous sommes tous les quatre indépendants. Nous bénéficions du droit passereille. Nous avons tout réduit et adapté nos horaires. »

La brasserie a toutefois réfléchi pour se réinventer. Elle s'est lancée dans la livraison, gratuite, à domicile, dans un rayon de 15 km. « Cela renforce nos contacts avec les vendeurs et redéveloppe le tissu économique local. Cela nous permet de compenser les ventes que nous avions directement à la brasserie auparavant. » Une idée sympa pour la fête des pères. ■