



UNE SOIRÉE GASTRONOMIQUE AVEC LA

# BRASSERIE DUPONT

*Photo: Pascale et Olivier Bedeycker, Michael Jackson et Tom Allewaert*

**Une soirée assez historique : un repas complet préparé avec les bières de la Brasserie Dupont, de la Redor Pils à la Blanche du Hainaut Bio en passant par la Saison Dupont Bio, la Moinette, la Cervesia et, en point d'orgue, l'inimitable "Avec Les Bons Vœux" de la Brasserie Dupont".**

**Décor:** la Brasserie Erasmus à Bruges

**Chef:** Patrick Kabongo

**Sommelier bière:** Tom Allewaert

**Orateur à table:** Michael Jackson

**Hôte d'honneur:** Olivier Dedecker

**Texte et photos:** Ben Vinken

Quiconque est un peu familier de notre culture brassicole belge sait apprécier particulièrement les bières hennuyères de type Saison, avec leurs couleurs orange pâle et leur fraîche palette houblonnée. Lorsque l'on arrive dans la région où ces bières sont brassées, le temps semble s'être arrêté. Tout y est calme et rural, avec ici et là un petit village et quelques fermes. La Brasserie Dupont est une de ces Fermes-Brasseries où aujourd'hui on ne fait plus que de la bière et du fromage. Mais quelle bière ! En compagnie du Maître Brasseur Olivier et de son épouse Pascale (Maître Fromager), Michael Jackson, spécialement venu de Londres, et moi-même avons pu une fois de plus goûter toute la gamme, escortant les délicieuses préparations de gibier du chef congolais de la Brasserie Erasmus.

Tom Allewaert a mené la dégustation en insistant sur la patience mise au brassage de ces bières. Deux mois et demi de décantation pour la Moinette, cinq mois pour la Bons Vœux (ce n'est pas ma préférée par hasard). "A beer to dine for" a résumé le Beerhunter, car peu de bières d'une seule brasserie peuvent soutenir un dîner complet. Dupont en a d'ailleurs assez pour accompagner deux dîners ! C'était cependant la première fois que cela arrivait, et nous espérons que ce ne sera pas la dernière, et qu'un restaurant de sa région préparera lui aussi un dîner à la bière Dupont. A propos, la toute première fois dans l'histoire de la bière qu'un dîner à la bière complet a été préparé, c'était à New York, en l'an 1984 : quatre chefs étoilés avaient accompagné une délégation de brasseurs belges (Flanders Gourmets Beers) pour cuisiner à l'intention de la presse food&drink rassemblée au prestigieux Hôtel Pierre. Michael Jackson, qui en avait aussi été l'orateur à table, a évoqué avec verve cette mémorable soirée. "Nous étions en avance sur notre temps", a-t-il conclu. Aujourd'hui, vingt ans après, on voit de plus en plus de dîners à la bière dans des restaurants de classe et la presse leur consacre enfin un peu d'attention. Il faut donc continuer. Même en France, sous l'impulsion de Heineken, une action "Repas à la bière" a commencé dans les restaurants avec les bouteilles de 75 cl des spécialités du groupe (Affligem, Wieckse Witte, etc.) Et InBev lance en Belgique un programme 'Cuisine à la Bière' sous la

direction de Herwig Van Hove (voir article dans ce numéro).

Michael Jackson a joué un rôle énorme dans ce processus. Dans sa série "The Beerhunter", il a rapporté, un an après, un brillant lunch à la bière au Brueghel, à Damme, sous la houlette de Pierre Fonteyne, loin d'être un inconnu dans le monde de la gastronomie et à l'époque co-chef du Pierre. Il a élevé le niveau de la bière par ses descriptions de saveurs gastronomiques, dans son style inimitable, parfois qualifié de "flou" par certains journalistes spécialisés mais ô combien précis quand il s'agit de formuler les sensations gustatives. Dans son plaidoyer contre le nivellement des goûts, il a été fortement aidé par la naissance d'un culte autour des bières, comme celles de Dupont, qui sont faites sans aucune concession et en tra-

un chat qui, tout en étant un animal domestique, reste en fait un animal sauvage qui ne se laisse pas dompter.

Pendant toutes ces considérations, nous avons bu à l'apéritif la pils maison de Dupont, une délicieuse pils sèche brassée uniquement pour trois cafés du voisinage, faut le faire ! Accompagnée de fromage Moinette, c'est encore mieux. Tom Allewaert a ensuite mis sur la table un pâté de marcassin accompagné de Blanche du Hainaut Bio, encore une bière que je n'avais jamais bue. Une bière blanche fine et délicate avec un nez épicé et floral, qui s'accorde au pâté comme un Sauternes au foie gras.

Comme Tom voulait nous faire goûter tout ce qu'il a sur sa carte des bières, il nous a encore régalez de scampi aux



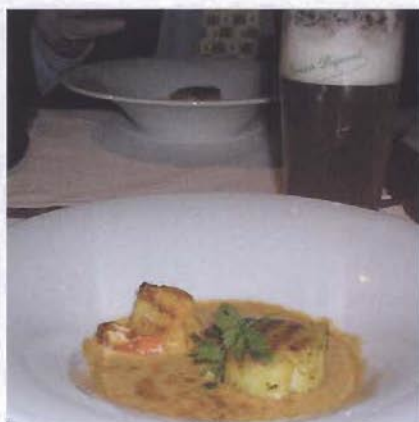
Chauffage direct des cuves de brassage chez Dupont. (Photo: Joris Luyten)

vaillant encore avec le "direct heating" (le réchauffement direct des cuves de brassage de sorte que naît une formation de sucre qui donne une certaine douceur à la bière) et une utilisation abondante de houblon, du type Kent et Hallertau, qui donne une bière délicieusement sèche, aussi favorisée par le haut degré de fermentation du sucre.

La magie de ces grandes bières se situe toutefois dans la levure, nous a expliqué Olivier, le jeune maître brasseur. La levure est cependant quelque chose que l'on ne peut entièrement garder sous contrôle : Michael Jackson la compare souvent à

Saint-Jacques et safran, glacés à la Saison Dupont Bio, pour la circonstance servie au tonneau. Très sèche et marquée par le clou de girofle, la bière subit d'ailleurs une deuxième fermentation en tonneau. Sa couleur orange typique est également due à la caramélisation en cuve (voir plus haut). Le plat principal était un mariage de chevreuil et de ris de veau croquants à la Moinette Brune, lavande et croquettes. Un plat princier, très hivernal, superbement mis en valeur par la Moinette rousse. Divers malts de Dingemans y contribuent ; peut-être cette bière était-elle encore plus complexe auparavant avec des malts de De Wolf-Cosyns, mais le

CONTINUEZ



commun des mortels ne le goûtera jamais. Cette bière reste énigmatique avec une finale "au goût de noisette, de toast et fruitée" affirme le Beerhunter. Vint ensuite un audacieux deuxième plat principal : après le chevreuil, nous avons découvert une merveille de bar atlantique, aux olives, fenouil, bière et petites pommes de terres farcies. Là, j'ai moins apprécié la bière, rafraîchissante certes mais de peu de caractère, il s'agissait d'une bière "sur commande" pour une association locale. Le chef Patrick Kabongo lui trouvait bien quelque chose puisqu'il avait avant la préparation goûté toute la gamme Dupont et essayé "d'apprier" les différentes bières

avec ses plats. Peut-être aurait-il dû utiliser la Moinette Blonde, qui aurait certainement mieux fait l'affaire. Ce délicieux "Festin de Babette" s'est clôturé sur un sorbet fraîchement tourné (avec une structure ferme que l'on n'attend généralement pas d'un sorbet) pour lequel c'est la Bons Vœux qui a été utilisée. Cette bière est le top du top de la brasserie : plus de malt, plus de houblon, plus de décantation, avec houblonnage à cru à la fin. Pourrait-on mieux prendre congé de la brasserie ? Je ne le pense pas : la Brasserie Dupont est une brasserie qui a une âme et de l'esprit. Ses produits sont brassés et commercialisés par des brasseurs plus que passion-

nés. Ils font des bières sublimes et croissent chaque année (cette année encore de 8 à 10.000 hl) sans dépenser un franc en marketing. Continuez, Olivier, et continuez, Tom. Une soirée inoubliable.



**Hôtel-Brasserie Erasmus**

Wollestraat 15  
8000 Bruges  
050/335781  
www.hotelerasmus.com  
Le menu de choix aux bières Dupont continue jusqu'au 30.12 et se monte à 35 euros, hors boissons.

Le seul fabricant de sous-bocks en Belgique (aussi en petites quantités)

**bbe**

The Box and Beermat Company  
rue de la Villa romaine 1  
7822 ATH  
Tel. 068 45 64 64  
e-mail : kdemoor@boxandbeermat.be

Labels visible in the collage include: Trappistes Rochefort, Blanche de Bruxelles, Uitzet, Peterman, Saison Dupont, Moinette, ECLA, Moinette, Bons Vœux, Duvel, Skoda, Malheur, Delirium Tremens, TITJE, Piro, Floris Kriek, CHAPEAU, LA BINCHOISE, MARTIN'S, THE DOLLAR, SPA, Rousa, Beers, Fonteynen, GUINNESS, Jeltz, Oudenaards Oud, FILIERS, SQUAN, WITHA-FATE, Achel, and ROYAL.