

AUJOURD'HUI ET DEMAIN

# La Saison de Tourpes mousse aux USA

ALEXANDRE VALÉE

**L**a meilleure bière au monde se nomme « Saison Dupont » et est brassée à Tourpes (Leuze). Seul hic : il faut feuilleter le magazine américain « Men's Journal » pour en être informé ! Olivier Dedeycker, gérant de la Brasserie Dupont depuis 2002, savoure ce classement enviable, décerné fin juin outre-Atlantique par un jury de spécialistes. *C'est la preuve que l'on peut réussir commercialement avec un produit réellement traditionnel, qui ne cède pas à la mode des bières plus sucrées ou fruitées.*

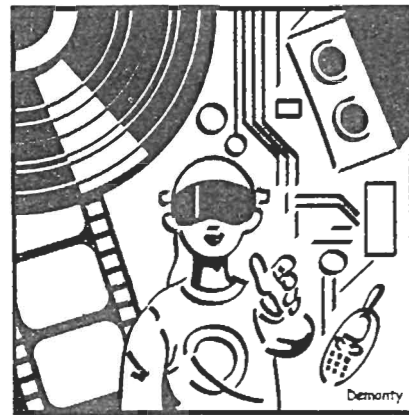
L'ingénieur brasseur sait de quoi il parle : parce qu'elle est différente, la Saison Dupont est sa bière préférée, même si elle ne représente que 20 % de sa produc-

tion. Typée, foncièrement amère, sans épices, refermentée en bouteille, la blonde est farouche (6,5 % d'alcool) et séduit avant tout les vrais connaisseurs. *Historiquement, la Saison était une bière brassée l'hiver, très désaltérante, destinée aux ouvriers de ferme durant l'été.* En 1920, la famille Dupont a repris des bâtiments où la bière coulait déjà depuis 1844. L'entreprise est toujours gérée en famille : entrée en 1990 au sortir d'études à l'UCL, Olivier fait partie de la quatrième génération.

En 2004, Dupont a brassé 10.000 hectolitres, dont 50 % de Moinette, le produit phare de la société. Le premier semestre 2005 affiche déjà une croissance de 14 %. En plus de quelques produits de fromagerie et de boulangerie, neuf étiquettes différentes

sortent de la brasserie, dont cinq sont certifiés « bio ». Au total, 75 % de la production restent dans le Royaume, mais les volumes à l'exportation ont grimpé en flèche (38 %) ces six derniers mois. *Nous avons engagé une commerciale pour contre-balancer ce phénomène : nous voulons rester forts sur le marché belge. Nos racines sont ici.* Employant dix équivalents temps pleins, la brasserie Dupont a réalisé un chiffre d'affaires de 1,5 million d'euros sur le dernier exercice.

Si ce n'est en matière de sécurité et d'hygiène, les installations n'ont fait que peu de concessions à la modernité. La cuve-filtre date de 1844, les deux cuves d'ébullition de 1920. *Il nous faut onze heures pour brasser 6.000 litres, là où une salle moderne réalise 12*



à 14 brassins en 24 heures ! La tradition a un coût, mais aussi un goût. Une levure cultivée sur place selon les méthodes du grand-père et un houblon trié sur le volet n'y sont pas étrangers. Usé, l'adage n'est pas démenti : c'est dans les vieilles casseroles... •

AUJOUR'HUI ET DEMAIN

# La Saison de Tourpes mousse aux USA

ALEXANDRE VALÉE

**L**a meilleure bière au monde se nomme « Saison Dupont » et est brassée à Tourpes (Leuze). Seul hic : il faut feuilleter le magazine américain « Men's Journal » pour en être informé ! Olivier Dedecker, gérant de la Brasserie Dupont depuis 2002, savoure ce classement enviable, décerné fin juin outre-Atlantique par un jury de spécialistes. C'est la preuve que l'on peut réussir commercialement avec un produit réellement traditionnel, qui ne cède pas à la mode des bières plus sucrées ou fruitées.

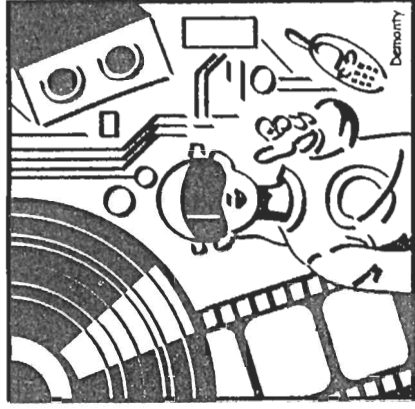
L'ingénieur brasseur sait de quoi il parle : parce qu'elle est différente, la Saison Dupont est sa bière préférée, même si elle ne représente que 20 % de sa produc-

tion. Typée, foncièrement amère, sans épices, refermentée en bouteille, la blonde est farouche (6,5 % d'alcool) et séduit avant tout les vrais connaisseurs. Historiquement, la Saison était une bière brassée l'hiver, très désaltérante, destinée aux ouvriers de ferme durant l'été. En 1920, la famille Dupont a repris des bâtiments où la bière coulait déjà depuis 1844. L'entreprise est toujours gérée en famille : entrée en 1990 au sortir d'études à l'UCL, Olivier fait partie de la quatrième génération.

En 2004, Dupont a brassé 10.000 hectolitres, dont 50 % de Moinette, le produit phare de la société. Le premier semestre 2005 affiche déjà une croissance de 14 %. En plus de quelques produits de fromagerie et de boulangerie, neuf étiquettes différentes

sortent de la brasserie, dont cinq sont certifiés « bio ». Au total, 75 % de la production restent dans le Royaume, mais les volumes à l'exportation ont grimpé en flèche (38 %) ces six derniers mois. Nous avons engagé une commerciale pour contre-balancer ce phénomène : nous voulons rester forts sur le marché belge. Nos racines sont ici. Employant dix équivalents temps pleins, la brasserie Dupont a réalisé un chiffre d'affaires de 1,5 million d'euros sur le dernier exercice.

Si ce n'est en matière de sécurité et d'hygiène, les installations n'ont fait que peu de concessions à la modernité. La cuve-filtre date de 1844, les deux cuves d'ébullition de 1920. Il nous faut onze heures pour brasser 6.000 litres, là où une salle moderne réalise 12



à 14 brassins en 24 heures ! La tradition a un coût, mais aussi un goût. Une levure cultivée sur place selon les méthodes du grand-père et un houblon trié sur le volet n'y sont pas étrangers. Usé, l'adage n'est pas démenti : c'est dans les vieilles casseroles... ●