

On entre dans cette bras

**Avez-vous déjà vu,
jolie touriste,
une brasserie
sans trappiste ?
André Bialek
pose cette question
en Belgique,
terre bénie des
« bières catholiques »
de Julos Beaucarne.
Dans des campagnes
tranquilles,
on trouve encore,
parfois,
des brasseries
artisanales,
où le patron
aime la bière
et où c'est
toute la famille
qui se consacre
à cette activité.**



Quelques bouteilles de
« L'abbaye de la Moinette »,
une vieille bière forte non filtrée.

A Tourpes, en Hainaut, entre Belœil et Leuze, une grande bâtisse blanche ressemble à une ferme. Mais pas de doute, c'est bien l'adresse qu'on nous a donnée. Il doit s'agir de la brasserie Dupont.

Sylva Rosier est le maître des lieux. Septante-deux ans, toute une vie dans la bière. Dans la bière, entendons-nous... C'est un métier, une vocation familiale presque...

Quand le grand-père a racheté la ferme, elle était autant consacrée à la brasserie qu'aux champs. Mais à l'époque — cela nous fait remonter avant la guerre de 1914 —, on brassait surtout l'été. C'était une activité saisonnière parmi d'autres, et il s'agissait de fournir en boisson tous ces travailleurs qui passaient d'une ferme à l'autre, proposant leurs services à tout le voisinage. Moissons, boissons, cela rime bien.

Petit à petit cependant, la ferme périclité et la brasserie grandit. C'est que la demande est de plus en plus forte, et les affaires marchent bien. La *Saison*, une bière qui porte bien son nom et dont il existe encore maintenant, dans la région, un grand nombre de variétés, est appréciée. La bière, c'est donc l'avenir. Sylva Rosier fera l'école de Brasserie, à Gand. C'est une période faste pour la bière. Entre 1925 et 1930, on compte environ trois mille brasseries en Belgique. Cet âge d'or ne durera que jusqu'à la guerre. Lorsque les Allemands réquisitionneront le cuivre, bien des petites brasseries ne retrouveront jamais de quoi redémarrer. A Tourpes, le cuivre est resté. « On a eu de la chance, il n'y en avait sans doute pas assez, » avoue Sylva Rosier. Toujours est-il qu'à présent, il reste une soixantaine de brasseries en activité.

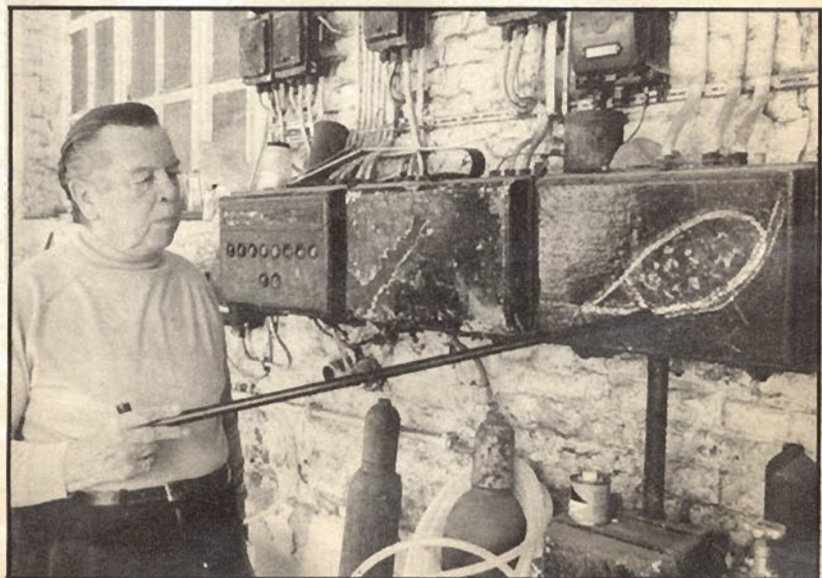
Quand on boit un verre de bonne bière, on a du mal à imaginer le travail que demande sa fabrication. Un travail tout en nuances, une affaire de spécialistes. A Tourpes, il y a même un laboratoire qui travaille pour une douzaine de brasseries, belges et françaises. Il s'agit d'obtenir une levure d'une grande pureté, de contrôler chaque stade de la fabrication afin que ne se glissent pas d'impuretés dans la bière. On y travaille en blouse blanche, comme dans un hôpital. De petites boîtes servent à la recher-



Le fils de M. Rosier s'occupe de la brasserie elle-même. Le voici « dans » une cuve.



Dans le laboratoire, la fille de Sylva Rosier examine une reproduction de levures.



Sur une vieille boîte électrique, Sylva Rosier explique ce qu'est une grain d'orge.

serie comme en religion

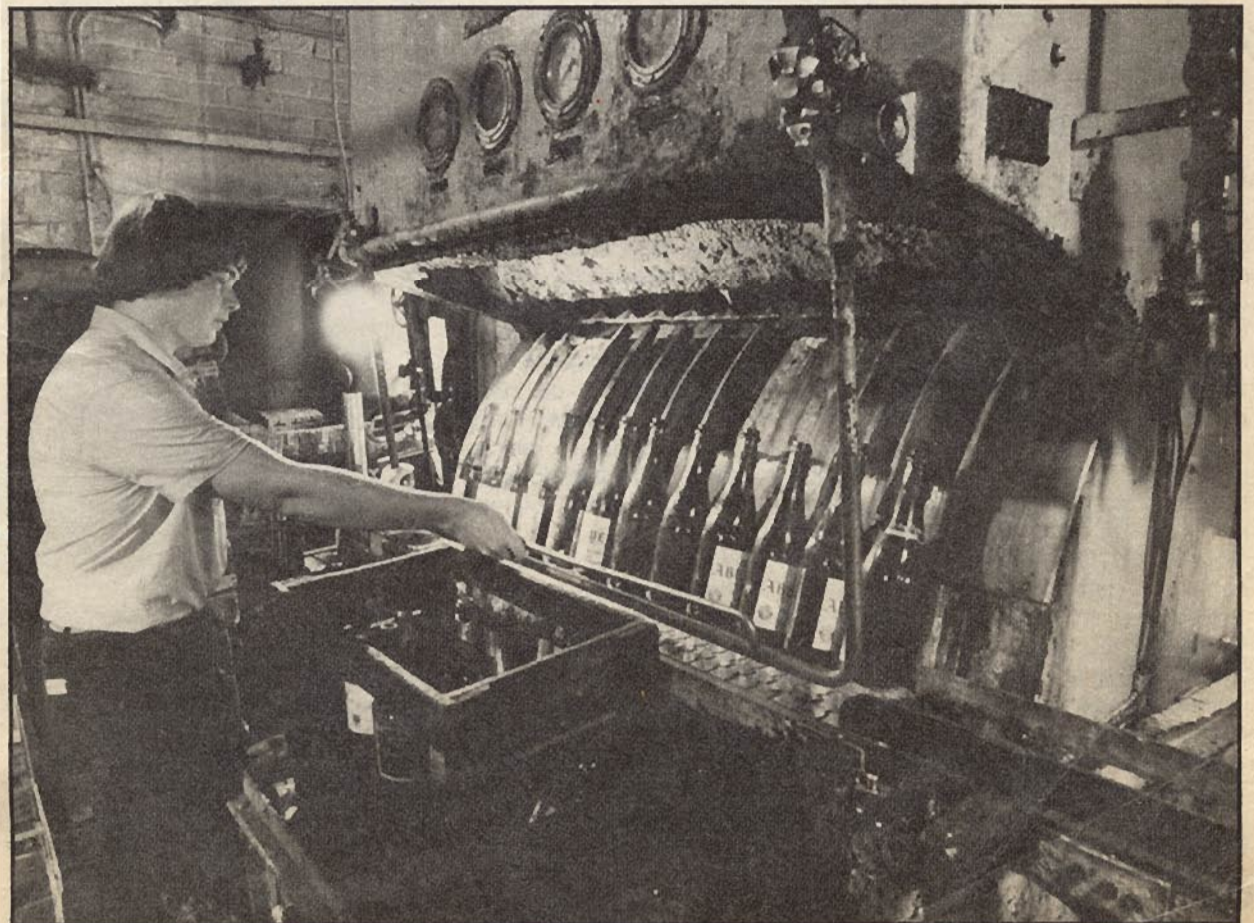
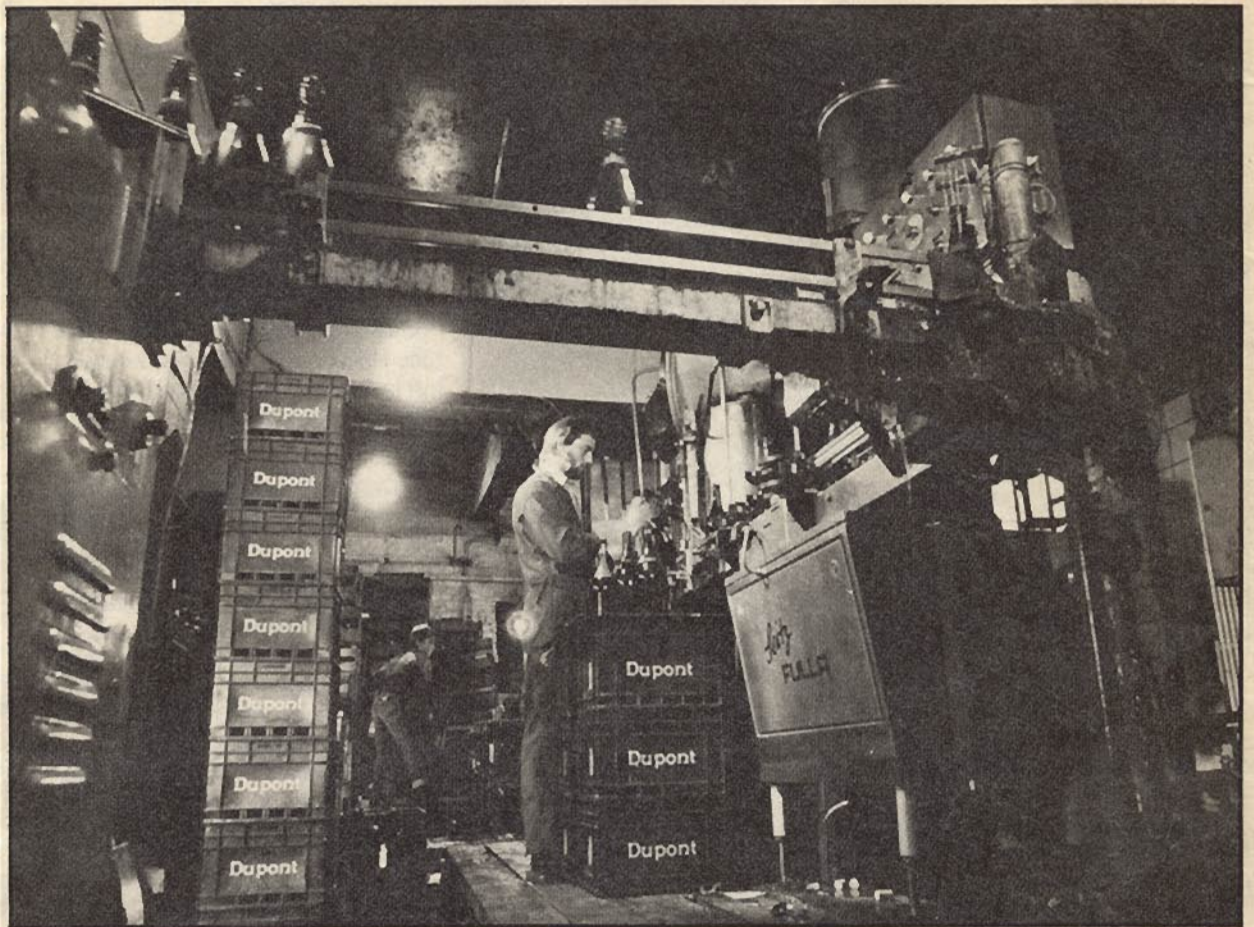
che des éventuelles bactéries, des ballons à la reproduction des levures...

C'est le royaume de la fille de Sylva Rosier. Voilà bien quelqu'un qui aime son métier. Elle est furieuse contre le journaliste inconnu qui, dans une revue dont elle a oublié le nom, a accumulé les bêtises à propos de la fabrication de la bière. Et pourtant, il n'était pas question de sa brasserie à elle, mais de celle de Rochefort. Il n'empêche, la bière, c'est sacré. Elle a ses rites et son sacerdoce.

Ce n'est pas un hasard si, en Belgique, la plupart des grandes bières portent des noms d'abbayes. Même à Tourpes, où il n'y a pas vraiment d'abbaye, la bière s'appelle maintenant la *Moinette*. Il est vrai qu'auparavant, il y a bien longtemps, l'abbaye de Gembloux possédait dans le coin une « maison-fille » dite la « Moënette ». Le rapport est assez lointain, mais en guise de juste retour des choses, la bière de Tourpes, commercialisée sous une douzaine de noms différents, s'appelle aussi *bière de l'abbaye de Gembloux*.

Quand vous buvez cette bière, vous vous régalez en fait de Moënette. Un certain nombre de dépositaires ont ainsi créé leur propre marque, alors qu'il s'agit toujours de la même boisson. Le nom le plus étonnant est sans doute ce « Reuzen oud bier niet gefilterd ». Sur une bière bien wallonne, cela peut surprendre ! Parmi toutes ces étiquettes interchangeable il en est une cependant qui fait exception : « Avec les bons vœux de la brasserie Dupont ». Cette bière-là, produite en très petite quantité, est légèrement plus forte (7° 5 au lieu de 6° 5 pour la Moënette traditionnelle). Elle est brassée pour la Nouvel an, comme pour retrouver le caractère saisonnier d'un travail conduit maintenant toute l'année.

Le tour du propriétaire est un véritable cours de brasserie. Sylva Rosier a l'habitude de conduire ainsi les visiteurs désireux de s'instruire. Il est le guide qui connaît toutes les étapes de la fabrication de la bière. Il commence par décrire un grain d'orge. Sur un mur, un dessin en représente un, en coupe. Il explique la membrane semi-perméable, l'amidon qui doit être transformé en sucre. Sa canne lui sert davantage à l'explication que de soutien. Dame ! à septante-deux ans, il a l'œil vif. Et si le corps



La mise en bouteilles de cette bonne et fameuse bière qu'est la « Moinette » dans la brasserie artisanale Dupont, à Tourpes.

On entre dans cette brasserie comme en religion



Dans la cour, la famille Rosier réunie. La fille, le père, le fils et le petit-fils

est moins alerte que quelques dizaines d'années plus tôt, il a acquis une sorte de majesté qui convient bien au maître des lieux. Non que son pouvoir soit despotique. Au contraire, puisqu'il le délègue même de plus en plus à ses enfants : la brasserie proprement dite au fils, le laboratoire à la fille. Et déjà le petit-fils est de la partie.

Bref, nous passons par tous les stades de la fabrication. Le brassage proprement dit est la première étape après la préparation du malt. Celui-ci, germé et séché, est aussi préparé sur place. Mais nous n'assisterons pas à ce travail, parce qu'il se fait surtout l'hiver. On agite un mélange d'eau chaude et de malt — c'est ce que les gens du métier appellent la « salade » —, puis on filtre. La grande cuve qu'on présente souvent, et dans laquelle se déverse le mélange, n'est rien d'autre qu'un très grand filtre, où sont retenues les parties solides. Vient ensuite le moment d'ajouter du houblon, pendant une ébullition qui stérilise en même temps le liquide. Le tout repasse une fois par la cuve, et le liquide peut descendre à l'étage inférieur, dans les caves où sera terminé le travail.

Dit ainsi, cela a l'air simple. Mais il faut pouvoir utiliser des produits de première qualité, contrôler exactement la germination qui dure sept ou huit jours, surveiller la température de la « salade » (de 50 à 70°), connaître le goût que donnera le houblon... L'expérience se révèle

le payante, et il faut voir le brasseur saisir une pincée de fleur de houblon, l'écraser entre ses doigts et la humer longuement pour comprendre tout ce qui se cache derrière ces gestes naturels : une fréquentation constante des produits, une exigence de chaque instant.

Mais descendons dans la cave. Partout, des cuves, des tuyaux... Il faut commencer par refroidir ce liquide qui doit encore fermenter. Si on veut de la bière de fermentation haute, il faut obtenir une température de 18 à 20°. Pour la fermentation basse, ce sera seulement 7°. Dans la fermentation, la levure joue évidemment un rôle majeur. C'est à ce moment notamment qu'est produit le gaz carbonique qui est à l'origine de la mousse de bière. Pour éviter qu'il s'échappe, il faut prendre des précautions : maintenir les cuves sous pressions, et veiller avec le plus grand soin aux transvasements.

En passant d'une cave dans une autre, la température baisse. Dans la « cave de garde » en effet, il fait très exactement 2°. Une température constante où les bières basses (de type pils) restent deux mois avant d'être filtrées. Elles seront ensuite mises en tonneaux ou en bouteilles. « Mais, nous dit Sylva Rosier, la pils est toujours meilleure en tonneau. En effet, chaque bouteille contient un peu d'air, qui oxyde en partie la bière. En tonneau, ce problème ne se pose pas. Par contre, cela n'a aucune importance

pour la bière haute, qu'on ne trouve, elle, presque jamais en tonneau. Car elle contient encore de la levure, et laisse un fond. »

Cela dit, nous voilà maintenant dans la réserve de Moinette. Il y fait bien meilleur, et même chaud : 20°. Théoriquement la Moinette, qui passe très peu de temps dans la cuve de garde, doit rester ici deux mois après avoir été mise en bouteilles. Elle vieillit et continue à fermenter. « Malheureusement, la demande est très forte, et il est rare qu'elle reste réellement deux mois ici. Mais nos dépositaires le savent, et la gardent le temps qu'il faut à la bonne température avant de vendre. »

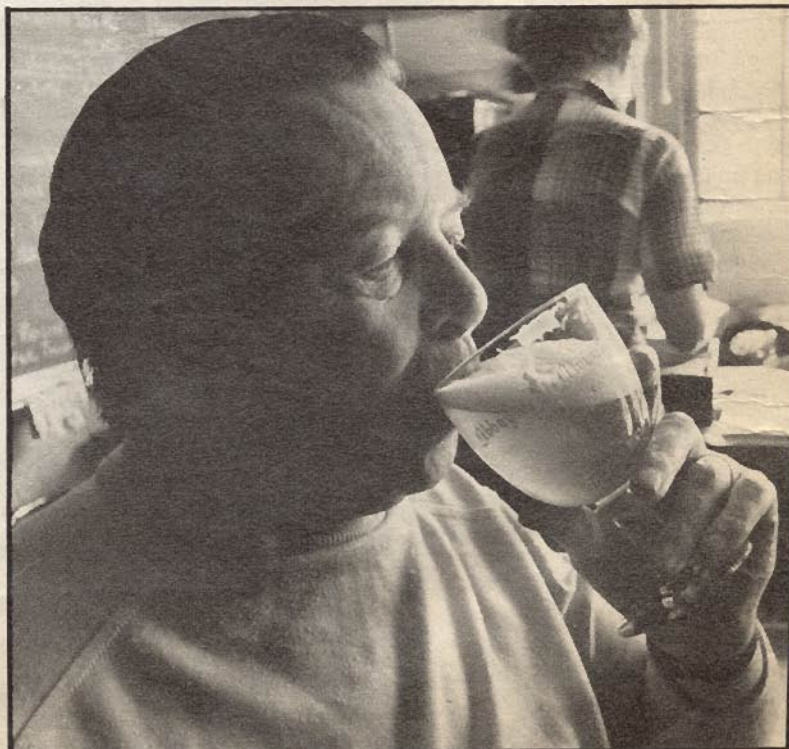
Cette fois, nous sommes bien au dernier stade : celui de la dégustation. Le meilleur moment de la visite, sans doute. On a sorti quelques bouteilles d'un coin apparemment peu fréquenté. Car, quand nous demandons l'âge de cette bière, personne ne peut répondre : « On ne sait pas, elle traîne là depuis un certain temps... » Une indication floue, qui n'est pas démentie par l'état des bouteilles poussiéreuses. Il est difficile de ne pas penser à un bon vin devant la manière quasiment amoureuse dont le petit-fils ouvre les bouteilles. Et il faut voir Sylva Rosier manipuler son verre plein : une dernière leçon, celle qui apprend à apprécier comme il convient une cuvée précieuse.

Avec un regard en coin vers les portraits des ancêtres qui ornent cette pièce servant aussi de bureau, il explique longuement : « D'abord, il faut regarder. La bière a sa couleur propre et celle-ci, qui n'est pas filtrée, est trouble. C'est la levure qui lui donne cette particularité. Ensuite, il faut humer. Le bouquet d'une bonne bière vaut bien celui d'un vin. D'ailleurs, pour ma part, je suis surtout amateur de bières. Enfin, on déguste. »

Cela se fait, s'il faut en croire son geste, presque les yeux fermés, comme une prière... Quand nous vous disions qu'il y avait des rapports bien intimes entre la bière et la religion !

Autour des verres, les langues se délient. La secrétaire, qui vide subrepticement la moitié de sa bière dans celle du « patron » (« Si je veux ne pas me tromper dans les chiffres cet après-midi, il vaut mieux ! »), confirme ce que nous avons cru comprendre : la Moinette se vend bien, et presque trop bien ! Derrière elle, un grand tableau reprend les commandes en souffrance. Et malgré cela le fils, entre deux clients, a le temps de nous dire qu'il ne veut pas fabriquer davantage de bière. « Je préfère brasser peu de bonne bière que beaucoup de moins bonne. » Voilà au moins une petite entreprise familiale qui ne souffre pas de la crise !

Pierre Maury.



L'heure tant attendue de la dégustation. Le patron Sylva Rosier fait sa prière...