

Le brasseur des villes et le brasseur des champs

Le brasseur tient à la fois du fermier et du meunier. Fermier il l'est, surveillant son petit monde vivant, ses cultures de levures. Du meunier traditionnel, il a le même amour pour l'outil, ces objets qu'il faut soigner pour obtenir le meilleur nectar. Le Vif - L'Express a rencontré deux de ces artisans, un brasseur de saison et un brasseur de lambic.

La Moinette de Tourpes

Marc Rosier est fermier, éleveur, malteur et brasseur, mais, plus que sa carte d'identité, importe l'amour avec lequel il exerce ces quatre métiers du vivant. La brasserie est entrée dans la famille en 1920. « Mon arrière-grand-père désespérait à l'idée de voir son seul fils quitter la région pour s'installer au Canada. Pour garder mon grand-oncle au pays, il n'a rien trouvé de mieux que d'acheter une des deux brasseries du village, qui à l'époque comptait 720 habitants. Dans le temps, il n'était pas rare de voir quelques fermiers se réunir pour brasser la bière en hiver. Cela pour deux raisons principales : en hiver, les matières premières, dont l'orge, sont engrangées, et, surtout, le travail est plus rare. C'était une façon comme une autre d'occuper la main-d'œuvre. Et cette bière, pas très forte, du même taux d'alcool qu'une pils, on la mettait de côté pour la boire en été. C'était une bière rafraîchissante, de saison. Voilà d'où elle tire son nom. »

La brasserie entrée dans la famille, la bière va coller à la peau des Rosier. Sylva, le père de Marc, deviendra ingénieur brasseur, commençant sa carrière à Alost. Sylva Rosier y produit pour la première fois en Belgique la pasteurisation de la pils, qui prendra le nom de Bergenbier. Avant cela, la bière ne tenait pas, elle devenait trouble ; impossible dès lors de l'envoyer dans les colonies. Mieux encore, il invente, avec l'aide d'un scientifique, une soutireuse, industrialisée par une firme allemande et toujours commercialisée : la Rola, Ro comme Rosier, bien entendu.

Fin de la guerre, retour au pays pour la famille Rosier, Sylva reprend la brasserie de l'oncle, laissant rapidement son fils Marc aux commandes. « Nous faisons de la saison, de la pils

et de la limonade. Et puis nous avons voulu faire une saison un peu plus forte, en mettant plus de versement — le terme employé par les brasseurs pour désigner la quantité de malt du brassin — ; c'est ainsi que nous avons lancé la Moinette de Tourpes, une bière qui titre en alcool 6,5°. Mais la véritable innovation fut de la faire refermenter en bouteille. On rajoute après filtration une levure qui produit

La ferme brasserie : autrefois une façon comme une autre d'occuper la main-d'œuvre.

une refermentation en bouteille. Ainsi la bière continue d'évoluer en cave. Ce qui fait que chaque bouteille ou presque a ses propres caractéristiques, dépendant du brassin, de son vieillissement... Notre bière a mis du temps à démarrer. C'est seulement voici quelque quinze ans, lors d'une foire artisanale à Tournai, que nous nous sommes fait connaître. Pour la première fois, les visiteurs goûtaient quelque chose de différent de la pils, une bière bouchonnée, un peu plus trouble, puisque la levure laisse un dépôt dans le fond de la bouteille, une bière refermentée qui fait du bruit quand on la débouche, comme le champagne. Les Tournaisiens qui ne connaissaient pas encore le nom de Moinette l'ont d'ailleurs surnommée ' la bière qui fait panf ' ».

« Continuant sur notre lancée, nous avons lancé une bière encore plus forte, 7,3° ; elle était initialement destinée à nos clients en guise de cadeau de nouvelle année ; c'est pourquoi elle porte toujours le nom de « Avec les bons vœux de la brasserie Dupont », Dupont du nom de mon grand-oncle.

Dans la ferme brasserie familiale, Marc Rosier brasse toujours de la pils, mais ce sont les fermentations hautes qui le passionnent le plus. Parce que les levures se développent, vivent. « Ça change à chaque fois, les levures sont comme des êtres humains. Nous allons





parfois bien, parfois moins bien, elles aussi. »

Le virus de la bière a touché Claude, sa sœur aînée, qui a installé dans les bâtiments un laboratoire agréé, destiné à venir en aide aux petites et moyennes brasseries. Marc reste dans la brasserie, à moins qu'il ne commence les maltages d'hiver, cette opération qui vise à rendre l'amidon de l'orge plus digestible pour la fermentation à moins

Les Rosier, une famille de brasseurs : Marc, Sylva et Claude.

qu'il ne soit sur son tracteur, traçant les sillons prometteurs de récolte, à moins qu'il ne distribue les drêches, sous-produits du brassage, à son troupeau de blondes d'Aquitaine, un bétail splendide qu'il choie en passionné. Fermier, éleveur, brasseur, malteur, quatre métiers de la terre...



Bruxelles, ma gueuze

Bruxelles, c'est la gueuze, même si on fait de la gueuze en dehors de Bruxelles. Pas loin de la gare du Midi, rue Gheude, existe encore une petite brasserie artisanale de lambic. Et le lambic est le plus beau cadeau que la nature ait offert aux Bruxellois. Pourquoi ? Parce que la fabrication ou la fermentation du lambic est un processus quasi unique au monde.

Alors que toute bière normale estensemencée avec une levure pure, sélectionnée et reproduit en laboratoire, le lambic est fécondé naturellement par une levure, *Brettanomyces bruxellensis*, une petite bête qu'on ne trouve que dans le ciel de Bruxelles. Incroyable mais vrai, un miracle ou presque. Pour pénétrer dans le temple de ce mystère, il faut grimper sous les toits de la brasserie Cantillon, voir le grand bac en cuivre à fond plat dans lequel se dépose en fin de journée, les jours de brassage, le moût. Et il suffit alors d'une nuit pour que *Brettanomyces bruxellensis* entre à jamais dans la vie du lambic. C'est en hiver, d'octobre à mars, que cette cérémonie peut se reproduire, tout simplement parce que les autres microbes sont éliminés par les froids. N'allez pas imaginer brasser en été, *Brettanomyces* est toujours présent mais sera étouffé par d'autres germes. La bière serait tout sauf bonne ; en bruxellois, ce sera une « bezomer bier ».

Le travail du lambic qui conduira au faro, à la gueuze, à la kriek, à la framboise, ne s'arrête pas là. Le temps et la



Visites du Musée de la gueuze de Bruxelles

Le musée de la gueuze est accessible (avec dégustation) tous les samedis de début octobre à fin mai.

Visites guidées à 11 h, 14 h 30 et 15 h 30.

En d'autres temps, des visites pour groupes peuvent être organisées sur rendez-vous.

En outre, un brassin public est prévu le 15 novembre 1986 ; portes ouvertes dès 6 h du matin...

Musée bruxellois de la gueuze, 56 rue Gheude, 1070 Bruxelles, tél. (02) 521.49.28 - 520.28.91.



Des caves de vieillissement pour le lambic.

→
patience vont faire le reste. La boisson ensemencée va vieillir en cave en de grosses pipes, des barriques de 650 litres. Doucement, la bière fermentera, les sucres vont être digérés pour disparaître à jamais.

Et la gueuze, alors, quand est-ce qu'on en parle ?

Trois ans plus tard. Il faut savoir qu'une gueuze qui se respecte est constituée d'un mélange de lambic vieux de trois ans et de lambic jeune d'un an. Le jeune lambic contient encore du sucre qui permet la refermentation en bouteille. Bouchonnée et couchée — pour éviter le passage d'air qui arrêterait la fermentation —, la gueuze va vieillir, reproduire du gaz carbonique et devenir le champagne des Belges.

Reste la gueuze rousse, désaltérante en diable, la kriek, que l'on obtiendra en mélangeant, courant juillet, 150 kg de cerises de Schaerbeek avec 500 litres de lambic. Quant au faro, il s'agit d'un lambic additionné de sucre candi, de caramel, et allongé d'un peu d'eau afin



Jean-Pierre Van Roy : le brasseur de chez Cantillon.

de diminuer sa teneur en alcool. Rien à voir avec l'appréciation de Charles Baudelaire qui le qualifiait ainsi : « Le faro, est tiré de la latrine, la Senne ; C'est une boisson extraite des excréments de la ville soumis à l'appareil diviseur. Ainsi, depuis des siècles, la ville boit son urine. »

Baudelaire n'a jamais dû hanter les caves d'une brasserie de gueuze ou de lambic. Des barriques se dégagent de doux effluves, une palette d'odeurs qui vous en émeuvent l'estomac, des perceptions aussi fines et agréables que celles que l'on ressent en visitant des caves de porto ou de xérès. Jean-Pierre Van Roy, le brasseur de chez Cantillon, les surveille, visant la dynamique de la fermentation, préparant les futurs breuvages, bichonnant le bac refroidisseur. Bien entendu, l'opinion que l'on retire d'une rencontre reste une appréciation subjective, mais Jean-Pierre Van Roy fait partie de ces artisans dont on est certain qu'ils cesseraient de travailler s'ils devaient altérer leur produit par des manipulations artificielles. C'est cela, la conscience du vivant.

J.P. GABRIEL ■