

Een huwelijk van

kaas en bier

In Tourpes, in het westen van Henegouwen, is de opvolging van Sylva Rosier verzekerd. Zijn kleinkinderen staan nu aan het hoofd van de oude brouwerijhoeve. Ze brouwen Saison Dupont en het befaamde Moinettebier, maken kaas en bakken brood.

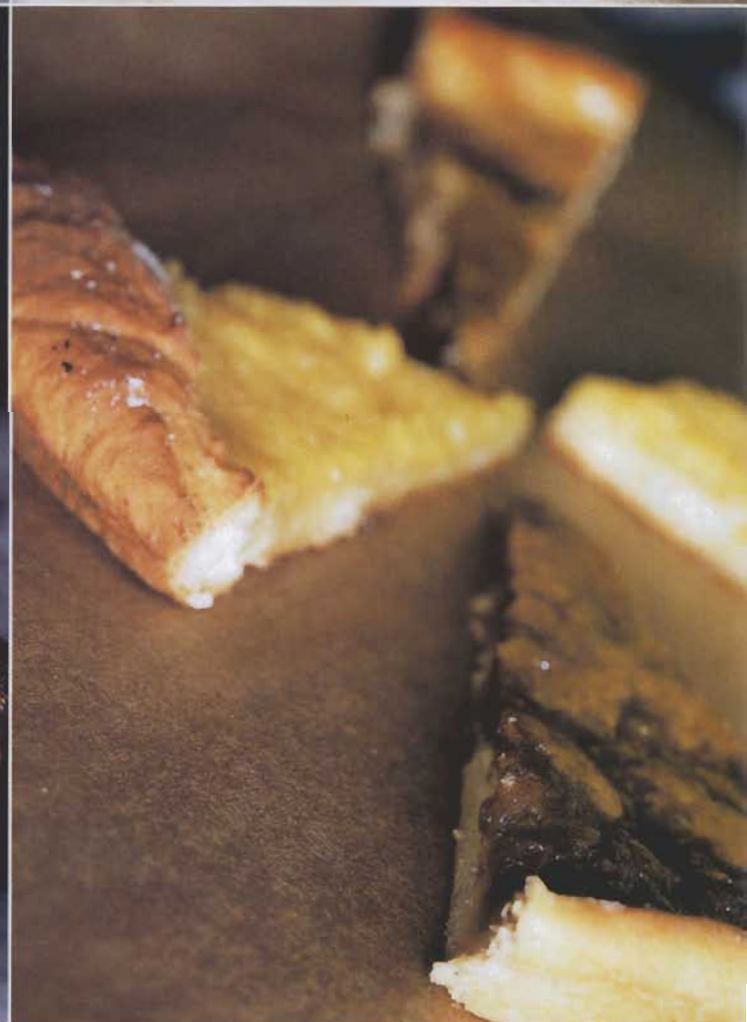
Tekst en foto's **Jean-Pierre Gabriel**



Veronique (rechts) en dochter Leonie aan het werk in de ambachtelijke Bakkerij Moinette.



R Suikertaart met blond en bruin Moinettebier





Een vervallen gebouwtje werd niet afgebroken, want het heeft een oude broodoven en een mooi overwelfde, wat vochtige kelder. Veronique nam de oude oven weer in gebruik.

Zoals elke vrijdagochtend staat *Veronique Rosier* al van zes uur in Bakkerij Moinette. Rond negen uur komt haar dertienjarige dochter *Leonie* eraan gefietst, een kleine, ranke verschijning. Ze glipt tussen de rolrekken met deegballen, Franse broden en broodjes die wachten op hun beurt in de oven. Eerst helpt Leonie met de appelflappen, daarna loopt ze naar de buurhoeve om eieren bij te kopen. Veronique is leerkracht, maar vrijdag is strikt gereserveerd voor haar 'broodtherapie'. Leonie, de oudste van drie, heeft vandaag vrijaf. Ze kan haar geluk niet op en wijkt geen moment van moeders zijde.

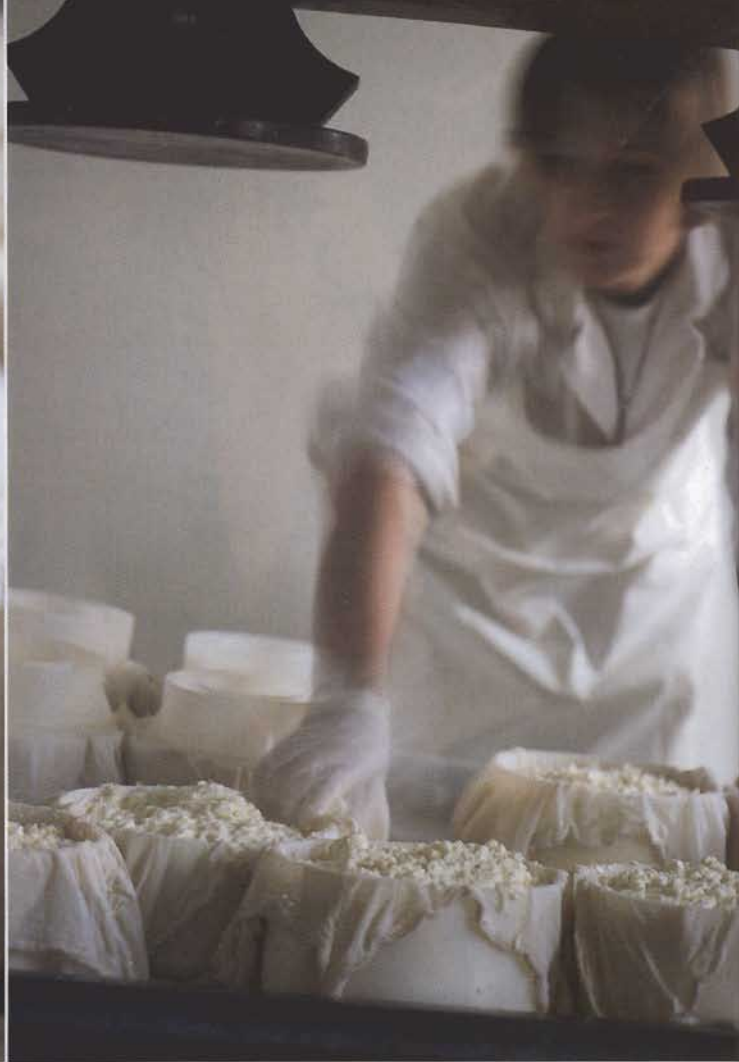
Aan de andere kant van de muur is *Pascale Wauthoz*, de vrouw van Veroniques neef *Olivier* aan het werk. Een- of tweemaal per week maakt Pascale perskaas van melk van Normandische koeien. Ze haalt 500 liter ineens van een hoeve uit een dorp vlakbij. Ze is doctor in de microbiologie en houdt zich ook bezig met het laboratorium van de brouwerij. Halftijds, zodat ze zich de rest van de week kan wijden aan haar drie kinderen.

Het avontuur van de bakkerij en de kaasmakerij begint in de vroege jaren negentig. *Marc Rosier* houdt dan nog de teugels van het familiebedrijf in handen, terwijl zijn zus *Claude* de plak zwaait in het laboratorium.

Visie

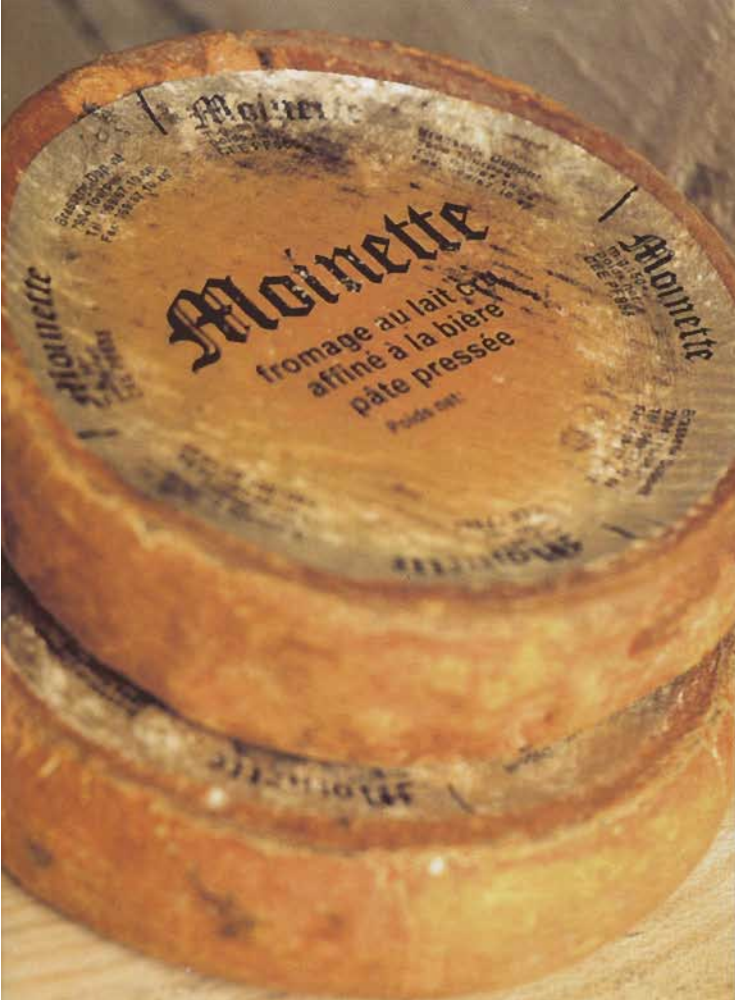
Marc – die deze zomer met pensioen ging – is zowel een realist als een man met een visie die openstaat voor nieuwe trends. Zo maakt hij sinds 1990 biobier. Met succes, want een kwart van de productie van Brouwerij Dupont heeft nu een biolabel, al vindt het vooral aftrek in het buitenland.

Voor de waterzuivering legde hij een open waterbekken aan op een wei naast de brouwerij. In een hoekje van die wei staat een gebouwtje, vervallen, maar toch wordt het niet afgebroken, want het heeft een oude broodoven en een mooi overwelfde, wat vochtige kelder. Marc laat zo'n buitenkans niet onbenut. Veronique heeft de oude oven weer in gebruik genomen. „Ik bakte zelf en dacht dat ik net zo >

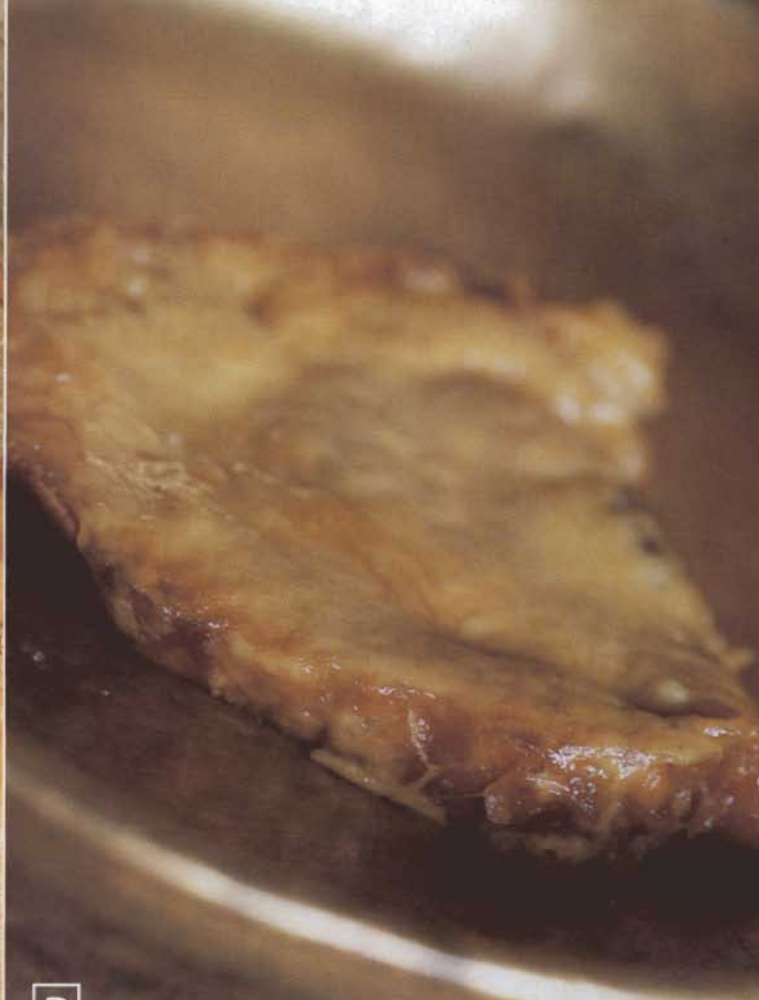


Pascale is doctor in de microbiologie, een ideale opleiding om het ontstaansproces van kaas te begeleiden.





Rauwmelkse perskaas met een korst die gewassen wordt met bier.



Geroosterd brood met in bier gesmolten kaas.

Pascales grootste passie is nieuwe kaassoorten bedenken. Ze werkte een jaar aan een ongeperste weke kaas die 3 à 4 weken rijping vraagt : een vierkante schijf met een korst die aan munster of herve doet denken.

> goed brood kon bakken voor de hele familie." In een straal van enkele kilometer wonen er maar liefst dertien verwante koppels, allemaal nakomelingen van opa Sylva, en nog eens twee dozijn kleinkinderen. Het project groeide al snel uit tot een echte handelszaak met een winkel.

Een bijpassende kaas

Na de bakkerij volgde een kaasmakerij. De brouwerij krijgt steeds meer bezoekers die gretig van de verschillende brouwsels proeven. Maar wat geef je erbij te knabbelen ? Het keldertje werkte als katalysator en Pascale had de ideale opleiding om het ontstaansproces van kaas te begeleiden.

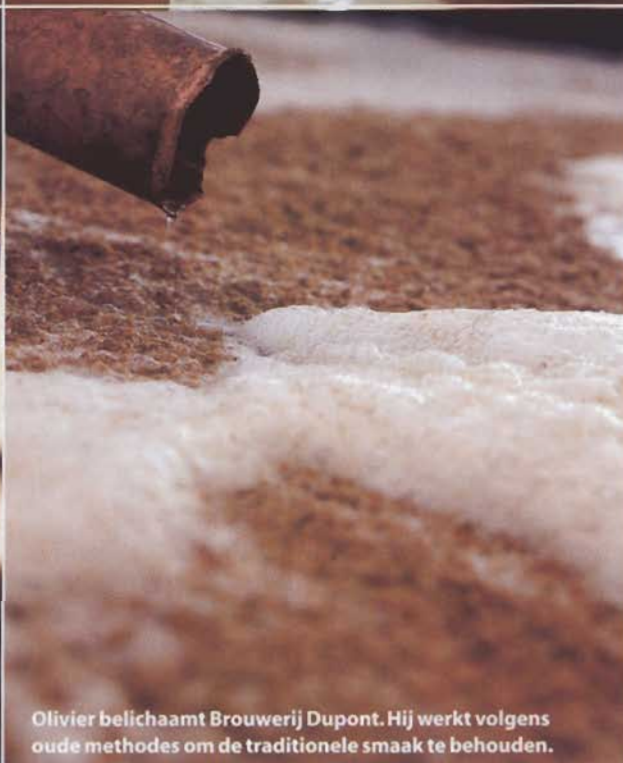
„Het moest harde kaas zijn, omdat we blokjes wilden aanbieden bij het bier. Mijn model was *Saint-Paulin*, een rauwmelkse perskaas met een korst die gedeeltelijk gewassen wordt met bier. Tijdens het stremmen schommelt de temperatuur tussen 32 en 35 °C, net zoals bij het melken.”

In de loop van de tijd heeft Pascale aan haar kaas gewerkt. Er wordt een jonge variant op de markt gebracht, na zes tot acht weken rijping, en een belegen kaas die meer dan zes maanden rijpt. „In het begin moesten we veel van onze kaas zelf verbruiken omdat we nog weinig afzet hadden. Op die manier merkten we dat sommige bollen best wat liggen konden verdragen. Geleidelijk leerde ik de kazen op hun verouderingspotentieel selecteren.”

Maar Pascales grootste passie is nieuwe kaassoorten bedenken. Met de nauwgezetheid die haar kenmerkt, heeft ze bijvoorbeeld een jaar gedaan over een ongeperste weke kaas met gewassen korst die 3 à 4 weken rijping vraagt. Hij ziet eruit als een vierkante schijf van 10 cm zijde met een korst die aan munster of herve doet denken. En ze heeft vast nog meer in petto.

Tien jaar fles

Vind je Pascale niet in de kaasmakerij, dan zit ze in haar lab. Daar houdt ze de evolutie in het oog van de mout en het bier dat haar >



Olivier belichaamt Brouwerij Dupont. Hij werkt volgens oude methodes om de traditionele smaak te behouden.

> man produceert. *Olivier Dedeycker* studeerde voedingschemie, heeft een brouwersdiploma en stapte in 1990 in het familiebedrijf. Vandaag belichaamt hij *Brouwerij Dupont*, naar de naam van zijn overgrootoom Alfred die de boerderij met brouwerij kocht in 1920. „Wij werken volgens oude methodes omdat we de traditionele smaak in ere willen houden. Maar we controleren alles wat er gebeurt om een zo constant mogelijke kwaliteit te verkrijgen en bacteriologische problemen te voorkomen.”

Olivier volgt twee generaties van grote brouwers op : zijn oom Marc voor wie hij twaalf jaar heeft gewerkt en voordien grootvader Sylva Rosier, die Brouwerij Dupont erfde. „Mijn grootvader heeft verscheidene machines uitgevonden. Hij heeft geëxperimenteerd met de pasteurisatie van pils en heeft mee het Bergenbier gecreëerd. Maar hij was vooral een visionair. Hij was er als eerste van overtuigd dat er toekomstmuziek in speciale bieren zat. Opa en oom Marc hebben toen *Moinette* op de markt gebracht.”



R Biersoep



R Makreel in biermarinade

> De voornamelijk lokale brouwerij groeide in de loop van de jaren dankzij het Moinettebier, een gelukkige vondst. Dit bier met een alcoholgehalte van 6,5 % hergist op fles door de toevoeging van gist en suiker net voor het bottelen. „De gist verbruikt de zuurstof zodat er binnen in de fles geen oxidatie plaatsheeft. Dat garandeert een lange bewaartijd. Je kunt uiteraard het bier al opdrinken na twee maanden, maar een blonde Moinette is op zijn best na 18 maanden kelder. En ons nieuwjaarsbier met een alcoholgehalte van 9,5 % is op zijn best na tien jaar. Vroeger was dat speciaal brouwsel een nieuwjaarspresentje voor de beste klanten. Het was zo'n succes dat we het ten slotte op de markt brachten.”

Het familiebedrijf verwierf stilaan bekendheid, niet alleen bij een groter publiek, maar ook bij kenners. Telkens zich een Amerikaanse bezoeker aandient in het kleine Tourpes is hij weer blij verrast, zelfs na al die jaren. „Ze kennen onze producten en willen zien waar ze gemaakt worden en hoe. Door de vraag van de exportmarkt leveren we nu Moinette in vaten. Met een verbazend gevolg : Moinette van het vat smaakt anders en in het vat komt het hoparoma beter tot ontplooiing. Het buitenland is ook voor onze *Saison Dupont* de belangrijkste groeiemarkt. Dit bier is bitterder en minder complex dan Moinette.”

Nieuwe ketelbodern

Het succes van de brouwerij stelt de familie voor een nieuw probleem : uitbreiden of niet ? „Tien jaar geleden brouwden we vier- à vijfduizend hectoliter en nu zeventuizend. We kunnen groeien, maar dat mag niet ten koste gaan van de kwaliteit en het karakter van onze bieren. Enkele jaren geleden begaf de bodem van onze koperen brouwketel, die al sinds 1850 dienst deed. We hebben hem niet vervangen door een roestvrijstalen ketel, maar koper gekocht in Engeland en het naar een ketelslager in Straatsburg laten sturen

om een nieuwe bodem te maken. Om de ketel opnieuw te monteren moesten we hier een muur afbreken en weer opbouwen.”

Dat koper geeft het bier van Brouwerij Dupont een unieke smaak. Op de plaats waar de gasvlam de ketel raakt, is de temperatuur hoger, waardoor er zich andere aroma's ontwikkelen. Het Moinette bruinbier ontstaat bij nog hogere temperaturen. „Dat gebeurt niet vanzelf : terwijl je met een industriële installatie een brouwsel hebt in twee uren, hebben wij er elf nodig. Maar gedurende die elf uren ontwikkelt er zich een heel palet van geuren en smaken.”

Als zijn dag erop zit, gaat Olivier naar huis. Hij woont een paar kilometer verder, in een oude hoeve, omringd door weiden met schapen. Ook hij heeft die keuze gemaakt, net als zijn neven en nichten. De volgende generatie zal niet met de traditie breken, zegt Veronique met overtuiging. „Wat mij het meeste treft, is dat onze kinderen duidelijk gelukkig zijn met het leven op het platteland.” ●

Praktisch

Brasserie Dupont, rue Basse 5, 7904 Tourpes.

Tel. 069 67 10 66, fax 069 67 10 45.

Website : www.brasserie-dupont.com.

De bakkerij bakt in principe brood op bestelling. De producten van de brouwerij en de kaasmakerij zijn er te koop op maandag tot vrijdag van 8.30 tot 12 u. en van 13 tot 17 u. en 's zaterdags van 9 tot 13 u.

Rondleiding alleen voor groepen en uitsluitend na reservering, zelfs in het weekend.