

La meilleure bière du monde!

La Saison Dupont est consacrée aux USA mais, à Tourpes, on garde la tête froide...

« La meilleure bière au monde. Point. »... Voilà ce qu'on peut lire à côté d'une photo de la Saison dans le numéro de juillet 2005 du "Men's Journal", un magazine américain... La Saison, c'est celle de la brasserie Dupont, établie à Tourpes.

Olivier Dedeckyck, le gérant de la brasserie Dupont la décrit comme "assez typée, très traditionnelle, amère, sèche et rafraîchissante". Consacrée aux États-Unis, elle ne rencontre pas le même succès en Belgique. "La raison est que d'une part, son amertume n'est pas dans la tendance actuelle en Belgique", explique-t-il. "Ici, on veut des bières douces et sucrées. D'autre part, elle est assez difficile à vendre à cause du nom: il y a plusieurs Saisons sur le marché et il y a donc une confusion".

Une saison est en fait une bière qui est brassée l'hiver et consommée l'été.

La Moïnette, blonde ou brune, qui fait aussi partie des produits de la brasserie Dupont, est le produit qui se vend le mieux sur le pays. Elle représente 50% de la production tandis que la Saison Dupont n'en représente que 20%.



Victoire en grandes pompes pour la Brasserie Dupont

"Ce classement dope les ventes aux USA, précise le gérant, mais c'est vrai que cela fait cinq ans que l'on remarque une explosion des ventes à l'exportation". Olivier Dedeckyck est agréablement surpris de ce titre. "Évidemment ça fait plaisir, déclare-t-il, mais ça ne va pas changer notre

façon de travailler".

Et pour cause, la brasserie a conservé son mode de fabrication depuis plus de 150 ans. Certains caves datent de cette époque.

Quelques aménagements ont cependant été faits. "Nous avons créé des cuves carrées à fond plat dans des matériaux plus modernes", explique-t-il. Selon lui, elles participent aux goûts particuliers des brévages produits dans la brasserie. "Et bien entendu, tout ce qui concerne la mise en bouteille a été modernisé pour correspondre aux normes d'hygiène". À noter qu'en 1990, la brasserie a été la première à produire de la bière bio, dont une bière de miel.

Horrus les bières, toutes refermentées en bouteille, l'entreprise propose des fromages et du pain cuit au four chauffé au bois. Cette brasserie appartient à la famille d'Olivier Dedeckyck depuis quatre générations. Ce qui lui a donné envie de reprendre le flambeau? "Les odeurs, répond-t-il, toutes les réunions de famille se faisaient dans la brasserie...". Si il avait un conseil à donner ce serait de "garder un brasseur à la tête de la fabrication et jamais un commercial, celui-ci pourrait influencer la production selon tel ou tel phénomène de mode." ■■