

Disciples de Gambrinus

Les microbrasseries émergent
et les idées fermentent

Lire pages 6 et 7



Communes

Fischbach, la démesure

Petite commune composée de trois villages pour 1.200 habitants, Fischbach a fait les gros titres, fin 2016, pour son développement jugé trop soudain et trop ample pour être durable. Sur place, rien ne semble dévisager le paysage ni un territoire dont l'aménagement a été dessiné en 1982, à une époque où le terrain n'était pas encore la denrée rare qu'il est devenu.

Nouveau visage de la clc

Objectif en ligne

Missions prioritaires pour la Confédération luxembourgeoise du commerce, dirigée par Nicolas Henckes: booster la digitalisation des entreprises et la communication ciblée, en assumant le rôle d'un lobby.

Communiquer

Les maux pour l'écrire



Les réseaux sociaux sont-ils des inhibiteurs de la langue ou le moyen de renouer avec l'amour des belles lettres? Voir des créateurs de compétences? Le débat. fait rage.

Festival

Musique dans la Vallée

Le festival qui «fait entrer le monde classique dans le rural» entre les cinq communes de la vallée de l'Attert belgo-luxembourgeoise, a 20 ans. Et se fête avec des chœurs.

L'Actualité / L'Economie

Fischbach va son chemin

En douze ans, le nombre d'habitants dans la petite commune de Fischbach, a quasiment doublé, pour atteindre 1.200 habitants. Déjà pointée du doigt en 2014 après que sa fusion projetée avec ses voisines de Larochette et Nommern a été rejetée par référendum, la commune a été citée en 2016 par le secrétaire d'Etat à l'Environnement, Camille Gira, comme le cas d'école de ce qu'il ne faut pas faire au Luxembourg. Créer des habitations n'aurait pas de sens sans créer les infrastructures, les services et l'emploi nécessaires pour remiser les voitures au garage. Dans la commune, on y présente une tout autre version de ces faits qui pourraient n'être pas si insolites qu'on veut bien le dire.

Exemple et contre-exemple, pages 4 et 5

Le houblon qui lève

Le pays a une solide tradition brassicole. Et, dans un paysage qui a beaucoup évolué, au fil des concentrations et à l'ombre des quelques grands noms locaux, des idées de formation fermentent. Bien au-delà d'un phénomène de mode, de nouveaux produits émergent et une vague de micro-brasseries voient le jour.

Portées par des artisans du brasser vrai et du «Made in Luxembourg», elles sortent doucement de leur cave, sans se faire mousser encore mais avec un pack de recettes et d'idées au frais qui donnent du grain à moudre à ceux qui lèvent leur verre à la santé du patrimoine, pour un consommateur avide de diversité gambrinienne.

Disciples de Gambrinus, pages 6 et 7

Positionner l'entreprise 3.0

Pour Nicolas Henckes, le nouveau «patron» de la Confédération luxembourgeoise du commerce (clc), l'entreprise est un organisme vivant, soumis à des cycles de vie. Certaines éclosent, fleurissent. D'autres meurent. Mais, la clc entend bien accentuer son aura de lobbyiste assumé.

Ses missions prioritaires, sous la direction du juriste quadragénaire, sont de booster la digitalisation des entreprises en retard sur toute la ligne et la communication ciblée pour se positionner à l'ère des réseaux sociaux.

Les équipes sont prêtes, les synergies se préparent et la demande du terrain semble donner raison à la nouvelle vague.

Objectif en ligne, pages 13 et 14

Les Estivales

La liberté à la lettre

«J'ouvre les portes de ma demeure et je mets sur la table les outils de compétence professionnelle dont je dispose. A chacun alors d'y ajouter ses propres outils, sa passion et ses envies d'expression. L'atelier permet alors à ceux qui le désirent de mélanger tout cela selon leur imagination en une création écrite dont le point de départ est un vécu personnel.» L'atelier d'écriture «Within», animée par l'écrivaine Vanessa Buffone, invite réfugiés et résidents à se réunir pour écrire des nouvelles et à en publier (deux fois par an) des recueils. Des performances sont aussi prévues, notamment à l'occasion de la présentation des recueils, ainsi que la confection d'ouvrages plus artistiques, notamment calligraphiés.

Se libérer (dans) l'écriture, page 10

Truismes autour du sanglier

Le sanglier aime profiter des zones calmes, où viennent le détrousser, de tout temps, avec plus ou moins de déférence mais toujours avec bravoure, les chasseurs. Les Celtes et les Romains le plaçaient au sommet de leur tableau cynégétique. Les Chrétiens, au Moyen Age, l'en décrochèrent pour y mettre à sa place le cerf, pourtant bien moins âpre au combat. Au XIX^e siècle, les tumultes géopolitiques firent du Luxembourg un refuge pour ces animaux, chassés de Lorraine par les guerres de la Révolution puis par la guerre franco-prussienne quatre-vingts ans plus tard. Ce qui obligea le Grand-Duché à mener sa propre bataille, sinon sa guerre, pour protéger ses cultures.

Suivre la trace, page 26

La Culture / Le Club

Festival «Musique dans la Vallée»

Entre les cinq communes de la vallée de l'Attert belgo-luxembourgeoise, que sont Attert, Beckerich, Ell, Préizerdaul et Redange, il y a surtout une entente «naturelle» où «les frontières familiales n'ont jamais existé». «La plus grande difficulté reste de faire entrer le monde classique dans le rural» dit Marcel Nickers, l'organisateur, qui propose, chaque année, des concerts donnés par des ensembles de qualité, locaux et internationaux, qu'il a écoutés lui-même auparavant. «Ce qui est original par rapport à une maison de la culture, c'est que nous n'avons pas de grande salle adaptée à la musique. Les concerts sont donc présentés dans de belles églises. Elles ne sont pas grandes, ce qui nous limite dans le répertoire aux périodes classique et baroque, avec des orchestres plus réduits». Priorité cette année aux chœurs. Voix sans frontières, page 21

David Hockney, vu de la piscine

Après la Tate Britain de Londres, le Centre Georges Pompidou, à Paris, accueille la rétrospective David Hockney.

Le peintre anglais, 80 ans, né à Bradford, est essentiellement connu pour sa série de piscines. «Son œuvre – brillante, audacieuse et joyeuse – touche des publics par ailleurs peu attirés par le grand art». On pourrait ainsi penser à une peinture facile, décorative, or, on découvre une œuvre dense et un artiste qui s'intéresse à des supports multiples. L'exposition, sous la direction de David Ottinger, montre comment, depuis le début de sa carrière, Hockney est en quête d'une tradition picturale qui a obsédé les peintres depuis la Renaissance: comment rendre compte du monde extérieur?

La plus belle expo de l'été, page 22

Une vie sur les flots

Nomades de la mer ils survivent, vaille que vaille, éparpillés sur des milliers de kilomètres de la côte d'Indonésie, des Philippines, de Malaisie, de Thaïlande... Ils s'appellent les Bados, hormis les Moken de Thaïlande et de Birmanie. Leur mode d'existence, qui n'a pas l'heur de plaire aux autorités politiques des pays concernés, est en très grand danger, sinon en voie d'extinction. Non pas les ethnies proprement dites, mais leur nomadisme qu'ils sont poussés à abandonner en vue d'une sédentarisation autrement plus gérable. Ces nomades sont de véritables navigateurs, non qu'ils franchissent mers et océans, préférant le cabotage pour exercer leurs activités de pêche.

Les peuples pirogues, pages 32 et 33

Vies de châteaux hors de Prague

La République tchèque regorge de belles bâtisses magnifiant le baroque et de sites remarquables estampillés par l'Unesco.

Des circuits hors d'une capitale magnifique mais de plus en plus fréquentée permettent de se plonger dans l'histoire parfois tourmentée, la culture et les fastes de l'empire, les délires architecturaux, les châteaux et palais où rêver, se marier ou tourner des films d'époque. Voyage dans un arrière-pays où les ancêtres ont aussi de profonds liens avec l'histoire du Luxembourg.

De Bohême en Moravie, pages 30 et 31



KONSCHT AM GRONN Luxembourg, 6 août

Le «Konscht am Gronn», l'occasion de se balader dans les ruelles du Grund, sur le pont de la rue Münster et une petite partie du Bisserwee afin de profiter des peintures, sculptures et autres photographies. Une véritable galerie à ciel ouvert!

Le houblon qui lève

Emerger dans le tout petit monde des microbrasseries

Alain Ducat

Ce n'est pas Microcosmos mais on est quand même dans un très petit monde, au cœur d'un petit pays, eût-il une solide et ancestrale tradition brassicole... marquée par les pils et l'édit de pureté à l'allemande. Depuis quelques années, la tendance aux «Home Brewers» et aux microbrasseries s'affirme, doucement mais sûrement, avec des amateurs éclairés ou des professionnels audacieux qui s'aventurent sur les sentiers houblonnés des «spéciales».

«Quel avenir pour les microbrasseries au Luxembourg?» La question est au centre d'une table ronde, organisée ce vendredi 11 août, en marge de l'expo «La culture de la bière», aux Archives nationales (jusqu'au 6 octobre). Plusieurs brasseurs représentant la mouvance partageront leur passion houblonnée.

Phénomène de société? La microbrasserie a, en tout cas, le vent en poupe. En Belgique voisine, on a vu sortir ces dernières années une flopée de petites brasseries locales, des grappes entières de «brasseurs du dimanche» ou de produits artisanaux, revendiquant le goût de l'authentique et l'indépendance de l'alchimiste. Le paysage luxembourgeois, sur le fond, a le même type de substrat: jadis, chaque patelin, chaque bistrot parfois, avait sa propre bière maison. Au début du XX^e siècle, cela a beaucoup changé, au fil des concentrations, orchestrées par de grandes familles qui ont racheté les droits de production et les usages (licences de cabaretage et contrats de brasserie) pour se fédérer autour de marques fortes, dont certaines ont été reprises par une multinationale faisant quasi douter de l'authenticité nationale de certains produits...

Aujourd'hui, à l'ombre de la poignée de grands noms de la bière luxembourgeoise, le concept de microbrasserie émerge. Il est à la

Le pays a une solide tradition brassicole. Et, dans un paysage qui a beaucoup bougé, à l'ombre des quelques grands noms locaux et des idées de formation qui fermentent, des artisans du brasser vrai et du «Made in Luxembourg» sortent doucement de leur cave.

mode mais il fait aussi débat. Car il y a du grain à moudre: qu'est-ce qu'une microbrasserie au juste et quand cesse-t-elle de l'être? Le «small» est-il forcément «beautiful»? Une bière artisanale peut-elle être faite sur commande par une brasserie, le cas échéant hors de la région qu'elle revendique? Outre ces colloques pouvant friser la dispute de puristes, il y a des réponses de terrain. Où il faut s'accrocher et en vouloir pour faire naître le fruit de ses brassins.

Antoine Biasino a le sourire du jeune brasseur qui a, avec son associé Joseph Hallack-Wolff, franchi le parcours du combattant pour pouvoir vendre au grand jour ce qui sort de l'atelier de la Stuff, à Stein-sel. «On a lancé l'idée de créer notre microbrasserie il y a trois ans. Et il nous a fallu deux ans et demi pour obtenir toutes les autorisations et validations administratives». Les compères ont un peu tourné en rond, constaté qu'aucun mode d'emploi ou procédure ne s'appliquait à cette activité, ont été ballot-

tés entre ministères, pris un avocat et bénéficié de l'intermédiation de la Maison de l'Entrepreneuriat, rempli des dossiers et subi un audit... voire quelques tracasseries. «Il faut être tenace et avoir un peu les reins solides pour investir et essayer ensuite d'en vivre». Puis il faut atteindre la masse critique. La Stuff produit environ 470 litres/semaine, à raison de deux brassins hebdomadaires. Il faut alors se frayer un chemin vers les étals, se faire voir et goûter pour atteindre un client très sollicité par ailleurs. Voire cadenassé par les grands acteurs qui disposent de contrats avec les exploitants et «balisent les interdictions de servir d'autres bières», suspectent des maîtres-brasseurs artisanaux. Une forme de pression que les microproducteurs ressentent aussi dans la méfiance des installés à leur égard.

Membre fondateur et toujours président de la confrérie Gambri-nus, la seule dédiée à l'art brassicole au pays, depuis 31 ans à faire «l'apologie de la diversité de la bière», Claude Lorang tempère la vision mani-

chéenne. «Les techniciens, maîtres brasseurs et ingénieurs spécialisés, sont très confraternels et encadrent volontiers les débutants», glisse-t-il, intarissable sur le sujet. Regroupés au sein des Cadres techniques des brasseries luxembourgeoises (CTBL), ils recourent souvent les membres de la Confédération des brasseries et brasseurs du Luxembourg (CBBL), mise sur pied au printemps dernier pour suppléer la fédération des brasseurs, qui s'était étiolée, ABIn-bev-SAB (le mastodonte qui a repris Diekirch et Mousel) ne voulant plus y participer...

La CBBL rassemble des défenseurs du patrimoine, des indépendants, des amateurs, des musées et des producteurs allant de la picro ou de la nanobrasserie quasi confidentielle à la Brasserie nationale.

Parmi les acteurs importants, qui ont un rôle clair sur le Luxembourg des micro-brasseries, il y a le Musée national d'art brassicole à Wiltz. En son sein, une microbrasserie expérimentale et didactique permet de faire naître des vocations ou d'entretenir des envies de brassins, notamment sous la forme de séminaires encadrés par un véritable maître-brasseur.

Mieux, le site, bénéficiant de l'engagement d'un brasseur à temps plein par la ville de Wiltz, pourra intensifier sa vocation de formation. Et ses promoteurs, parmi lesquels la confrérie Gambri-nus, espèrent proposer à terme un véritable cursus avec diplôme technique reconnu.

En attendant cette «école», les vocations ne cessent d'éclore. Claude Lorang identifie une douzaine de «home brewers» et une bonne vingtaine de microbrasseries, étant entendu qu'elles n'ont pas toutes la même taille ni la même indépendance, pas le même écho en direction du consommateur ou, parfois, pas de circuit de vente. Sans parti pris de qualité et sans exhaustivité non plus, on ne



La microbrasserie didactique de Wiltz pourra intensifier sa vocation de formation, voire proposer à terme un véritable cursus avec diplôme ad hoc.

peut guère comparer – en vrac – le Kornelyshaff de Heiderscheid sous la houlette de la brasserie Simon, la Clausel des rives de Clausen sur l'ancien site Mousel ou la Beierhasscht de Bascharage au sein d'un hôtel-brasserie-restaurant lié aux salaisons Meyer, avec les initiatives inspirantes des Amis de la Cerveise du côté de Contern, la S'ink Beer de Nico Kleer, la Echternach Brauerei installée à Bech jouxtant un restaurant de bonne tenue, la Hielbrew née à Bettange-sur-Mess mais désormais brassée sur mesure en Belgique ou encore les productions de Den Heischer à Heiderscheid – brasserie créée en 2008 par quatre passionnés sous l'impulsion du grossiste en boissons Benny Waller.

La mise en valeur du patrimoine dans sa diversité pourra aussi s'appuyer, dès octobre, sur un nouveau lieu de dégustation, une vitrine façon «Craft Corner», un bistrot spécialisé lancé par deux passionnés, à Bonnevoie.

Justement, le paysage houblonné englobe à la fois des artisans amateurs qui ne font pas leur «coming-out» officiel à la commercialisation, des structures qui se diversifient et des jeunes pousses qui veulent émerger.

«Nous avons créé notre propre réseau, en allant trouver directement des cabaretiers ou restaurateurs. Même la chaîne Pall Center a accepté de prendre nos bières en rayon», souligne-t-on à la Stuff. «Nous avons résolument opté, aussi, pour des produits différents de ce que le pays compte comme bières.»

Une vision partagée par les réflexions gambrinales de Claude Lorang. «Il y a de quoi faire et il y a des créneaux qui se détachent», comme les britanniques IPA, les recettes vintage qui mettent à l'honneur des céréales oubliées ou des saveurs épicées, les blanches revisitées ou les bières bio.

Une autre tendance pourrait émerger, celle des «bières santé», magnifiant les vertus du houblon, notamment une de ses molécules actives, le xanthohumol, à laquelle la science s'intéresse de plus en plus. De fait, le humulus lupulus, plante herbacée vivace grimpante, est, depuis l'Antiquité, utilisé en brasserie, certes, mais aussi à des fins médicinales par de nombreuses civilisations: pour soigner les troubles intestinaux chez les Grecs

ou les Romains, pour soulager les douleurs ou les problèmes rénaux chez les Amérindiens...

La tendance est à suivre et, au Luxembourg, quelques exégètes se penchent déjà sur ces dérivés houblonnés qui mériteraient bien qu'on leur serve le traditionnel «A votre bonne santé!»

C'est d'ailleurs, en général, une autre tendance qui se dégage: les microbrasseries sont à l'économie et au marketing brassicoles ce que les start-up sont souvent en technologies appliquées. Et il suffit de

voir l'intérêt que les grands brasseurs portent – jusqu'au rachat le cas échéant – aux divins breuvages sortis des cuves d'alchimistes ayant osé le bon dosage pour ache-

ver de s'en convaincre: la bière peut encore couler de beaux jours et son marché, avec le goût des consommateurs, trouver des débouchés à sa juste levure.

La mise en valeur du patrimoine dans sa diversité pourra s'appuyer, dès octobre, sur un «Craft Corner», bistrot spécialisé, à Bonnevoie.



Photo: Didier Sylvestre

Les jeunes brasseurs de la Stuff ont dû ajouter à leurs recettes une dose de patience et de persévérance pour arriver dans le circuit des microbrasseries autorisées à éclore au micro-marché