

Météo [Alerte verglas sur les routes jusque...](#)

[Je m'abonne au Soir](#)

Un nouvel horizon brassicole



Mis en ligne le 27/11/2017 à 11:52

Par Jean-Luc Bodeux

C'est fini le temps de la pils reine au pays du grand-duc. Les goûts évoluent et des micro-brasseries pointent le bout du nez.



A Steinsel, le duo Biasino/Hallack-Wolff initie un renouveau dans l'univers brassicole luxembourgeois. - J.-L. B.

La révolution brassicole est en route, et même le Luxembourg, traditionnel pays de buveurs de pils, n'y échappe pas. Partout, les micro-brasseries explosent. Chez nous, la réalité est bien là puisqu'en province de Luxembourg, il y a deux fois plus de brasseries qu'il y a six ans. La 23ème vient d'être officialisée (voir ci-contre).

Chez nos voisins, outre les trois grands producteurs de pils (Bofferding à Bascharage, Diekirch-Mousel à Diekirch et Simon à Wiltz), une initiative a émergé il y a une vingtaine d'années à Rédange, mais elle a capoté. Puis d'autres ont suivi : Beierhaascht à Bascharage, les brasseries d'Heinerscheid (Ourdaller, Okult) et d'Heiderscheid (Heischter), Clausel à Luxembourg. Sans oublier les micro-brassins temporaires de la confrérie Gambrinus à Luxembourg et les brassins participatifs et pédagogiques du musée de la bière à Wiltz, sous la houlette du Belge Fabien Claude, issu des cours en micro-brasserie de l'Ifapme.

PUBLICITÉ



Rejouer la vidéo

inRead invented by Teads

La Confédération des brasseurs et brasseries mise sur pied voici quelques mois sur les cendres de sa soeur, mise en bière faute de membres, prouve qu'il y a un renouveau. Si un certain nombre de ces bières sont faites à façon en Belgique notamment, comme la Fox, d'autres brassent « petit » mais sans être reconnus pour l'instant.

Ce fut le cas pour le Belgo-Français Antoine Biasino et l'Anglais Joe Hallack-Wolff qui voulaient se lancer dans un projet de micro-brasserie. Ils se sont rencontrés par hasard à Gand, ont parlé bières, se sont à nouveau retrouvés par hasard dans Luxembourg-ville. Juste pour se dire que le hasard devait perdurer... Après avoir brassé dans un « brewmaster » de 50 litres puis effectué un remplacement d'un mois dans une brasserie hollandaise, le duo décide de se lancer définitivement. Mais la législation luxembourgeoise, qui dépend des ministères de l'Environnement et de la Gestion de l'eau, et de l'inspection du travail et des mines, n'était pas adaptée pour les petites structures. *« Elle était calquée sur une loi belge faite pour de grosses structures. Il nous aurait fallu 15 extincteurs, un tank de retenue des eaux, des portes coupe-feu, etc. Autant de choses inutiles et très onéreuses pour une micro-brasserie. Il nous a fallu trois ans pour obtenir les autorisations. Heureusement qu'il y avait un ombudsman pour faire le*

lien entre nous et l'administration. Je pense qu'on a essuyé les plâtres », note Antoine Biasino.

C'est donc en mai dernier que la « Stuff Brauerei » a pu brasser officiellement dans les caves d'une maison privée, au fond d'un lotissement résidentiel de Steinsel, à quelques km d'Arlon. Un projet qui a mûri dans la tête de Joe Hallack-Wolff, venu suivre les cours de l'Ifapme à Arlon où il a d'ailleurs mis au point une des quatre bières maison, un « Robust Porter » baptisé Black Widow (Veuve noire !), et d'Antoine Biasino, encore un « banquier repentant » devenu brasseur comme Daniel Lessire (Millevertus) et Sébastien Demanez à Magerotte !

C'est dans cette cave de la maison des Biasino que le duo a tout monté, pour y concocter des brassins de 300 litres bruts, 260 à l'arrivée, deux fois par semaine. La production annuelle avoisinera donc les 250 hectos. Leur gamme est faite de quatre bières pur malt, donc sans épices. Une « Knights white satin » de 5,2%, un clin d'œil à un morceau des Moody Blues brassée avec du houblon anglais et des levures de witbier allemande, une « Grande Ducale » dans le style red ale, un porter et une Revolution IPA avec la « Gelle Fra » comme emblème. Une bière qui aurait dû être la 1ère IPA grand-ducale, mais les retards administratifs en ont décidé autrement. Des bières bien faites qui diversifient le paysage malté de nos voisins, mais qu'on ne trouve pour l'heure qu'au Luxembourg.

Un nouvel Attrait à Bertogne

Par J.-L. B.

Et de 23 ! La Brasserie de l'Attrait, installée à Longchamps (Bertogne), est tout récemment devenue la 23e brasserie en province de Luxembourg.

Le rêve de Michaël Monseux se réalise peu à peu. C'est lors de son graduat en agronomie à La Reid, voici deux bonnes années, qu'il s'est passionné pour le sujet, un ami brassant en amateur. Il s'y est mis aussi, dans des casseroles. Il a insisté et a été aidé par le « venture lab » de l'antenne luxembourgeoise de l'Université de Liège, qui aide les start up, histoire de mettre toutes les chances du bon côté.

Depuis quelques jours, Michaël Monseux a obtenu la dernière autorisation pour pouvoir brasser. La Brasserie de l'Attrait, baptisée ainsi en hommage au cheval de trait ardennais qui le passionne, est fonctionnelle. Ce n'est encore qu'un hobby, Michaël travaillant à temps plein au SPW à Namur, dans le secteur des aides agricoles. La bière sera donc son plaisir de week-end, avec des brassins de 150 litres environ. Il a par ailleurs acquis son matériel grâce à un financement participatif.

Sa gamme est déjà large avec six bières au menu : une Attrait blonde, brune, Imperial (type IPA), et Noël, et deux blanches pour le moins atypiques, une blanche pamplemousse et une blanche noisettes...

La première bière disponible sera l'Attrait de Noël, d'ici la mi-décembre.

Infos via le 0474-21.08.59 et brassieredelattrait@outlook.com et page Facebook