

## SÉLANGE ARTIMOUSSES

« Peut-être qu'un jour je me lancerai mais pour le moment, je n'ai pas envie de produire la même bière. » **Fabien CLAUDE**

**11** Le nombre de brasseurs qui proposaient leurs bières artisanales à la dégustation, à Sélange

**Artisans et bières se côtoient à ArtiMousses**



EdA - 302160998848

# Fabriquer sa bière, à la maison

À ArtiMousses, à Sélange, Fabien Claude et Adrien Compagnie nous livre leur secret pour fabriquer une bière maison.

• Lydie PICARD

Le fumet intrigue. Un groupe de personnes s'approche. Dans une casserole, des espèces de céréales flottent dans un liquide brunâtre. Pas très inspirant... Et pourtant, ce breuvage est en voie de devenir une divine bière. Nous sommes à l'entrée d'ArtiMousses. L'événement organisé à Sélange (Messancy) allie exposition d'artisans et dégustation de bières artisanales présentées par onze brasseries.

Fabien Claude et Adrien Compagnie, eux, sont occupés à fabriquer une bière. Les apprentis brasseurs livrent leur secret au grand public.

**Un budget de 300 à 400 €**

Envie de brasser votre bière à la maison ? Sachez qu'avec un budget de 300 à 400 €, vous pouvez vous procurer le matériel nécessaire à la fabrication de votre premier brassin. De bonnes casseroles en inox, un échangeur à plaques (pour refroidir rapidement le mout) et un fermenteur sont les ustensiles indispensables. Pour les ingrédients : de l'eau, de l'orge malté, du houblon et de la levure.

Impossible de détailler ici toute



Fabien Claude et Adrien Compagnie dévoilent leur secret de fabrication d'une bière.



EdA - 302160995508

la recette, mais voici dans les grandes lignes les étapes principales de la bière imaginée par Fabien Claude.

**Des températures précises**

Après avoir concassé l'orge maltée et l'avoir versé dans une casserole remplie d'eau, chauffez le tout par palier. D'abord à 63 ° durant 40 minutes. On obtient alors un jus brunâtre sucré, à l'aspect pas très appétissant. Puis 20 minutes à 72 °. Ces deux étapes permettent de transformer l'amidon présent dans le malt, en sucre. « La méthode anglo-saxonne préconise une température intermédiaire », signale Fabien Claude.

Il faut encore monter la température à 78 °. Hé oui, le brassage exige de la précision. Ensuite, il

faut filtrer le jus dans un récipient équipé d'une plaque perforée de trous. Ce qui est filtré s'appelle le mout. Ce qui reste sur la plaque, la drêche.

Il faut ensuite rincer la drêche. Plus vous la rincez, plus vous aurez de bière et moins d'alcool.

**Doser le houblon**

Dans une casserole, il faut ensuite porter à ébullition le mout et l'eau qui a servi à rincer la drêche. C'est à ce moment qu'on ajoute le houblon. Plus le houblon « cuit », plus il dégage son amertume. Au moins il reste à

ébullition, au plus il dégage ses arômes. Tout est question de dosage. « Certains brasseurs ajoutent du houblon en continu à l'aide d'un tapis roulant », explique Fabien Claude.

Une fois le houblonnage terminé, il faut refroidir au plus vite le mout. Un échangeur (ou refroidisseur) à plaques permet de ramener le mout à 20 °.

**La prise d'alcool**

Vient alors l'étape de la fermentation. L'ajout de levures permet de transformer le sucre en alcool. On peut alors « oublier » son brassin pendant une semaine. Et le déguster ? Non pas encore. Il faut d'abord refroidir le fût, idéalement à 4 ° « ou le laisser dans la pièce la plus froide de la maison », précise Fabien Claude. Cette seconde fermentation dure quatre

semaines environ. Un dépôt se forme au fond du fût. « Là, on peut encore ajouter du houblon fruité pour apporter des arômes naturels à la bière. C'est la grande tendance du moment », commente Fabien Claude.

**Le tirage**

Reste alors à tirer la bière et à la mettre en bouteille. On peut encore ajouter un peu de sirop sucré et un brin de levure pour assurer une meilleure pétillance. Pour activer les levures, les bouteilles doivent grimper à 20 ° durant une semaine environ. Puis il faut à nouveau les refroidir. « Pour obtenir un produit très clair, il faut attendre un mois en cave », ajoute Fabien Claude.

Alors seulement vous pourrez déguster votre propre bière. Avec modération. Santé ! ■

## Un cadre légal à respecter

La législation belge autorise le brassage amateur dans une certaine mesure. Un brasseur amateur est un particulier qui produit de la bière pour sa consommation personnelle, les membres de sa famille et ses invités. Il ne peut pas vendre sa bière.

Le brasseur amateur doit par ailleurs déclarer son installation auprès de l'Administration générale

des Douanes et Accises, même s'il ne paie pas de droits d'accises.

Il n'y a pas de limitation sur la fréquence ni sur la quantité. Par contre, un brasseur amateur ne peut pas participer à des concours, et organiser régulièrement des dégustations, même gratuites, sous prétexte que les participants sont des invités. C'est ce dernier point qui fâche l'association des brasseurs amateurs belges.

## FABIEN CLAUDE

### Une trentaine de recettes de bière

Fabien Claude est un passionné de bière. N'entendez pas par là de biture, mais bien de dégustation, de la convivialité qui émane du breuvage houblonné.

Il a d'ailleurs suivi des études d'ingénieur à Gembloux avec en tête l'idée de devenir bio-ingénieur et brasseur. Finalement, le Sélangeois, originaire d'Étalle, s'est orienté vers le génie rural et les énergies renouvelables. Engagé à l'Ulg à Arlon (la FUL), il conserve sa passion pour la bière. À la maison, il brasse et il brasse. « J'ai déjà testé une trentaine de recettes que je n'ai jamais commercialisées », raconte-t-il.

Le hasard fait que son papa tombe sur une offre d'emploi dans nos pages : le musée national d'Art brassicole de Wiltz cherche une personne pour gé-



EdA - 302161003018

rer sa microbrasserie, utilisé comme support didactique dans le cadre de séminaire (lire ci-contre). Pile-poil le job qui convient à Fabien Claude. « Je peux fabriquer beaucoup de petits brassins de bières différentes, explique-t-il. Peut-être qu'un jour, je me lancerai comme microbrasseur mais pour le moment, je n'ai pas envie de produire la même bière à chaque brassin et de devenir vendeur. » ■

I. P.

## WILTZ

### Brasser sa bière au musée

Le Musée national d'art brassicole situé à Wiltz, au Grand-Duché, s'est doté d'une brasserie miniature en 2000. Cette microbrasserie donne un aperçu des différents cycles de production - depuis le moulage des grains, en passant par le brassage et la fermentation jusqu'au stockage. Elle peut également produire jusqu'à 50 litres de bière, suivant le goût du brasseur.

Un séminaire de brassage permet d'apprendre l'art brassicole en une seule journée. Un mois après le séminaire, les participants peuvent aller chercher et déguster la bière qu'ils ont produite.

► [www.wiltz.lu/fr/tourisme/culture-art/musees](http://www.wiltz.lu/fr/tourisme/culture-art/musees)



EdA - 302161049147

ArtiMousses, un événement présentant des artisans sur l'initiative de l'harmonie l'Alliance et des dégustations de bières artisanales à l'initiative de David Jungen.