

Entre nous 2005, année de la bière

La Picardie, de brasserie en brasserie

PAR LUC PARRET

CHAUFFAGISTE, FRÉDÉRIK BAERT
FABRIQUE SES BIÈRES DANS UNE REMISE

A Blaton, une brasserie "Authentique" de 5 m sur 5

En tout et pour tout, la brasserie fait 20 mètres carrés. De l'empâtage à l'embouteillage, toutes les opérations se déroulent dans ce réduit de moins de cinq mètres sur cinq que Frédéric Baert a aménagé dans une remise qui se trouve derrière sa maison, à la rue de Condé à Blaton. Mais en dépit de sa taille, c'est une authentique brasserie, ainsi que le prouve la visite régulière des accises.

"Authentique", c'est d'ailleurs le nom que le Blatonien a donné à son entreprise, comme s'il voulait démentir ceux qui doutent qu'un si petit endroit puisse produire des bières dignes de ce nom... "J'avais songé", précise-t-il, "à l'appeler 'brasserie de la Bruyère', du nom du quartier où j'habite. Mais l'appellation était déjà prise par un confrère de Liège...".

Frédéric Baert a 30 ans, et il est chauffagiste. Il y a trois ans, en pur autodidacte qui s'informe dans les livres et sur internet, il s'est lancé dans la fabrication de bières. Pour l'amusement, dans des casseroles de 20 litres... "J'ai toujours aimé la bière", ajoute-t-il. "Et dans ma famille, il y a eu quelques brasseurs, comme mon grand-père qui travaillait chez Vanderstraeten à Harchies...". Mais ce qui n'était au départ qu'un loisir, est devenu en avril 2004, une activité professionnelle complémentaire... "Dans le chauffage", justifie-t-il, il y a des périodes calmes. "Et je cherchais quelque chose, pour stabiliser mes revenus...".



De l'empâtage à l'embouteillage, Frédéric mène toutes les opérations brassicoles, sur moins de 20 m². ■ L.P.

Une brasserie montée avec du matériel de... laiterie

ne devient cependant pas brasseur qui veut: il y a de nombreuses autorisations à obtenir, mais après cinq mois de démarches, le Blatonien a pu mélanger l'eau et le malt, pour un premier brassin officiel. Investissement minimal: Frédéric a réalisé toute l'installation lui-même, en récupérant du matériel de... laiterie qu'il a adapté. "L'Authentique" est l'exemple-même de la micro-brasserie: son patron et homme à tout faire brasse trois fois par mois, des quantités de 300 litres. Ce qui représente quand même 900 bouteilles qui sont capsulées et étiquetées une à une, dans un patient travail artisanal. Malgré

ces débuts modestes, Frédéric Baert songe cependant déjà passer à une autre dimension et à faire de cette activité accessoire, sa principale... "J'ai du mal à honorer les commandes qui me parviennent", assure-t-il. "Mais pour accroître ma production, je devrai trouver un autre bâtiment...".

Depuis un an, Frédéric est cependant resté plutôt discret, ne faisant connaître sa brasserie que par un site internet. Mais celui-ci a rameuté des amateurs de Belgique et de France, curieux de goûter ces nouveaux breuvages. Jusqu'à présent, ses "Authentiques" blondes ou ambrées sont davantage bues à Liège ou Anvers qu'à Blaton même... "Dans mon propre quartier", dit-il, "des gens ignorent encore que je brasse. Et seule, la Maison du Peuple a mis

mes bières à sa carte...". Mais on ne devient pas en quelques mois, brasseur en son pays.

Bientôt, les petites cuves de la rue de Condé élargiront leur palette, pour offrir le choix entre cinq bières qui sont le fruit de nombreux essais... "Il m'a fallu deux années, illustre Frédéric, pour mettre au point la recette de ma bière blonde. Je m'efforce aussi de me démarquer de ce que font les autres brasseries, en proposant des saveurs différentes...". Avis aux voisins de Frédéric Baert qui n'auraient pas encore eu l'occasion de goûter ses bières: il organise une journée "portes ouvertes", le samedi 13 août.

À NOTER || Brasserie Authentique, 5, rue de Condé à Blaton. Tél: 069/580.778. Site internet: www.authentiquebrasserie.be

À GOÛTER

■ **Authentique blonde.** La première née de la brasserie. Elle fait 6,5 degrés, et Frédéric Baert la corse, en utilisant de la coriandre et du poivre.

■ **Authentique ambrée.** Elle titre 5 degrés. Le brasseur lui donne de la douceur, en ajoutant du sucre brun.

■ **Authentique 621.** Ce sera la nouveauté du printemps: une brune de 7,5 degrés. Pourquoi ce nom? Parce que la recette combine six malts, deux céréales et un houblon spécifique.

■ **Authentique triple.** En préparation, une triple blonde de 10 degrés, avec une forte amertume.

Saveurs d'ailleurs



La cuvée des Trolls à LLN

À l'occasion de l'année de la bière, l'Office de promotion du tourisme Wallonie-Bruxelles propose des circuits de balade qui ont d'ailleurs suscité un certain émoi en Hainaut occidental où quelques brasseries ont été oubliées. À l'occasion de cette série d'articles consacrés aux bières picardes, nous emprunteront quelques-uns de ces "chemins de saveur", histoire de goûter aussi ce qui se brasse ailleurs. Première visite, aujourd'hui, en Brabant Wallon où le circuit commence à Villers-la-Ville.

> **Abbaye de Villers.** Un des plus grands monastères cisterciens d'Europe dont il subsiste des ruines romantiques. Dès le Moyen-âge, on y a brassé, notamment dans l'ancienne hôtellerie qu'on peut toujours visiter.

> **La Tourelle à Genappe.** Une ferme fromagère où la spécialité locale, la tarte du Lothier, se déguste avec la bière du même nom.

> **Le brasse-temps à Louvain-la-Neuve.** Au cœur de la ville studieuse, cette micro-brasserie a été créée par la brasserie Dubuisson de Pipaix. On y produit la "Cuvée des Trolls" et l'"Embrasse-Temps".

> **Domaine provincial du bois des Rêves à Ottignies.** Un domaine de verdure de 65 hectares, avec plaine de jeux et piste de santé. De mai à août, une exposition sur le thème de la bière se tiendra dans le pavillon d'accueil.

> **D'autres brasseries.** À proximité, l'amateur de bières découvrira d'autres brasseries: la brasserie Lefebvre à Quenast (067/67.07.66; www.brasserielefebvre.be), la brasserie du Brabant à Baisy-Thy (067/79.18.79; www.lebrasseriebrabant.tk), la brasserie d'Ecaussinnes (067/34.22.77; www.brasserieecaussinnes.be), la brasserie Friart à Le Roeulx (064/31.18.18; www.st-feuillien.com).

À NOTER || "Chemin des saveurs", une édition de l'Office de Promotion du tourisme Wallonie-Bruxelles. Renseignement: 02/509.24.00 ou www.biere2005.be

ENTRE NOUS,
LA PAGE
DE VOS
RENDEZ-VOUS

■ lundi prochain

DÉCOUVREZ LA NOUVELLE
BRASSERIE DE FRASNES
Bruno Delroisse a réalisé son rêve:
la "Frasnoise" pétillera bientôt

■ chaque dimanche

DES CHRONIQUES
DANS NOTRE MAGAZINE
L'objet insolite, le
jardinage, la pêche

■ sur internet

VOUS POUVEZ LIRE
LE JOURNAL EN LIGNE
Notre adresse?
www.nordeclair.be

■ propos de Picardie

DANS NOTRE MAGAZINE
DOMINICAL
Les propos du dimanche
et la chronique picarde