

Kits à bière pour produire son breuvage

Une société propose une fabrication « en kit » d'innombrables sortes de bières. Pour mieux comprendre la complexité de ses arômes.

• Marie-France PHILIPPO

Olivier Heughebaert exploite « La Houblonnière », une cave à bières qui renferme plus de 500 types de bières spéciales.

Il y a huit ans, il découvre par hasard sur internet les produits de la société Brouwland, établie à Beverlo (Limbourg) : « Elle commercialise une gamme de kits afin de brasser soi-même les bières belges. Que l'on soit débutant, plus connaisseur ou carrément expert. J'ai pris contact et je suis devenu revendeur officiel. »

Et le succès est au rendez-vous : « L'investissement de base n'est pas très élevé : pour 50 €, on dispose déjà d'un kit de base (35 € de matériel et 15 € de moût), que l'on peut étoffer au fur et à mesure. On brasse sa bière pour s'amuser, pour le plaisir de la fabriquer soi-même et de dire qu'on ne l'a pas achetée toute faite. L'argument financier n'est pas primordial même si, une fois le matériel amorti, la bière revient moins chère que dans le commerce. »

Les fêtes de fin d'année sont propices aux ventes : « Durant cette période, je vends en moyenne 50 kits par semaine ! La clientèle est essentiellement française, mais elle est aussi locale. Certains ont acheté un kit, se sont perfectionnés pour ensuite créer une microbrasserie. Je vends aussi toutes sortes d'ingrédients (levures, épices, sucres, etc.) et d'accessoires (densimètres, moulines, cuve de cuisson, etc.). Le panel

en stock est important, mais il est possible de commander sur catalogue. Je dispose d'un site de vente en ligne qui fonctionne très bien ! »

Un peu (beaucoup) de patience...

Mais comment fait-on une bière maison ? « Pour un débutant, il suffit de suivre la notice : toutes les étapes sont expliquées. Quand on achète le kit, il faut juste ajouter de l'eau, du sucre cristallisé et disposer de bouteilles vides. On choisit le moût parmi quinze sortes différentes : pils, kriel, abbaye, triple, blanche, etc. Il est vendu dans une boîte métallique d'1,5 kg, ingrédients de base pour entre 7 et 20 litres de bière. En le réchauffant au bain-marie, le moût, mélange de malt et de houblon, devient liquide. Il suffit de le mélanger à l'eau et à la levure.

La fermentation dure de 7 à 10 jours. Ensuite, la bière est siphonnée avant de reposer quelques semaines.

Après l'embouteillage, le brassage dure encore de 6 à 8 semaines ! L'attente est souvent longue ! »

Des possibilités infinies

De brassin en brassin, l'apprenti s'affirme et cherche à donner une touche personnelle à son breuvage. « La société propose des kits d'extraits de malt. Il faut s'équiper d'un concasseur et d'une cuve de brassage, etc. mais l'on contrôle mieux les étapes, on choisit le houblon, etc. Les possibilités sont infinies et le plaisir tient dans cette recherche d'une saveur particulière. »

Les kits à bière... voilà bien un cadeau original pour les fêtes qui s'annoncent à grands pas... ■

► Rue des Combattants, 39 à Comines. Fermé dimanche et lundi matin. 056 55 46 96
www.lahoublonniere.be



Olivier Heughebaert, en proposant des kits à bière, surfe sur la tendance du retour à l'artisanal, du plaisir à faire soi-même et à s'instruire.

