



# Hopus, une bière unique aux saveurs authentiques

En exclusivité  
chez Colruyt



Les parents Lefèbvre (5<sup>e</sup> génération de brasseurs) et leurs enfants Céline et Paul-Émile.

**La brasserie familiale Lefèbvre est située à Quenast, dans la vallée de la Senne ; une région connue pour ses bières pleines d'authenticité. Depuis la création de cette brasserie belge typique, en 1876, six générations de passionnés s'y sont déjà succédé. C'est le plus jeune brasseur de la famille, Paul-Émile, qui a élaboré la recette unique de la bière Hopus il y a quatre ans...**

## Les origines

Paul-Émile Lefèbvre n'a que 30 ans, et est déjà un spécialiste en matière de bières : *« J'aime particulièrement les bières belges amères. C'est pourquoi je voulais créer une nouvelle bière au caractère houblonné bien prononcé... J'y suis parvenu en associant cinq des meilleures variétés de houblons rares d'Europe et en les dosant avec précision. »*

L'Hopus ou « œuvre de houblon » (de l'anglais *hop* et du latin *opus*) possède ainsi un parfum et une amertume uniques. Le caractère des bières Lefèbvre y est reconnaissable, mais seule l'Hopus présente cette fin de bouche sèche typique, si appréciée des connaisseurs.

Paul-Émile : *« J'ai fait goûter l'Hopus pour la première fois lors de mon mariage, en 2006. Je l'avais servie à mes invités sous le nom de Cuvée des Mariés. Les commentaires étaient positifs, alors j'ai commercialisé la bière à plus grande échelle... »*

## Une saveur caractéristique

L'Hopus est une bière forte (8,3 % vol.), à la robe blonde dorée et à l'arôme de houblon floral et frais avec une note de citron vert. Son attaque douce se

prolonge dans une explosion de houblon. À la fois ronde, douce et parfaitement équilibrée, cette bière de fermentation haute présente les saveurs des malts les plus raffinés. Elle se déguste de préférence entre 4 et 6 °C, avec des plats associant tout comme elle douceur et piquant, par exemple avec des moules à la sauce safran.

## Un service sur mesure

Les bouteilles d'Hopus sont parfaitement hermétiques ; elles sont fermées par un bouchon à étrier muni d'un disque en caoutchouc spécialement adapté à la refermentation en bouteille. Le service de cette bière est lui aussi tout à fait unique et s'effectue dans deux verres différents : un verre tulipe haut pour boire la bière claire, et un petit verre à levure pour servir à part le dépôt trouble du fond de la bouteille. Paul-Émile : *« La façon de déguster l'Hopus est très enrichissante pour les amateurs de bière, car elle permet de varier les degrés d'amertume : plus on mélange du dépôt dans la bière, plus celle-ci sera amère. Les vrais amateurs peuvent même boire le dépôt non dilué. »* À chaque dégustation, l'Hopus a donc une saveur différente, que chacun peut adapter à ses préférences.