

6^e Fête de la Bière

Un lien entre tradition et modernité

UNE centaine de bières différentes rassemblées pendant trois jours sur la place Ducale, des marques très anciennes et d'autres qui ont à peine quelques années d'existence... La bière est un « produit » qui fait, plus que jamais, le lien entre tradition et moder-

né. Et également entre les continents.

L'histoire de Michel Rubayiza est exemplaire. Cet agronome d'origine rwandaise, âgé aujourd'hui de 58 ans, est arrivé en France en 1994, au moment de la guerre qui faisait rage dans le pays. Il s'est fixé à Nancy pour

faire une thèse sur le brassage du sorgho à l'Ecole d'agronomie et des industries alimentaires.

« Mon objectif était de faire, avec une céréale africaine, une bière plus stable que les bières de village que l'on boit en Afrique dans une calebasse ». Le résultat s'appelle la Sangano, une bière de 5°, brassée avec moitié de malt de sorgho et moitié de malt d'orge. C'est généralement du sorgho en provenance d'Afrique, mais le brasseur utilise parfois aussi du sorgho cultivé dans le sud de la France (qu'il malte lui-même à Nancy).

La Sangano est une haute fermentation à classer dans les « bières spéciales ». Elle est brassée à la Brasserie du Bocq à

Namur... mais elle n'a rien d'une bière belge. Peut-être l'amateur lui trouvera-t-il une ressemblance avec les bières de riz brassées en Asie ? En tout cas, Michel Rubayiza en fait brasser entre 30 à 50 hectolitres par mois.

« La majorité est embouteillée », précise l'agronome. Mais on ne trouve guère les bouteilles de Sangano que dans la région de Nancy.

Présent pour la première fois à la Fête de la bière, le brasseur d'origine rwandaise espère rencontrer un distributeur local, car il s'est rendu compte ce week-end que les Ardennes sont un vrai département d'amateurs de bière.

Patrick FLASCHGO



Michel Rubayiza (en compagnie de son frère) présente pour la première fois à Charleville une bière brassée à moitié avec du sorgho, cette céréale rouge (pour la version ambrée de la Sangano) qu'il tient dans le creux de la main.

Et encore une nouvelle bière belge !



Des consommateurs qui semblent apprécier la Hopus.

Preuve qu'il se passe toujours quelque chose dans le monde de la bière : la brasserie Lefebvre, sise à Quenast, près de Bruxelles, a créé en 2008 la Hopus, une blonde de haute fermentation titrant 8,3°. Cette bière très houblonnée, qui développe une amertume réservée aux connaisseurs, vient s'ajouter à une famille de noms bien plus connus comme la Barbar, la Florefe... déjà brassées par cette entreprise familiale située en Wallonie.

Une Princesse aux allures de reine

La Princesse est un cas particulier sur cette 6^e Fête de la Bière : c'est la seule bière basse fermentation parmi tout l'éventail des breuvages haute fermentation proposés.

Lorsqu'on lui demande pourquoi sa Princesse — résurgence providentielle de la mythique Princesse du temps de la Grande Brasserie Ardennaise à Sedan — n'est pas brassée dans les Ardennes,

Ardennaise jusqu'en 1979. D'origine, la Princesse titrait 6,9°, mais dans sa nouvelle version la teneur alcoolique a été abaissée 6°.

« Nous ne faisons ni plus ni moins que ce qu'a fait la GBA entre 1919 et 1925 », explique Jean-Thierry Lechein. « A l'époque, les brasseries ardennaises avaient toutes été détruites et, en attendant les reconstructions, la GBA —

