



SOIREE DEGUSTATION DU 23 FEVRIER 2000

LUTINS, GNOMES (et nains de jardin)

Brasserie
Achouffe

Brasserie d'Achouffe
32, rue de Village
6666 Achouffe (Belgique)
Tél : +32 (0)61 28.81.47. Fax : +32 (0)61 28.82.64.
Site web : <http://www.achouffe.be>
Production annuelle : 7000 hl (1994)



CHOUFFE Blonde d'Ardenne

Brasserie : Achouffe

Force : 8% vol.

Style : Ale Blonde Forte Epicée

Origine : Belgique

Densité : 19° Plato

Ingrédients connus : Malt Pils, houblon Saaz et Styrian Golding, sucre candi blanc, épicée avec du coriandre

Apparence : Dorée, mousse blanche

Nez : Fraîcheur citrique, herbacée, présence de coriandre

Palais : Très épicé (coriandre et poivre dans le fini)

Fini : Légèrement sec et houblonné, avec quelques notes poivrées



Mc CHOUFFE Brune d'Ardenne

Brasserie : Achouffe

Force : 8.5% vol.

Style : Ale Brune, type Scotch

Origine : Belgique

Densité : catégorie S (> 18.5° Plato)

Ingrédients connus : Malt Pils, houblon Styrian Golding, sucre candi brun

Apparence : Cuivrée, avec une bonne mousse persistante couleur crème

Nez : Mélange inhabituel de fruit et de malt avec des notes herbacées et épicées

Palais : Plein, riche et complexe, avec un caractère de malt caramel. Notes d'alcool qui augmentent avec l'âge

Fini : Malt grillé avec une sécheresse persistante

LA BRASSERIE D'ACHOUFFE DANS LA PRESSE

Le lutin d'Ardenne sert de la Chouffe jusqu'au Québec. La brasserie d'Achouffe n'en finit plus de grandir

Depuis toujours, dans l'univers gambrinal belge, les créations de brasseries se succèdent au fil des ans, avec des succès plus ou moins marqués, voire des échecs complets. Ce n'est pas le cas de la brasserie d'Achouffe (Houffalize) qui est un, si pas le plus percutant exemple de réussite de ces quinze dernières années. Le lutin au nez rouge qui symbolise si sympathiquement cette bière et tous ses produits a en effet connu une croissance étonnante depuis 1982, date des premiers brassages officiels.

Flash-back sur une PME dynamique qui a su allier la passion maîtrisée de réaliser un bon produit à de doux grains de fantaisie. C'est à la fin des années 70 que Pierre Gobron et Chris Bauweraerts, deux beaux-frères, brassent pour le plaisir, durant leurs week-ends, à Houffalize. Le premier est chef de production dans une entreprise de crèmes glacées, le second, technicien en informatique à Zaventem. Mais tous deux ont des atomes houblonnés et une douce envie de s'amuser sérieusement.

Leur belle-mère, qui en a un peu assez de sentir les odeurs de bière fermentant dans des casseroles, leur déniche une ferme à Achouffe, un hameau d'Houffalize. C'est le début de la "Chouffe story". De leurs mains, ils vont y créer la première brasserie, en achetant du matériel de seconde main et en transformant d'autres appareils, comme un refroidisseur à lait.

De 1982 à 1984, les brassages ne seront que hobby, engloutissant allégrement week-ends et vacances. Mais les deux lutins ont la ténacité du sanglier ardennais. En 1984, Pierre lâche son travail pour devenir maître brasseur full time. La bière plaît, et il voit là un créneau intéressant. La brasserie subit un premier, mais modeste, lifting.

Tout se fera alors par ascension progressive. Avec des produits qui séduisent, un marketing atypique, un plaisir de travailler et un lutin, emblème très porteur de la "Chouffe". Un lutin né un peu par hasard. *Achouffe est situé dans la vallée des Fées*, explique Chris Bauweraerts. *On voulait reprendre l'idée sur l'étiquette, mais un ami me l'a déconseillé, à cause d'une traduction argotique londonienne pas vraiment heureuse. Et 1982, date de naissance de la brasserie, correspond également à la terrible tornade qui ravagea le village de Légglise. C'est lors d'une vente aux enchères pour Légglise que j'ai vu un lutin dessiné par Jean-Claude Servais. J'ai eu un flash.* Depuis lors, ce lutin est présent sur les produits de la brasserie et correspond à merveille à la philosophie des deux brasseurs.

En 1987, la capacité de brassage passa à 1.500 hectolitres, ce qui restait encore modeste. Chris Bauweraerts, définitivement touché par le virus houblonné, se basa définitivement à Achouffe. C'est l'époque des premières exportations expérimentales vers le Québec, où la Chouffe, une bière ambrée de haute fermentation, non filtrée et titrant 8,5% volume d'alcool, va devenir la première bière belge.

L'exportation n'est d'ailleurs pas un vain mot, puisqu'elle représente plus de 60% de la production, avec les Pays-Bas comme leader incontesté (42% de la production), suivis par la Belgique, le Québec, le Luxembourg, les USA, et une dizaine d'autres pays. La Chouffe n'est d'ailleurs pas prophète en Wallonie, puisque celle-ci ne digère que 17% du marché national.

Très vite, la Chouffe a été rejointe par de petites sœurs, dont la Mac Chouffe, plus brune, et d'autres bières qui forment le quatuor des saisons: Chouffe de Mars, Chouffe du Soleil, Chouffe Bok - répondant ainsi à une tradition hollandaise - et la corsée N'Ice Chouffe. D'une production de 200 litres en 1982, la brasserie est passée à 3.000 hectolitres en 1990 et à 13.000 l'an passé. L'emploi a suivi la même évolution, puisqu'il y a 15temps-plein actuellement.

Au fil des ans, les brasseurs ont investi pour améliorer l'outil de travail et accroître le potentiel de production. Mais le site d'accueil du lutin a ses limites. Voilà deux ans, les Chouff'men ont acheté un hall sur le zoning de Fontenaille, à 5kilomètres de là, portant sa superficie à 3.000m². Bien des éléments technico-administratifs ont toutefois freiné le rythme souhaité. Cet investissement de 90 millions, qui servira pour le soutirage et le stockage, devrait être opérationnel à l'automne. Pour la phase brassage - fermentation, il faudra encore agrandir dans les mois à venir, car la brasserie tourne au maximum de ses capacités. La "Kwelchouffe", une nouvelle blonde brassée pour un distributeur hollandais, proche du géant Heineken, a en effet été lancée voici peu et sa production risque d'être ascensionnelle (1.500hectolitres en 1999).

Seul couac dans cette aventure passionnante, le rachat de la brasserie d'Aubel. *Nous y avons mis au point un nouveau processus de fermentation rapide en 1997, mais il n'a pas répondu à l'attente, car il fallait des quantités plus importantes à brasser*, note Chris Bauweraerts. L'aubel à la pomme, la bière du cru, a donc été rapidement mise en bière, tandis que les brasseurs se désengageaient progressivement pour se recentrer sur Achouffe. Il est vrai qu'il y a assez de choses à y faire fermenter...

Des prix qui coulent à flots

A Achouffe, c'est la qualité qui prime. Mais si la récompense octroyée par les palais avides des consommateurs est doublée par quelques prix de spécialistes gambrinaux, cela ne peut que mieux faire mousser l'édifice...

En 1997, la brasserie a ainsi été classée dans le top 10 des brasseries mondiales, selon le Beverage Institute of Chicago. En 1998, la Chouffe a gagné la médaille d'or au Concours international des bières de Montréal, dans la catégorie "ale forte sur levure".

Cette année, la Chouffe s'est vue décerner le brillant titre de "bière du siècle", selon un sondage réalisé par l'association Bierned, qui regroupe une douzaine de distributeurs indépendants. Leur clientèle devait participer au vote parmi les 360 bières proposées. La Chouffe dépassa de justesse la réputée Rochefort 10, puis la Duvel. *Nous n'étions même pas au courant de cette*

JUST BEER Association Loi 1901 pour la promotion de la bière sur Grenoble

51, rue Saint Laurent 38000 Grenoble Tél : 04.76.51.11.32. E-mail : justbeer@hotmail.com

Site Web : <http://www.neptune.fr/JustBeer>

organisation qui s'est échelonnée sur trois mois, commente Chris Bauweraerts. Cela fait plaisir, surtout quand un distributeur vous commande 44 palettes dans la foulée...

Fin avril 1999, la Mac Chouffe a elle aussi remporté une médaille d'or au salon Eurobière de Strasbourg. Puis c'est l'association francophone des Chambres de métiers et négoce qui vient, en ce début de juin, de lui remettre son grand prix 1999, lors de son concours bisannuel. Un concours qui ne porte pas sur la dégustation, mais bien sur la gestion d'entreprise. Le lutin rigolo sait donc jouer sur les deux tableaux!

JEAN-LUC BODEUX

Extrait du journal Le Soir du vendredi 11 juin 1999, page 10

HOUFFALIZE : La Chouffe distinguée. La brasserie au sommet.

La petite brasserie d'Achouffe a été distinguée par le Beverage Testing Institute de Chicago, un organisme professionnel indépendant.

La PME ardennaise est en effet classée dans le top 10 mondial des meilleures brasseries, comme trois de ses consœurs belges (Boon, Lindemans et Dupont). Dimanche dernier, deux représentants de l'institut sont arrivés à Achouffe. Ces deux Américains sont de passage dans notre pays. Ils doivent visiter une quinzaine de brasseries.

Chouffe, Mac Chouffe, Chouffe Bok et N'Ice Chouffe sont les quatre produits qui ont permis d'accéder à cette belle distinction. Mais la brasserie d'Achouffe - qui emploie 15 personnes au total - va bientôt lancer deux nouvelles bières.

Une " Chouffe - bière de Mars ", symbolisée par un lutin martien et une " bière du Soleil " complèteront ainsi les actuels breuvages de l'automne et de l'hiver.

JEAN-LUC BODEUX

Extrait du journal Le Soir Nouvelles locales - Namur, Luxembourg Jeudi 22 janvier 1998 page 17

Source : Les archives de la bière (Emmanuel Gillard, <http://projet.amertume.free.fr>)