



# SOIREE DEGUSTATION DU 31 JANVIER 2008

## LA BRASSERIE SAINT-MONON

### La Saint Monon

**Pierre Jacob est sans doute le plus jeune brasseur wallon.**

**Dernier-né d'une famille d'agriculteurs, il a franchi le pas entre le brassin hobby et la brasserie à part entière, Avec des moyens limités dans un premier temps, mais les résultats sont encourageants. Trois bières à la personnalité affirmées qui portent le nom de Saint-Monon et ont déjà été distinguées lors de concours brassicoles.**



Effectivement, c'est au centre du village d'Ambly (entité de Nassogne) que " La Saint Monon " est née.

Passionné par la fabrication de la bière depuis des années, Pierre Jacob (ingénieur industriel en agroalimentaire), décida en 1996 d'en faire son travail à part entière.

Soucieux de la qualité de ses produits, notre jeune brasseur utilise à la fois des matières premières de première qualité (houblon et malt..) ainsi que des produits du terroir (eau de source, miel d'apiculteurs locaux...) afin de réaliser les alchimies dont lui seul a le secret.

Actuellement, pour compléter la gamme, un quatrième produit est en cours de commercialisation.

Des quatre sortes, c'est l'ambrée qui permet à la " Saint Monon " de se faire connaître au-delà de son village, lors de foires, marchés... Cette " spéciale ", au mélange d'amertume bien dosé et de caramel correspondait à son goût personnel.

Par la suite, la deuxième bière qu'il proposa – en l'occurrence la brune – eu un impact assez rapide tant auprès du grand public qu'aux concours brassicoles auxquels il participa.

C'est ainsi qu'elle décrocha le premier prix au concours des bières wallonnes à Soignies en 1998... Cette bière allait par la suite recevoir la "médaille d'or" au concours international des bières à Chicago où elle fut classée quatrième dans sa catégorie.

Troisième de la gamme, celle au miel étonne par la douceur de son arôme dû au miel dosé à sa juste mesure. La petite dernière, la blonde est à découvrir pour la légèreté de son arôme et la fraîcheur de son goût....

Et si l'idée de venir vous promener dans un coin pittoresque à la " Porte des Ardennes " vous prend, une visite de cette petite brasserie peut également être envisagée.

Alors, si l'envie vous dit, faites un bond au pays de saint Monon et profitez de votre bref séjour dans cette magnifique région à deux pas de Rochefort, Marche, Saint Hubert ou encore La Roche....



### La légende de Saint Monon:

Vers l'an 600, un moine écossais, du nom de Monon vint s'installer à Nassogne en tant qu'ermite. Afin d'évangéliser les gens, la légende raconte que saint Monon, qui faisait paître ses troupeaux de cochons dans les clairières de Nassogne, découvrit – grâce à l'aide d'un de ses cochons qui la déterra du sol – une clochette qui l'incita à appeler les gens à la prière...

Fort apprécié par les paysans de la région, il devint après sa mort le patron du bétail.

Le dimanche qui suit l'Ascension se déroule le pèlerinage dit " des remuages ", au cours duquel le sarcophage de saint Monon est transporté de la Collégiale à la chapelle, rue de Coumont. Les pèlerins sont des agriculteurs venus demander protection pour leurs récoltes l'année venant...

### **La Saint-Monon Ambrée**

- % vol. alc. : 6,5 %
- 14° plato



#### Conditionnement :

- en bouteilles de 33 et 75 cl capsulées
- en fûts de 30 et 20 l

Ingrédients : Eau de source; malts pilsen , ambré, caramel ; 2 sortes de houblon dont du Brewers Gold ; sucre et levure.

Couleur : Ambré-roux, coiffée d'une fine mousse persistante.

Arômes : Arôme très houblonné qui laisse présager de qualités apéritives.

Palais : L'effervescence sur la langue libère de bons saveurs de malt caramélisé et de houblon. L'absence de goût sucré renforce ses qualités apéritives

Arrière-goût : Sec et amer, avec la présence de fruits tanniques et d'alcools discrets.

En conclusion : Bière rafraîchissante aux qualités apéritives très intéressantes.

### **La Saint-Monon Brune**

- % vol. alc. : 7,5 %
- 16° plato



#### Conditionnement :

- en bouteilles de 33 et 75 cl capsulées
- en fûts de 20 et 30 l

Ingrédients : bon équilibre entre l'amertume et le moelleux. Goût profond de malt chocolat.

Arrière-goût : Mélange très long en bouche d'arômes de fruits secs et de moelleux, toutefois bien contrebalancés par une amertume discrète mais omniprésente.

#### En conclusion - Référence :

- Houblon d'or au championnat des bières de Wallonie en 1998 (Soignies).
- Prix de la presse à ce même concours.
- Médaille d'or au « World Beer Championships » à Chicago en 1998
- Fourquet d'argent à Saint-Nicolas-de-Port (France) en 2001.

### **La Saint-Monon au Miel**

- % vol. alc. : 8 %
- 18° plato



#### Conditionnement :

- en bouteilles de 33 cl capsulées et de 75 cl bouchonnées
- en fûts de 20 et 30 l

Ingrédients : Eau de source, malts pâles et ambrés, houblons aromatiques, miel et levure.

Palais : Bon équilibre de douceur moelleuse bien soutenue par l'amertume du houblon.

On note la saveur bien spécifique apportée par le miel.

En général : Bière agréable, bien dans les goûts actuels, avec la pointe d'originalité qui séduira l'amateur.