



Qu'elle soit blanche, blonde, rousse ou brune, la bière brassée à la brasserie artisanale de Redange est toujours à base de produits bio.

## BIERE

# Chopes de toutes les couleurs

**Reprenant le bon exemple de nos pays voisins, dans nos régions aussi des adeptes de boissons à base d'orge, de malt et de houblon font revivre le métier du brassage. A Redange, le woxx a visité une brasserie pas comme les autres.**

(rw) - Entrée par la cour: si la Brasserie artisanale de Redange, qui a ouvert ses portes en été, est installée dans la rue principale de la localité, juste une insigne discrète attachée à la façade de la maison ancienne renvoie au fait qu'il s'agit d'un débit de boissons. Mais à l'intérieur, il y a du monde ce soir. L'association "Slow Food" a invité à une dégustation des bières de la brasserie. Le bistrot situé au rez-de-chaussée ne suffit pas pour tout ce monde, mais une grande salle au premier, qui devra bientôt servir de restaurant, accueille le public intéressé.

Jang Bollendorff, plus connu sous la dénomination "Bully", a réalisé un vieux rêve avec la création de cette micro-brasserie. Il n'est d'ailleurs pas le seul à reprendre le métier de brasseur. Dans le nord du pays, les agriculteurs de l'initiative BEO commercialisent depuis un certain temps le "Wëllen Ourdaller", et la brasserie Simon de Wiltz a également lancé un projet de production complémentaire à sa fabrication conventionnelle.

## Faire rimer bio et régional

A Redange, comme l'explique Jang Bollendorff au cours de sa présentation, on mise sur la combinaison du bio et du régional. Le pari n'est pas toujours facile à tenir. Les ingrédients de la bière par exemple proviennent entièrement de cultures biologiques. Parfois, il faut cependant faire des détours: ainsi le malt provient de Bavière pour le moment. Mais le pain, le fromage et le jambon qui "accompagnent" la bière ce soir ont été achetés au marché d'Arlon. Et les plats qui devront être concoctés ici sous peu seront également à base de produits biologiques et/ou régionaux. Les vins servis proviendront uniquement d'Europe.

Cette maxime, souligne le brasseur, vaut aussi pour la distribution de la bière produite à Redange: "Je ne vais pas exporter ma bière en Nouvelle-Zélande", tient-il à clarifier. Pour l'instant, on peut trouver les bières "Okult" dans les Naturata, les Fermette et d'autres magasins bio, mais aussi dans les Pall-Center, chez certains dépositaires et même en ville à la Coopérative de Bonnevoie.

Notons toutefois que les caisières ne sont pas toujours au courant de cette nouveauté.

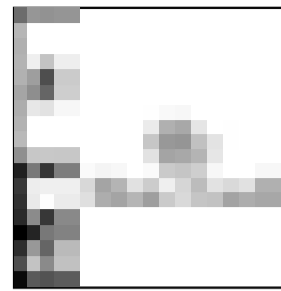
## Goûts et coloris

Mais venons en à la substance. Ce soir, Bully nous propose quatre bières différentes. On commence avec la "blanche", parfumée de coriandre et d'écorce d'orange. Depuis toujours, des épices et des parfums sont utilisés dans la fabrication de bière. Ainsi Jang Bollendorff, qui a déjà expérimenté avec le sirop de fleurs de sureau pour parfumer la blanche, veut bientôt produire une bière au miel... Notre blanche en tout cas est très agréable, plus douce cependant que les blanches belges qu'on connaît. La "blonde" est une bière au malt de type Pilsen, qui remplit d'ailleurs toutes les conditions du "Reinheitsgebot". Mais de haute fermentation, elle n'a pas l'amertume d'une vraie Pils, obligatoirement à basse fermentation. La "blonde" ressemble plutôt à une bonne "Gambrinus". C'est aussi celle qui plaît le plus à votre humble servante, tandis que la "rousse" remporte le prix du public. D'une jolie couleur ambrée, elle a un goût plus vigoureux. Et pour finir, nous pouvons tester une "brune" bien foncée. De l'apparence d'une Guinness, elle n'en a cependant pas l'âpreté. Même ceux et celles qui d'habitude n'aiment pas ces bières fortes, apprécieront son goût malté.

Dans l'ensemble, on peut conclure que les bières de la brasserie artisanale sont assez douces, mais pleines de saveur - au risque qu'on en boit volontiers une deuxième, une troisième, une dernière, une pour finir, etc. Mais c'est également la faute à l'ambiance agréable du bistrot, fréquenté aussi bien par les gens du coin que par les fans plus dispersés de la brasserie voire les membres de la société anonyme qui lui sert de structure. Car la production de la bière "Okult" est aussi l'activité d'une entreprise pas comme les autres. Une cent-cinquantaine d'actionnaires ont contribué à sa création et à son développement actuel qui a déjà conduit à la création de plusieurs emplois. Pour l'instant encore, les membres peuvent déduire leurs investissements des impôts, profitant ainsi de la fameuse loi Rau, qui risque cependant de disparaître bientôt (lire woxx n° 612 et 614). Quoi qu'il en soit, avec la brasserie, le canton de Redange rajoute un maillon supplémentaire à sa chaîne déjà impressionnante d'initiatives locales intéressantes. A la vôtre!

*Brasserie artisanale de Redange:*  
61, Grand-Rue,  
L-8510 Redange/Attert.  
Tél. 62 09 53,  
e-mail: bully@pt.lu.

*Slow Food Luxembourg asbl:*  
613, rue de Neudorf,  
L-2220 Luxembourg.  
www.slowfood.com

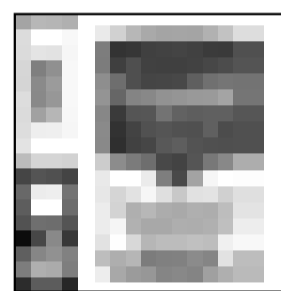


## Ondée de choc, olala!

(sf/rg) - Saint Nicolas sort de sa baignoire, le chocolat coule à flot. Un an après la soirée choc(o) au Chiggeri, voilà que "Slow Food" récidive avec une soirée de découverte autour des dérivés

du cacao. C'est Jean-Paul Nickels de la maison Namur - sans doute le nom mythique de la chocolaterie luxembourgeoise - qui mènera la danse dégustative. Lors d'une **Soirée Chocolat** il présentera différents crus de chocolat et aidera à comparer le chocolat artisanal et son frère ennemi industriel. En deuxième partie, le restaurant du Château Bourglinster proposera un menu comprenant une gigole de marcassin rôti sauce venaison liée au chocolat guanaja, suivi d'un gâteau moelleux, d'un sorbet au chocolat et d'un moka, avec eau, vin et café compris. Avis aux broyeurs de chocs au noir!

**Soirée Chocolat: mercredi, 12 décembre 2001 à 19:30 h au Château de Bourglinster. L'inscription se fait par virement de 1900 LUF (membres 1700) sur le CCP 171968-84 de Slow Food, avant le 5 décembre.**



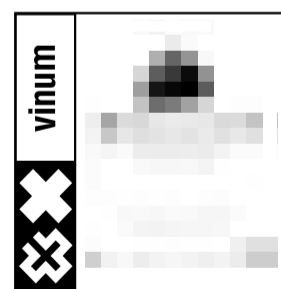
## Papes à soupes

(roga) - L'alternative au fast food existe-t-elle? Oui, on l'a trouvée chez les papes et papesses gastronomiques du "Chiggeri". Soucieux de ne pas négliger le segment "fast" de sa clientèle

"slow", le resto ethno introduit la formule métropolitaine du **Soup bar**. Entre 12 et 14 h, et le vendredi et samedi après minuit, la clientèle pressée peut choisir entre 7 soupes différentes, fraîchement préparées et acheminées en 4 minutes 59 secondes sur la table. A un prix entre 200 et 320 LUF vous pouvez actuellement choisir entre "tortellini in brodo", une potée agneau-légumes, une soupe de potiron, soupe au tofu et miso, "Lënsebuli", la soupe de poissons et sa rouille et enfin la soupe du ramadan non intégriste (l'assiette n'est pas vide et un verre de vin est permis). Changement de programme tous les 15 jours.

Pour des suppléments modiques on peut arrondir la soupière par un petit fromage et/ou une soupe de fruits. Un verre de vin est spécialement assorti à chaque soupe. Avis aux Caspar Souper!

**Soup bar: Chiggeri: 15, rue du Nord, Luxembourg, Tel. 22 82 36.**



## Hercule de Yecla

(rg) - La "denominacion de origen Yecla" est l'une des plus petites d'Espagne. Située au nord de Murcia, bénéficiant d'un climat sec et chaud, l'appellation compte 525 vigneron,

mais seulement quatre domaines qui vinifient. Le domaine phare est sans doute la bodega "Castaño". 350 hectares, quatre millions de bouteilles et une panoplie de crus appréciables. Pour preuve ce **Hécula** Crianza 1998 élaboré à base de 95 pour cent de Monastrell et 5 pour cent de Merlot, que nous avons trouvé dans un paquet de dégustation du "Club des Domaines" de la revue "Vinum". Alors là, le bonheur parfait! Un vin de plaisir qu'on boit avec une joie certaine, la bouteille se vidant très rapidement. Mais aussi un cru d'une profondeur et d'une complexité exceptionnelles pour un prix de moins de 300 LUF. Couleur sombre, arômes délicats, tanins ronds, finale boisée, bref, ce vin a tout d'un grand cru. A saisir avant une flambée de prix prévisible.

**Hécula Crianza 1998: Bodegas Castaño, E-30510 Yecla, www.bemarnet.es/castano, environ 7 €.**



De la cuve au comptoir, il n'y a qu'un pas. Brasserie et bistrot font un tout. (photos: Renée Wagener)