



Jeudi 8 novembre 2007 La CHOUFFE a 25 ans !!

Association JUST BEER

51, rue Saint Laurent
38100 Grenoble

Brasserie d'Achouffe : l'histoire

A la fin des années septante, deux beaux-frères, **Pierre Gobron** et **Christian Bauweraerts**, décidèrent de créer leur propre bière. Avec le peu d'argent qu'ils avaient initialement à leur disposition (200 000 BEF, moins de € 5 000), ils débutèrent ce que les fans de la brasserie appellent une « Chouffe story ».

De 1982 jusqu'au début de 1984, la brasserie était considérée comme un hobby par ses fondateurs (Premier brassin de 49 litres le 27 août 1982). C'est en mars 1984 que Pierre quitta son poste de chef de production d'une entreprise de crèmes glacées, afin de consacrer 100% de son temps à la brasserie.

Il est rejoint en 1988, par Christian, quittant son poste de technicien en informatique.

En 1986, l'ancienne ferme, datant de 1805, où la brasserie avait été installée, a été acquise. Depuis lors, la production de bière est en constante augmentation.

En avril 1990, la brasserie ouvrit sa propre taverne, au sein même de la vieille ferme. Les visiteurs peuvent ainsi y déguster les bières d'**Achouffe** dans les meilleures conditions.

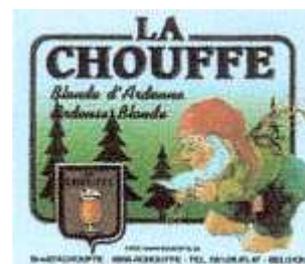
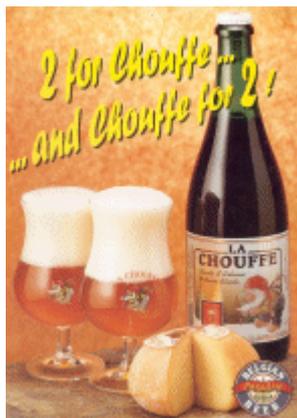
1992 vit l'entrée en service de la nouvelle salle de brassage, et 1993, celle de la nouvelle salle de fermentation. Toutes deux sont encore utilisées à l'heure actuelle.



En septembre 2006, soucieux d'assurer la pérennité de leur entreprise, P. Gobron et Ch. Bauweraerts cèdent leurs parts de la brasserie d'Achouffe à La Brasserie **Duvel Moortgat**.

Le Brassage

LA CHOUFFE & Mc CHOUFFE sont brassées à partir d'orge maltée broyée et d'eau très pure de la source Cedrogne. On ajoute au moût deux types de houblons, le Styrie et le Saaz, le sucre candy et, pour LA CHOUFFE, la Coriandre. Après refroidissement, le moût est pompé dans les cuves de fermentation. C'est là que naîtra la Bière, après ajout de la levure fraîche. Cette jeune Bière vieillit pendant deux semaines et est ensuite pompée à travers un filtre centrifuge. Par la suite, c'est la mise en bouteille ou en fût, durant lesquelles on ajoute de la levure fraîche et du sucre, pour permettre une seconde fermentation. Après trois semaines, LA CHOUFFE et la Mc CHOUFFE pourront quitter la brasserie, pour aller régaler les papilles des amateurs de Bière du monde entier.



LA CHOUFFE

La blonde d'Ardenne

Description : Bière blonde, forte, fruitée, épicée, légèrement houblonnée, au goût évolutif. Bière naturelle, refermentée en bouteille, non filtrée, non pasteurisée et sans additifs.

Alcool : 8% alc./vol.

Extrait primitif : 16,5 °Plato

Stockage : Conserver les bouteilles verticalement dans un endroit frais à l'abri de la lumière. Un dépôt de levure se forme naturellement dans le fond de la bouteille.

Température de service : 8 à 12°C (bouteille)

Conditionnement : Bouteilles de 75 cl et fûts de 20 L



LA Mc CHOUFFE

Le scotch d'Ardenne

Description : Bière brune, forte, fruitée, épicée, légèrement houblonnée, au goût évolutif. Bière naturelle, refermentée en bouteille, non filtrée, non pasteurisée et sans additifs.

Alcool : 8,5% alc./vol.

Extrait primitif : 16,5 °Plato

Stockage : Conserver les bouteilles verticalement dans un endroit frais à l'abri de la lumière. Un dépôt de levure se forme naturellement dans le fond de la bouteille.

Température de service : 8 à 12°C (bouteille)



Et pour vous réchauffer l'hiver

N'ICE CHOUFFE

Disponible à partir du 1er décembre, jusqu'à épuisement du stock

Conditionnement : Bouteilles de 75 cl

Fûts de 20 L

Description : Bière brune, forte, fruitée, épicée, légèrement houblonnée, au goût évolutif. Bière naturelle, refermentée en bouteille, non filtrée, non pasteurisée et sans additifs.

Alcool : 10% alc./vol.

Extrait primitif : 19 °Plato