



SOIREE DEGUSTATION DU 15 MAI 2008

BRASSERIE CARACOLE

HISTORIQUE

Créée au XVIII^e siècle par Monsieur Moussoux, cette brasserie artisanale établie à Falmignoul, près de Dinant en Belgique, a porté le nom de cette famille jusqu'en 1939. Cette année-là, une violente tempête fit tomber la grande cheminée sur les bâtiments côté rue, qui furent détruits. La brasserie fut alors vendue à Monsieur Lamotte, qui l'exploita jusqu'en 1971. En 1994, elle fut remise en route par deux namurois, Jean-Pierre Debras et François Tonglet, qui la rebaptisèrent « Brasserie Caracole ».



METHODE DE BRASSAGE

Les brassins réalisés par cette maison artisanale (850 kg de malt concassé mélangés à de l'eau chaude) sont traditionnellement chauffés au feu de bois. Au moût qui est porté à ébullition, on ajoute diverses épices, dont le houblon. Après décantation et refroidissement, le moût est envoyé en cuve de fermentation, où il estensemencé de levures. Celles-ci vont se multiplier et progressivement transformer le sucre du moût en alcool et en gaz carbonique. La bière ainsi obtenue est pompée dans une cuve de garde où elle se clarifiera au froid pendant 15 jours. Après ajout de sucre et de levure fraîche, la bière est mise en fûts ou en bouteilles (33 cl, 75 cl et magnums). Celles-ci sont conduites dans une chambre chaude où, trois semaines durant, une seconde fermentation apportera le pétillant au breuvage. La bière sera alors stockée en cave, et, au fur et à mesure des commandes, sera remontée pour recevoir son étiquetage. L'ensemble du processus aura pris entre 6 et 8 semaines.



LES BIERES

Troublette : bière blanche 5.5°, légère et rafraîchissante ; existe en bio.

Saxo : bière blonde 7.5°, fine et racée ; existe aussi en bio.

Caracole : bière ambrée 7.5°, ronde et fruitée ;

Nostradamus : bière brune 9.5°, corsée et chaleureuse.

VISITE

La production annuelle de la Brasserie Caracole est de 1600 hl, au rythme d'environ un brassin par semaine. Une très grande partie de cette bière trouve acheteurs à l'étranger (USA, France, Pays-Bas, Suisse, Canada,...). Au pays de la bière, ils sont nombreux les visiteurs qui réclament non seulement de déguster, mais aussi de découvrir la magie du processus de production de ces boissons tellement typiques. Aussi, la maison ouvre-t-elle ses portes pour des visites guidées, chaque samedi, de 14 à 19 hrs. Enfin, une salle au charme rustique sert non seulement de cadre à la dégustation, mais est de plus en plus souvent louée comme salle de concert, faisant de la Brasserie Caracole un lieu aux multiples saveurs.