

COMME UNE LETTRE À LA GRAND POSTE



Le jeu de mots aurait pu s'appliquer à la Legia ou aux autres bières brassées par Bruno Bonacchelli, car la buvabilité est l'un de ses critères fondamentaux. Mais l'expression prend toute sa saveur à propos du filtre à maische Meura. Bruno est sans doute l'une des dix personnes qui le connaissent le mieux, lui qui a accompagné pendant 25 ans le démarrage sur site des installations Meura dans les plus grandes brasseries du monde entier. Qu'est-ce qui a pu l'inciter à venir installer sa propre brasserie dans un bâtiment iconique du centre de Liège, en bord de Meuse ?

"Cette implantation, si vous posez la question à l'ingénieur, c'est une idiotie. Il s'agissait alors de s'intégrer dans un bâtiment contraignant, vétuste, classé sur le plan structurel et patrimonial, en disposant en tout et pour tout de 600 m². Pour l'entrepreneur, c'est un atout de pouvoir brasser sa bière, de la première à la dernière goutte, dans un endroit aussi symbolique et aussi central de la cité ardente. Et bien sûr de la proposer sur place. La brasserie est opérationnelle depuis avril 2021 et depuis septembre on peut enfin montrer notre bébé au public. Pari réussi. On le sent déjà en quelques semaines. Les gens sont contents de se réapproprier le lieu."

Petit flash-back. En avril 2019, la soussignée notait au festival "Liège Cité de la Bière" que la brasserie Brasse & Vous, fondée à Rocourt en 2014, avait le projet de s'intégrer dans le programme de réaffectation de l'imposant bâtiment néo-gothique de la Grand Poste de Liège, financé notamment par Meusinvest. Depuis, les noms ont un peu changé, le fonds d'investissement a été rebaptisé Noshqa, tandis que Brasse & Vous devient Brasseries de Liège en passant au Centre-ville. Pour le reste, malgré les reports successifs de l'ouverture officielle, Covid oblige, c'est carton plein. La Grand Poste héberge aujourd'hui des espaces de coworking, start-up, salles de réunion, un département de la Faculté de Journalisme de l'ULiège (on est en plein quartier de l'Université), un rooftop, un food market et... Brasseries de Liège (BDL).

TOUT EST CALCULÉ AU CM PRÈS

"Le filtre à maische, il y en a un ici aussi, le Micro, le plus petit de la gamme des Filtres Meura 2001. Le principe est le même. La salle de brassage, c'est

une salle Meura en petit, entièrement conçue par moi-même, y compris toute la tuyauterie, réalisée par des entreprises de soudure locales. Tout est entré en pièces détachées. Nous avons optimisé tout l'espace disponible au niveau des caves pour la production. Car notre bière est entièrement faite ici, jusqu'à l'embouteillage. Pour le stockage, nous avons un entrepôt de 1000 m² à Jupille (en face de qui vous savez). Nous plaçons 6 à 8 palettes dans notre petit camion qui fait la navette. Sur notre espace de 600 m², la capacité installée est de 10.000 hl/an, à raison de 12 brassins de 30 à 35 hl par jour, si on tourne en pauses. La norme dans une brasserie industrielle est de 1 m² par hl par an (all-in, c'est-à-dire en comptant les entrepôts et l'administratif). En tenant compte de nos 1000 m² d'entrepôt, nous sommes à un facteur 8 par rapport à la norme (industrielle)."

LA BIÈRE SELON BRUNO

Homme de technologie, Bruno Bonacchelli a un jour éprouvé un besoin d'autonomie par rapport à l'industrie, mais il n'en a pas changé d'avis pour autant. "Il faut arrêter de dire que les bières

artisanales sont meilleures, que les ingrédients sont meilleurs, etc. Certains craft brewers se trompent de discours. L'atout du brasseur artisanal, c'est la possibilité de tenter très vite de nouvelles choses, de personnaliser, mais fondamentalement les ingrédients sont les mêmes. Notre ingrédient à nous, c'est la sincérité, pas du faux local. C'est ce que j'ai un jour répondu à une journaliste française qui visitait notre brasserie de Rocourt. Depuis, le mot figurait sur les capsules de Brasse & Vous : contient de la sincérité."

"Pour moi, la bière doit être un produit d'équilibre et de buvabilité. Je n'admets pas que l'on dénigre la pils. La pils, c'est de la musique classique. L'IPA, c'est du punk, un seul accord, répété. Une seule faute dans du Mendelssohn, on l'entend tout de suite. Une faute dans un groupe punk, on continue à s'amuser. Nous aimons aussi nous amuser, mais jamais pour cacher une faute de brassage."

Cette profession de foi se reflète dans la gamme, structurée en trois registres : les Classics, les Saisons et les Limited Editions. Les Classics portent toutes le nom de la Legia (une rivière aujourd'hui enfouie, les premières maisons de Liège ont été bâties à son confluent avec la Meuse). La première, c'est la Legia Pils (5,5% vol) sacrée meilleure pils de Belgique lors d'une dégustation à l'aveugle de l'école d'œnologie bruxelloise Inter Wine & Dine en 2019. Les autres Légia sont la Fruitée (3,5% vol) alliant cassis et menthe, la Legia Ambrée (6,2% vol) et la Legia Triple (8% vol).

"La pils, c'est de la musique classique. L'IPA, c'est du punk."



Les Saisons de Liège sont, vous l'auriez deviné, au nombre de quatre : la printanière Capucine, festive Alessa, l'automne Oriane et l'hivernale Sighild, quatre bières bio issues d'un seul et même moût, seules les levures changent. Et donc aussi les caractères de ces dames, évoluant entre 5,9 et 6,7%. Elles sont vendues en pack de 4 permettant de les comparer. Parmi toutes les Limited Editions disponibles en ce moment, c'est un stout qui m'est proposé en dégustation. On ne pouvait mieux tomber, j'adore ce style quand il est bien joué. Et je tombe sous le charme de "Me Gustas Stout" (6,2% vol), référence à Me Gustas tu de Manu Chao. Le corps est à la fois sec et généreux, torréfié juste ce qu'il faut, et la mousse a le bon goût de se maintenir, sans débordements et sans qu'il faille la titiller pour la photo. Et comment fait-elle pour être à la fois aussi crémeuse et aérienne ?

Le secret, c'est Kevin Crutzen qui le détient. Ce pur produit de la Haute École de la Province de Liège est devenu un des piliers de la brasserie où il a fait son stage de baccalauréat en biochimie et réalisé son mémoire de fin d'études. Bruno lui laisse de plus en plus les coudées franches, ainsi qu'à Nicolas Lambert, venu lui aussi en stage et qui voulait rester, même si on ne pouvait pas lui proposer la fortune. Du trio de la brew crew, passons à la dream team du bar.

ENTREZ PAR LA (BONNE) GRANDE PORTE

Pour bien vivre l'expérience immersive telle que Bruno l'a imaginée, encore faut-il entrer par la bonne porte. Si on suit le trottoir en venant du Centre, le premier accès sur lequel on tombe est balisé de part et d'autre par deux enseignes Food Market. Le néophyte peut croire que c'est la seule entrée commune... et se priver d'une part du plaisir.

Rewind. Juste à droite de cette entrée, un superbe portail néo-gothique donne accès à une salle créée sous l'ancien porche couvert. On peut aussi s'y attabler pour manger, la salle est pourvue d'écrans permettant de suivre l'avancée de la commande que l'on va passer à l'une des échoppes du Food Market. Le service des boissons est lui assuré à table, dans tout l'espace ouvert au public, par une équipe compétente qui connaît ses produits et sait les conseiller. Dans cette première salle, qui peut être privatisée, il y a aussi des robinets de tirage. On peut y déguster en groupe le fût (20 L) de son choix. "Une idée test qui a tout de suite marché. Le jour même de l'ouverture, à 18h15, le premier fût y était déjà en service".

"NOUS AVONS 46 LIGNES DE TIRAGE AU BAR."

Quelques marches et l'on passe entre le sommet de hautes cuves, derrière des parois vitrées, pour déboucher sur le bar, qu'il a conçu dans un look industriel. Impressionnant avec son enfilée de robinets d'un côté, son alignement de fûts de l'autre et ses tuyauteries. "Nous avons 46 lignes de tirage au bar car nous proposons à nos commanditaires que leur bière soit aussi servie chez nous. Et eux peuvent venir faire goûter leur bière ici, c'est ouvert 7 jours sur 7. Nous brassons en effet aussi à façon pour l'extérieur, clubs sportifs, firmes de bières, etc. La première discussion est toujours que le nom de la brasserie doit figurer sur l'étiquette. Il s'agit ensuite d'essayer de personnaliser au mieux, d'inventer ensemble le produit..." Toujours la sincérité.

Germaine Fanchamps

En visitant le célèbre Marché de Noël de Liège (du 26/11 au 30/12/21) ou le marché dominical de la Batte, allez vous réchauffer au 19 Quai sur Meuse en dégustant une Glagla (7,5% vol). Cette bière d'hiver est chaleureuse mais sans lourdeur, et son petit retour de poivre oriental très agréable.

WWW.BDL.BEER