

Photos : Fabrizio Pizzolante

Guy Majerus a soin de goûter sa bière à différents stades de sa fermentation. Il appose sur les différents fûts de petites pancartes où il est inscrit le type de bière, la date et le nombre de fois où la levure a été utilisée. Là, il s'agit d'une bière ambrée qui fermente depuis le 20 février dernier, avec une levure qui est utilisée pour la deuxième fois.

De l'art de fermenter la bière

Le métier de maître brasseur n'est pas de tout repos. À la Beierhaascht à Bascharage, Guy Majerus s'occupe seul de sa production de bière artisanale.

À côté de géants comme Bofferding et Mousel, des petites brasseries indépendantes permettent au Luxembourg de garder une diversité dans son choix de bières.

De notre journaliste Audrey Somnard

Blonde, brune, ambrée, la bière n'a pas fini de faire tourner les têtes. Et pourtant, rien de plus simple que de fabriquer de la bière! Du houblon, du malt, de l'eau, de la levure et le tour est joué. Dans les faits, la mission s'avère un peu plus délicate qu'il n'y paraît et c'est là que les maîtres brasseurs interviennent. Tels des chefs de cuisine, ils s'appliquent à suivre des recettes ou à en créer, pour pouvoir fabriquer autant de bières qu'il y a de goûts pour les déguster.

C'est à Bascharage que Guy Majerus sévit en tant que maître brasseur. Un CATP brasseur en poche au Luxembourg, il va parfaire sa formation en Allemagne à Ulm

pour devenir maître brasseur, des études qui sont reconnues par l'État Allemand. Il fait son apprentissage à Wiltz puis dans la maison Mousel avant de s'embarquer il y a six ans pour l'aventure Beierhaascht. Un hôtel-restaurant tenu par la famille Meyer qui possède également une charcuterie traditionnelle dans le bâtiment. Guy Majerus a eu dès le départ carte blanche pour créer une bière au nom de la maison. Aujourd'hui, il produit près de 650 hectolitres par an. Une petite production pour ne pas se brûler les ailes.

Une fermentation qui dure cinq semaines

Seul à la tête de sa brasserie artisanale, il arrive à 3 h pour brasser sa bière. Le maître brasseur est aidé de machines bien sûr, mais c'est quand même à lui de verser les mélanges dans les cuves et de suivre tout le processus du brassage. Le tableau de commandes est situé au

Un savant mélange

Les maîtres brasseurs connaissent tous les secrets pour fabriquer une bière savoureuse. Du houblon surtout, du malt, de la levure et de l'eau sont les seuls ingrédients de la bière.

Les proportions permettent de doser savamment l'amertume de la bière, son goût, etc.

La levure, responsable de la te-

neur en alcool, peut être utilisée jusqu'à sept ou huit fois. Au-delà, les enzymes de la levure deviennent un peu trop lentes. La bière est composée à 90 % d'eau. Pour Guy Majerus, si la bière fait grossir, c'est parce que le houblon donne faim et que donc on mange plus avec une bière. Ce ne serait donc pas la bière elle-même qui ferait grossir...

garde de cinq semaines prévient en principe le mal de tête», prévient le maître brasseur.

Les différents types de bières proviennent du type de malt incorporé: malt d'orge, torréfié (comme le café!) ou encore caramélisé, il existe une multitude de sortes qui élargissent la palette de goûts de la bière une fois finie. «Le malt c'est ce qui donne le goût et la couleur à la bière, il suffit de choisir le dosage», explique Guy Majerus. Résultat: la Beierhaascht est déclinée en version blonde, brune, ambrée et au froment, sans compter les bières spéciales que le maître brasseur concocte pour des occasions spéciales, «la bière au froment (wees) se prête très bien à l'été car c'est une bière douce et légère», ajoute-t-il.

La particularité de sa bière? «Elle est prononcée sur le malt et elle est moins amère. Le houblon aromatique donne une amertume plus douce», explique Guy Majerus.

centre de la salle de restaurant, avec de belles cuves en cuivre, à l'ancienne. Mais qu'on ne s'y trompe pas, sous le cuivre ce sont bien des cuves en inox qui accueillent le breuvage. Un étage plus bas, la bière va fermenter pendant au moins cinq semaines dans huit cuves de 1 500 l chacune.

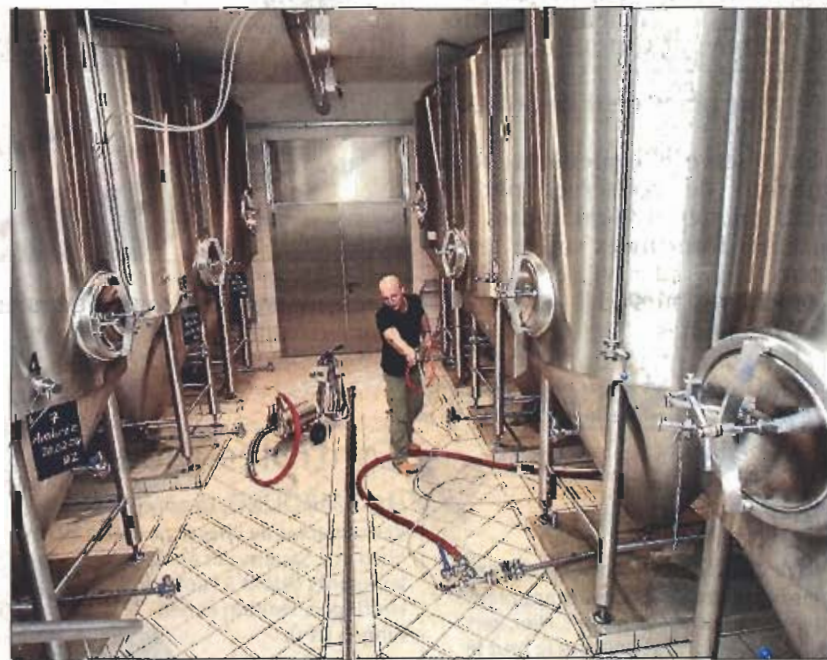
Il existe deux grandes catégories

de fermentation. Quand la bière fermente à une température comprise entre 5 et 15 degrés, on parle de basse fermentation. La haute fermentation est comprise aux alentours de 15 degrés. «Si vous avez mal à la tête le lendemain après avoir bu plusieurs bières, c'est que le processus de fermentation a été forcé. Le temps de

Que du bon dans la bière!

Guy Majerus est fan, la bière est un produit qui ne contient que des produits naturels. «Je ne connais pas un produit plus sain à boire que la bière. Il y a plein de bons produits dedans. Il y a des vitamines, du xanthohumol contenu dans le houblon, un anticarcinogène qui aide également à lutter contre l'ostéoporose. Les gens disent que l'eau, c'est bon pour la santé; la bière est constituée à 90% d'eau, alors pourquoi ne pas en profiter? En tout cas, c'est comme ça qu'il faut le voir.»

Même si la bière contient beaucoup d'eau, il ne faut pas oublier pour autant la présence d'alcool. Il faut donc la consommer avec modération pour mieux l'apprécier.



Guy Majerus laisse fermenter ses différentes bières dans ses huit fûts en inox pendant au moins cinq semaines.



C'est le malt qui donne la couleur et le goût de la bière.