



Photos : Isabella Finzi

Jakob Sehr, le maître brasseur de la microbrasserie Clausel, n'a pas fini de servir des bières.

De Mousel à Clausel

La brasserie Mousel a définitivement disparu des rives de Clausen, certes. Mais depuis 2007, de la bière est de nouveau brassée sur le site. Bienvenue dans la microbrasserie de Clausel!

La microbrasserie Clausel fonctionne depuis juillet 2007. Au total, 2 500 hectolitres y sont produits par an. De quoi alimenter trois établissements pour l'instant. Le maître des lieux s'appelle Jakob Sehr et la bière est pour lui forcément une histoire de femme...

De notre journaliste
Olivier Landini

Lorsqu'en 2000, la production de Mousel a été déplacée vers Diekirch, on a bien cru que c'en était fini à jamais pour la bière sur le site mythique de Clausen où l'on en produisait tout de même depuis 1759, bref une éternité. Mais c'était alors sans compter sur la famille Libens. «On voulait continuer à produire de la bière sur place», affirme Serge Libens, responsable de la Lëtzebuerger Stadtbrauerei et directeur général de M Immobilier.

Et c'est donc en juillet 2007 que la brasserie Clausel a vu le jour sur les rives de Clausen, dans les locaux mêmes où Mousel produisait ses bières. Le nom de la nouvelle brasserie

est évidemment une contraction entre le nom de celle qui en a été la vedette pendant plus de 200 ans et le nom du quartier auquel elle a si longtemps été associée. Une sorte de clin d'œil à un passé qui a bien sûr marqué les esprits.

Pour l'instant, les 2 500 hectolitres de bières qui y sont produits par an sont uniquement accessibles aux amateurs de bières dans trois lieux privilégiés des abysses de la capitale, la Mousel's Cantine qui se trouve à l'entrée des rives, le Scott's, le pub anglais très populaire du Grund, et le café Zeutzius situé au Cents. En effet, les rives étant en chantier, la brasserie n'est pas encore ouverte au public, mais son bar devrait pouvoir ouvrir ses portes d'ici deux ans.

Une histoire de femme

À l'intérieur de la microbrasserie, c'est Jakob Sehr qui fabrique la potion tant convoitée. Le maître brasseur y propose deux bières, une blonde et une blanche. Leur caractéristique principale : elles ne sont pas très amères et la raison en est d'après leur concepteur que «les femmes n'aiment pas les bières amères». Alors, la Clausel serait-elle une bière de femme? Mais il est clair que la carrière de ce brasseur est étroitement liée aux femmes et plus particulièrement à une femme, la sienne.

Mousel, tout un patrimoine

Suite au rachat de Mousel par Diekirch en 2000, il s'est créé deux sociétés bien distinctes. D'un côté, Mousel-Diekirch qui produit et vend les bières du même nom. Et de l'autre côté s'est créé M Immobilier, respon-

sable du patrimoine immobilier de l'ancienne société Mousel, auquel appartiennent de nombreux cafés à travers le pays, ainsi que l'ancien site industriel de la brasserie à Clausen, où se trouve d'ailleurs la nouvelle microbrasserie.

En effet, Jakob Sehr, originaire de Eisenach dans l'Eiffel, était à l'origine prédestiné à devenir agriculteur, d'ailleurs il nous confie que son «cœur bat encore pour l'agri-

culture». Mais si l'homme est devenu finalement ce qu'il est, c'est que son histoire personnelle est digne d'un récit shakespearien. Fils d'agriculteur et formé à ce métier, c'est tout naturellement qu'il aurait dû hériter de l'activité familiale. Malheureusement pour lui, la femme dont il s'était épris ne bénéficiait pas des bonnes grâces de ses parents et celui qui n'était qu'un jeune homme à l'époque s'est alors trouvé face à un choix délicat : «l'entreprise paternelle ou sa femme».

Et c'est donc ainsi que Jakob s'est retrouvé un petit peu par hasard chez Diekirch à partir de 1987 où il s'est formé au métier de brasseur. Mais il ne semble pas totalement regretter le sort que le destin lui a réservé, car comme il l'indique : «La bière, c'est quelque chose de vivant. Il faut avoir des sentiments pour elle.» Et s'il n'en avait pas pour la bière, il n'aurait certainement pas accepté l'offre de Serge Libens l'année dernière alors qu'il était justement retourné à l'agriculture, sa première passion.

Quoi qu'il en soit, il est aujourd'hui le capitaine de cette nouvelle petite brasserie et il reprend ainsi le flambeau d'une longue tradition de faiseurs de bières dans la capitale.

Et il semblerait bien que le nouveau maître brasseur de Clausen ait une idée ou l'autre derrière la tête en ce qui concerne l'avenir de la brasserie, même s'il a préféré ne rien nous en dévoiler pour l'instant.

La bière, c'est de l'eau...

Même s'il existe des milliers de recettes, la bière est toujours constituée des mêmes ingrédients.

Pour produire de la bière, il faut bien évidemment certaines matières premières qui vont être transformées tout au long du processus de fabrication.

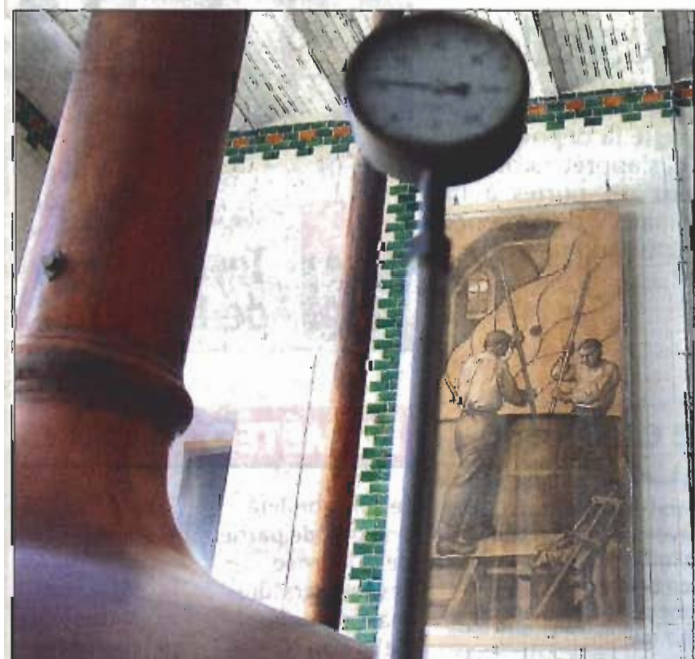
Tout d'abord, il faut de l'eau. En effet, l'eau constitue 80 à 90 % de la bière. Sa qualité est donc très importante. C'est elle qui est à l'origine de la clarté et du goût de la bière car elle permet au malt et au houblon, les deux autres ingrédients principaux, de libérer leurs sucres et leurs arômes.

Le malt provient essentiellement de l'orge, mais il peut également être issu du froment pour la Weizenbier par exemple.

Le houblon va, lui, permettre de stabiliser la bière grâce aux deux acides qu'il contient, l'isohumulone et la lupulone. Ces derniers sont également à l'origine de l'amertume de la bière. Les huiles essentielles contenues dans le houblon vont quant à elles venir enrichir les arômes de la bière.

D'autre part, certains brasseurs utilisent également des grains crus - c'est-à-dire non maltés, mais cuits - notamment de froment pour la bière blanche et le lambic.

Certains brasseurs utilisent également des épices telles que la coriandre, l'écorce d'orange, le chanvre, le miel et bien d'autres encore.



Clausel occupe les locaux de l'ancienne brasserie.



Le malt - l'un des ingrédients essentiels.