

Reserviert um Tel. +352 26 88 98 65 • Show-brauen am Naturparkbuttk Heischent • max. 15 pers. • Reserve



Benny Wallers, propriétaire de la brasserie Heischter, et son jeune maître brasseur Martin Thiel. Prost!

Mousser sans prétention

La microbrasserie Heischter a ouvert ses portes en mars dernier. Trois bières artisanales y sont brassées, pour le plus grand plaisir des habitants de la région et des touristes évidemment.

Une blonde, une brune et une rousse. Voilà ce que propose la toute nouvelle brasserie artisanale d'Heiderscheid depuis quelques mois. Mais pour avoir le plaisir de les goûter, il faut être disposé à se rendre dans la région.

De notre journaliste Olivier Landini

Il était une fois deux hommes très attachés à leur région. D'ailleurs, cette région, ils l'affectionnaient tellement qu'ils avaient décidé de lui rendre hommage en lui offrant quelque chose qu'elle n'avait pas encore. Quelque chose que les habitants pourraient revendiquer et que les visiteurs ne pourraient trouver qu'ici, au milieu des paysages encore sauvages et quasiment intacts qui constituent le parc naturel de la Haute-Sûre. L'histoire commence ainsi!

Il y a deux ans, lorsque Benny Wallers et Henri Brack ont décidé de mettre leur projet à exécution, certains ont dû les prendre pour des dingues ou peut-être encore pour

des fantaisistes. Mais aujourd'hui, c'est bel et bien une réalité. La petite ville d'Heiderscheid, située entre Wiltz et Ettelbruck, en plein milieu du Parc naturel de la Haute-Sûre, dispose depuis mars dernier d'une bière locale qui s'appelle évidemment la Heischter.

Brassée à quelque 300 hectolitres par an, elle n'a pas pour prétention d'envahir le marché national de la bière et bien au contraire elle souhaite rester régionale, comme l'indique Benny Wallers, propriétaire de la brasserie: «Nous voulons que les gens viennent ici pour la boire», ajoutant «nous voulions avoir quelque chose de régional que nous pourrions proposer aux touristes.»

La valeur de la bière

Et c'est ainsi que l'idée est née, car même si le propriétaire est dépositaire de boissons, il n'est ou plutôt n'était pas très grand amateur de bière à la base comme il le confie: «Je ne bois

Une petite histoire de la bière

Au néolithique, l'homme a découvert la culture des céréales. Et la fermentation, un petit peu par hasard. La boisson produite, cette bière préhistorique souvent composée d'orge, est alors entrée dans l'alimentation courante et y a traversé le temps jusqu'à vers 4 000 av. J.C. où le brassage de la bière est véritablement attesté. La fermentation basse et la pasteurisation ne sont apparues quant à elles qu'au XIX^e siècle.

pas de bière, enfin si maintenant j'en bois de temps en temps et de la Heischter, bien sûr.»

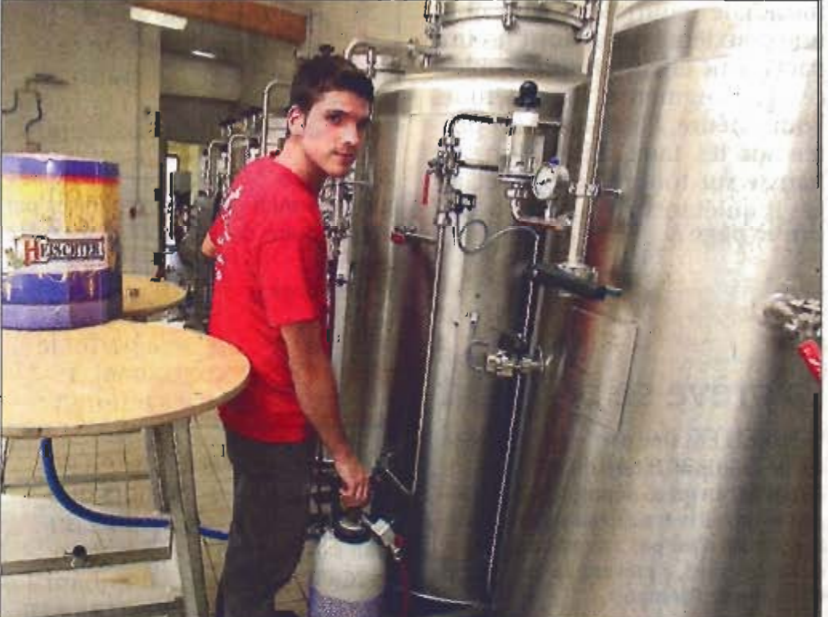
Mais l'aspect qui semble beaucoup plaire à Benny Wallers est que ce produit, la bière, en tout cas lorsqu'elle est faite artisanalement, est indissociable de la valeur travail. «C'est du travail de faire de la bière. Il faut six heures au maître brasseur pour produire 2,5 hectolitres de bières. Et ça, les gens l'oublient souvent.» C'est pour cela que la brasserie propose notamment des séminaires pendant lesquels les participants peuvent assister

à la fabrication de cette boisson dont l'origine remonte au néolithique. Aux côtés de la Heischter, cette bière blonde faite à partir de levure naturelle et qui est comme l'indique le maître brasseur lui-même, «fortement maltée» (grosse concentration en malt), la brasserie propose encore deux autres bières. D'une part, la Fox qui est une brune mais aussi la Dad qui elle est une rousse et qui n'est disponible qu'à deux endroits privilégiés que sont le camping Fuissekaul et le supermarché Delhaize d'Heiderscheid. Les deux autres bières sont

quant à elles disponibles, outre à l'incontournable camping Fuissekaul, au Steakhouse d'Ettelbruck, au Bowling et aux établissements Braas d'Heiderscheid.

Le maître des lieux, celui qui prépare le breuvage tel un druide qui mijoterait ces potions magiques, est un jeune homme de 24 ans qui sort tout juste de l'école. Il se nomme Martin Thiel et est originaire de Feuerscheid, une petite ville allemande située entre Bittburg et Prüm. Fin 2007, il obtient son diplôme de maître brasseur. Il se met alors à la recherche d'une brasserie environnante où il pourrait exercer son art. C'est alors qu'il se présente à la brasserie Simon de Wiltz qui l'oriente vers cette microbrasserie qui doit ouvrir.

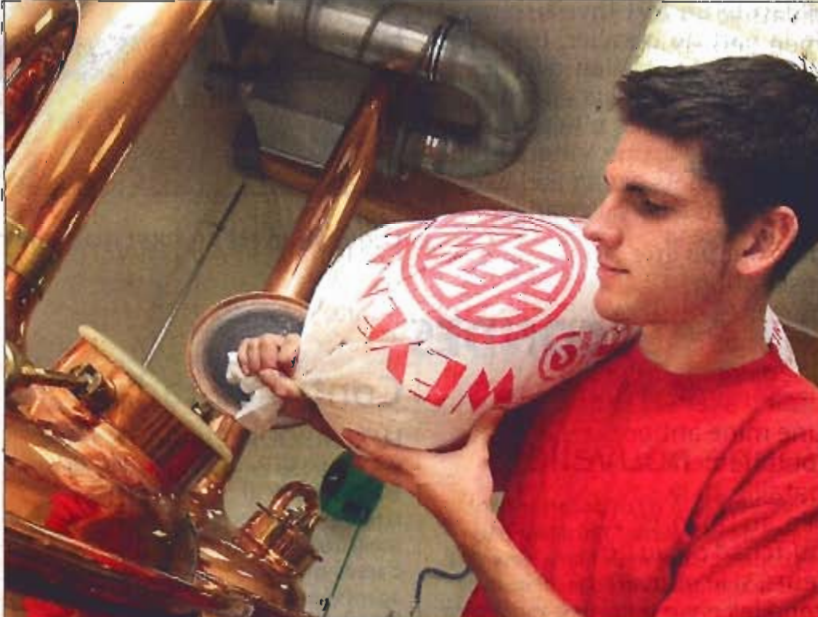
«L'idée m'a plu. Parce qu'en tant que maître brasseur, le travail ne se résume aujourd'hui souvent plus qu'à manipuler des commandes. Alors qu'ici, je fais ce que j'ai vraiment appris. En plus je trouve ça chouette qu'on fasse quelque chose de particulier. Et le produit, c'est le mien, je peux en être fier.»



Le maître brasseur en plein travail.

C'est une Lager

La bière blonde brassée à Heiderscheid, la Heischter, est ce qu'on appelle une Lager. C'est-à-dire une bière à fermentation basse. La fraîcheur requise par ce procédé de fermentation a l'avantage de protéger la bière contre les bactéries et les champignons. Ces bières ont du coup également une durée de conservation supérieure à celles obtenues par fermentation haute. En revanche, les levures basses produisent moins d'alcool que les hautes, car leur travail est freiné par l'alcool qu'elles produisent en même temps. Ce type de fermentation est suivi d'une phase de stockage, d'où le terme Lager (lageren: stocker en allemand).



Brasser exige à la fois un physique solide et un esprit lucide.

Photos: pierre matgé