



Photos : lebrizio pizzolante

Thomas Widowsky, brasseur de l'Ourdaller Brauerei, aime sa bière et ça se voit.

L'une est sauvage, l'autre peu sage

L'Ourdaller Brauerei fait partie des quatre microbrasseries luxembourgeoises qui produisent encore aujourd'hui des bières artisanales. Visite guidée par le maître des lieux, un amoureux de la bière!

C'est en plein milieu du parc naturel de l'Our, dans le village de Heinerscheid, que sont produites quatre bières d'exception et cela dans une toute petite brasserie, l'Ourdaller Brauerei.

De notre journaliste
Olivier Landini

Bien sûr, des bières, il en existe des milliers. Différentes par leur couleur, leur goût ou bien encore par leur degré d'alcool. Mais parmi elles, il en existe quelques-unes qui ont été produites un petit peu différemment. Certains diraient à l'ancienne. Moins connues, produites en petite quantité et surtout moins commercialisées, elles n'ont pourtant rien à envier aux grandes marques. Après la Beierhaascht de Bascharage, que nous vous avons présentée la semaine dernière, c'est au tour de la brasserie artisanale de Heinerscheid, l'Ourdaller Brauerei, de nous dévoiler ses secrets.

Le maître des lieux s'appelle Thomas Widowsky. À 30 ans, ce jeune

Allemand gère la brasserie tout seul. Après avoir été formé pendant trois ans à la brasserie de Bittburg, il rejoint la brasserie artisanale de Redange en 2003 où il passera deux années. Son métier, c'est sa passion. Et brasser artisanalement est incontestablement un choix. «Les grandes brasseries sont des fabriques. Et en tant que brasseur on n'y touche plus vraiment à la bière. Il suffit d'appuyer sur des boutons et ça se fait tout seul. Ici, j'emballer les sacs de malt de mes propres mains», nous confie le jeune brasseur.

Quatre bières très originales

C'est en 2006 que Thomas Widowsky est arrivé à Heinerscheid. À l'époque, la microbrasserie, qui avait été créée un an auparavant par une association coopérative d'agriculteurs avoisinants, vient de se faire racheter par la brasserie Simon Pils qui engage aussitôt le jeune homme.

Des litres et des litres de bière

La production mondiale de bière, bien qu'en baisse ces dernières années, avoisine actuellement les 1 400 millions d'hectolitres par an. Cette production est aux mains d'un nom-

bre de plus en plus réduit de firmes internationales. Le secteur est aujourd'hui dominé par la société InBev qui en est depuis 2004, le premier producteur mondial.

Au total, quatre bières sont produites dans l'Ourdaller Brauerei. Tout d'abord, il y a la Wellen Ourdaller qui est sans doute la plus particulière. En effet, cette bière brune est faite à partir de sarrasin, ce qui lui donne un goût inimitable.

La sauvage, comme elle est également appelée, a aussi une petite sœur qui, paraît-il, n'est pas très sage non plus. Il s'agit de la Wäissen Ourdaller, une bière blanche. Ces deux bières existaient déjà avant que la Simon Pils ne rachète la brasserie. La brasserie peut également compter sur une bière blonde, la

Ourdaller Hengeschter, et aussi une deuxième bière blanche, la Okkult. Cette dernière, qui à l'origine était produite par la brasserie de Redange, a pour caractéristique d'être fabriquée uniquement à partir d'ingrédients certifiés biologiques. Il s'agit de la toute première bière blanche qui ait vu le jour au Luxembourg.

Thomas Widowsky nous a expliqué hier la différence essentielle entre des bières artisanales telles qu'il les conçoit et les autres : «Ici, on ne filtre pas la bière comme dans les grandes brasse-

ries. Ce qui fait qu'il y a encore plus de levure et de protéines dans la bière». Et c'est ce qui lui donne cette saveur si exceptionnelle. Malheureusement, et c'est là la raison essentielle qui fait que les grandes brasseries n'utilisent pas les mêmes procédés, les bières ne peuvent pas se garder aussi longtemps. Elles perdent de ce fait six fois en longévité.

Les quatre bières citées sont produites exclusivement dans la brasserie de Heinerscheid. La Ourdaller Hengeschter, qui signifie d'ailleurs l'Ourdaller de Heinerscheid, n'est disponible qu'au bar du restaurant du Cornellys Haff avec lequel la brasserie se partage les locaux.

Toutes les autres, même si on les retrouve naturellement aussi sur la carte du restaurant, sont vendues dans le commerce après avoir été mises en bouteilles à la brasserie de Wiltz.

Ce sont 70 000 litres de bière qui sont brassés tous les ans dans les cuves de cette microbrasserie.

Le malt qui fait la couleur de la bière

La couleur de la bière résulte du type de malt utilisé lors du brassage. Les bières blondes sont brassées avec des malts blonds très pâles, ce qui leur donne cette amertume, ainsi que les arômes fruités et floraux avec une mousse abondante.

Les bières ambrées et rousses sont quant à elles brassées avec du malt légèrement torréfié, ce qui leur donne cette couleur oscillant entre l'or cuivré et le roux franc.

Les bières brunes font, elles, généralement intervenir un malt torréfié, de couleur foncée qui varie du brun acajou au noir ébène.

Et finalement, les bières blanches sont elles souvent non filtrées et doivent leur aspect à l'utilisation de malts pâles et à la levure en sus-

