

# La bière se fait mousser

## Une route de la bière déjà bien mûrie

La confrérie Gambrinus veut valoriser un savoir-faire (et plaisir) millénaire.

JÉRÔME QUIQUERET

La confrérie Gambrinus défend la boisson, autour de laquelle se réunissent chaque mercredi ses membres, avec une grande ferveur. En 1999, en collaboration avec le syndicat d'initiative de Wiltz, elle ouvrait le musée national d'Art brassicole au château de la commune, après treize ans d'efforts menés depuis la création de leur association.

Ce conservatoire d'un pan entier de la culture luxembourgeoise fête cette année ses dix ans et la confrérie œuvre à en lancer la 4<sup>e</sup> tranche tant sa collection est dense.

Mais le grand défi de cette année réside dans le lancement d'une route de la bière. Le président de la confrérie, **Claude Lorang**, explique qu'il avait déjà eu, il y a quinze ans l'idée - trop ambitieuse - de créer une route européenne dans le genre. Cette fois, il s'agit de créer un chemin culturel principalement centré sur le Grand-Duché mais qui se permette quelques détours



Photo: Archives/Isabella Finzi

**Une proposition de carte de la route de la bière existe déjà. Elle passerait par la microbrasserie de Wiltz**

par l'étranger. L'idée est de relier tous les endroits passés, présents et même à venir, qui ont à voir avec l'histoire de la bière, ses techniques de fabrication et ses matières premières. Tous ses acteurs œuvreraient ainsi à la promotion tant culturelle que sensorielle du brévage. Ils se sont réunis une première fois en avril, enthousiastes.

### HOUBLON

La route s'appuierait sur le musée d'Art brassicole et ses 3.500 visiteurs annuels comme la microbrasserie qui lui est jointe et qui accueille des séminaires sur les procé-

dés de fabrication. On retrouverait dans l'aventure les grandes brasseries et microbrasseries: de la Béierhaascht de Bascharage à la Cornelyshaff de Heinerscheid. Mais aussi la laiterie de Bissen, où le visiteur découvrirait la technique de la levure.

La route irait en Allemagne. De ce côté de la frontière, le producteur de houblon Dick, installé à Holsthum, près d'Echternach, est de la partie. Sa culture est construite sur base de plans d'une houblonnière d'Erpeldange disparue il y a deux cents ans.

La route de la bière serait l'occasion d'un retour sur l'histoire, puisque le même Dick

ressusciterait une partie de la houblonnière du baron Du Prel à Erpeldange. Tout comme il prépare un musée du houblon sur ses terres.

Le projet soutiendrait aussi la création d'établissements gastronomiques avec une cuisine à base de bière. La route passerait aussi par la cave de la confrérie, basée depuis vingt ans au Grund. Elle pourrait se décliner en différentes sorties thématiques, visant les courts séjours.

Avec un musée, une confrérie et une route qui lui seraient tout spécialement consacrés, la bière rejoindrait le rang du tout aussi populaire vin. À défendre sans modération...