

BOUCHE-À-OREILLE | CHRONIQUE PAR JP GÉNÉ**La revanche des blondes, des brunes et des rousses**

Samedi, lorsque le jeune Boelmans est rentré tard à la maison « *saiement arrangé* », il avait une excuse toute prête : « *Je suis allé honorer le patrimoine immatériel !* » Depuis le 2 décembre, l'Unesco a en effet inscrit la culture de la bière en Belgique sur la liste de son patrimoine culturel immatériel, comme le repas gastronomique des Français en 2010. Dans un pays éternellement divisé entre Wallons et Flamands, resté 541 jours sans gouvernement (2010-2011), où l'on sort les griffes au moindre incident linguistique, la bière a permis l'union sacrée, et l'on a vu les différents ministres de la culture, flamand, wallon, germanophone (à l'origine de la requête) et le président des Brasseurs belges célébrer ensemble cette reconnaissance, une pinte à la main devant la Maison des brasseurs sur la Grand-Place, à Bruxelles.

On comprend l'allégresse et la légitime fierté de nos voisins belges. Ce petit pays de 30 000 km² produit environ 18 millions d'hectolitres de « mousse », et sa consommation – certes en baisse régulière – atteint cependant 71 litres par habitant. Le site d'information et de référence Bierebel.com a recensé 219 brasseries (3 200 fin XIX^e siècle), 2 762 bières différentes et 77 propriétaires de marques.

Mais ce ne sont pas ces chiffres, pas plus qu'un style de bière et encore moins une région ou une méthode de production qui ont motivé cette inscription. L'Unesco a classé au patrimoine la « culture de la bière en Belgique ». Il suffit de pénétrer dans la première brasserie venue de Bruges à Liège pour constater que les Belges sont effectivement très cultivés en la matière. Ne dit-on pas ici : « *Chez moi, c'est près de ma Stella* » ?

Ce serait toutefois commettre une grave

erreur que de réduire cette culture aux beuveries « à-fond » et autres « guindailles » estudiantines abreuvées à la pompe. Lorsqu'on aborde sérieusement le dossier brassicole, on découvre vite que Wallons et Flamands sont non seulement cultivés, mais également diplômés avec rang d'experts au niveau international. En Belgique, la mousse se classe en trois catégories, selon le mode de fermentation. La fermentation basse, avec des levures dont l'activité est optimale à 10-15 °C et qui donne la pils, consommée fraîche. Ce sont les plus courantes : Stella, Jupiler, Maes. La fermentation haute, avec des levures actives idéalement à 18-20 °C donnant de l'ale, plus alcoolisée et bue plus tiède. Enfin, la fermentation spontanée sans ajout de levure, exposée à l'air libre etensemencée par des levures sauvages. Ce mode de production ancestral n'est plus utilisé aujourd'hui que pour le lambic, au goût légèrement acidulé et peu amer.

UN PIPE-LINE À BRUGES

Comme en Angleterre, en France ou en Allemagne, le pays du Manneken Pils produit en masse de la blonde (Stella, Jupiler, Maes) servie à la pression dans tous les bistrot, exportée par millions de fûts par de grands groupes dont Anheuser-Busch InBev, le premier brasseur au monde (190 millions d'hectolitres).

A côté de cette production industrielle s'est développé tout un secteur de bières spéciales passant de 10 % à 30 % du marché en une vingtaine d'années. C'est un univers dont il faut posséder les clés, et celui qui les détient s'appelle un zythologue, sommelier spécialisé dans la bière. Il vous dira qu'une trappiste doit être produite de A à Z dans une abbaye trappiste – il en reste 6 en Bel-

gique, Westmalle, Achel, Rochefort, Orval, Chimay et Westvleteren, classée un moment la meilleure du monde –, alors que les bières d'abbaye peuvent être fabriquées n'importe où, selon la recette d'une ancienne abbaye, telles la Leffe, la Grimbergen, la Triple Karmeliet ou la Maredsous.

La double (6 °) ou la triple (7-9 °) sont de plus en plus fortes en goût et en alcool, et on ne compte que quatre catégories de bières dérivées des lambics : la Gueuze, la Kriek (à la cerise), la Framboise et la Faro. Il vous racontera qu'à Bruges on a construit un pipe-line souterrain de plus de 3 km pour transporter la Brugse Zot brassée en centre-ville à l'usine de conditionnement à la périphérie et ainsi éviter les embouteillages causés par les camions de livraison. Il vous expliquera pourquoi, en dépit du succès mondial, les moines de Westvleteren ont décidé de limiter leur production à 4 800 hectolitres/an. Et sans doute conviendrez-vous avec lui que l'Unesco a fait le bon choix pour ce pays, qui doit plus à Gambrinus, roi de la bière, qu'à la dynastie régnante des Saxe-Cobourg. ■

jpgene.cook@gmail.com

**L'UNESCO A CLASSÉ
AU PATRIMOINE
LA « CULTURE
DE LA BIÈRE
EN BELGIQUE ».
LES BELGES SONT
EFFECTIVEMENT
TRÈS CULTIVÉS
EN LA MATIÈRE**