



Les associés et une partie de l'équipe : de gauche à droite, Laurent Maroy (associé en charge des finances), Alexandre Lonfils (associé ingénieur brasseur), Bertrand Guelette (associé en charge de la communication et du marketing), Adrien Swennen (responsable commercial), Anthony Miloïu (brasseur), Xavier Delvaux (associé en charge des ventes et des partenariats) et François Collard (associé ingénieur industriel en charge de la production et de la R&D).

EXCELLENCE BELGE

BRASSERIE HOUPPE COMME AU MOYEN ÂGE

C'est dans le quartier namurois de La Plante, au pied de la citadelle, qu'elle s'est installée en 2013 pour créer une bière artisanale dont la subtile amertume fait merveille aussi bien en dégustation qu'en cuisine.

Par Philippe Fiévet

Sur la rive gauche de la Meuse, l'ancienne brasserie Balon-Perrin, qui datait du tout début du XIX^e siècle et avait cessé ses activités dans les années 1920, n'était pas tombée dans l'oubli. Elle a même eu le mérite de fédérer autour d'elle cinq épicuriens namurois qui, en 2013, passèrent à l'action et décidèrent d'y implanter une nouvelle fabrique. C'est une équipe complète qui se constitue pour les besoins de la cause : un ingénieur industriel, un ingénieur brasseur, un profil financier, un autre versé dans la vente et un dernier spécialisé dans le marketing. « Nous avons commencé à brasser en 2013 une bière en sous-traitance, puis nous nous sommes jetés à l'eau – si l'on peut dire – deux ans plus tard en créant notre propre produit, la bien nommée Houppe, une blonde cuivrée houblonnée

affichant un taux d'alcool de 7,5° », explique Bertrand Guelette, l'un des cinq associés.

C'est ainsi qu'on apprend que le nom « Houppe » vient en droite ligne du Moyen Âge, plus précisément du mot « hoppe », qui signifiait « houblon » en vieux français. Il désignait l'un des deux breuvages dont on était particulièrement friand à l'époque à Namur : les cervoises, légères, et les houpes, plus viriles. « Nous avons repris le nom en guise de clin d'œil, mais la recette est de notre cru. Nous l'avons mise au point nous-mêmes au terme de neuf mois d'essais et d'une quantité de tests de chaque fois dix bouteilles. » Si la recette reste évidemment dans le secret des dieux, on se contentera d'apprendre que trois houblons différents entrent dans sa composition. La technique est celle du houblonnage à cru : pendant que la bière fermente, du houblon est ajouté en supplément à la manière d'un thé, ce qui, de l'aveu de Bertrand Guelette, lui donne une amertume assez fine mais prononcée.

En 2015, la Houppe commence à s'écouler dans toutes les bonnes directions : restaurateurs du coin, cafés et commerces de proximité, mais aussi des lieux culturels tels que le théâtre de Namur. Dès l'année suivante, le breuvage, disponible auparavant uniquement en bouteilles de 75 cl ou en fût, fait son entrée dans le monde des 33 cl à la demande de l'horeca, ce qui augmente considérablement les volumes. Un projet d'investissement verra d'ailleurs le jour en 2023, avec une nouvelle salle de brasserie et une embouteilleuse. Les équipes se sont aussi considérablement renforcées, et pas moins de trois gammes font aujourd'hui la fierté de la marque : dans la collection permanente, la Houppe partage désormais son succès avec la Jambes en l'air, qui tire son nom de la commune voisine et dont l'étiquette fait allu-

sion aux célèbres échasseurs. Celle-ci se veut plus légère, « une bière de soif », comme la qualifie Bertrand, « idéale quand on a fait du sport ou qu'on a tondu sa pelouse, et qui remportera également les suffrages d'un public plus féminin ». Les deux autres gammes sont d'humeur plus vagabonde, à commencer par ces « brewrocks » décorées en collaboration avec des artistes

locaux et destinées, au départ, à entretenir la créativité brassicole du site de La Plante. Ses bâtiments accueillent d'ailleurs régulièrement des concerts de groupes locaux mais aussi d'artistes plus réputés, comme Jacques Stotzem.

Parmi ces séries limitées en lien avec le rock des années 1970-1980, l'Abeille Road, une brune au miel, et la Baden Skiffe, réalisée en collaboration avec la Brasserie de la Sambre. Quant à la troisième gamme, tout aussi éphémère, elle entretient des affinités particulières avec la gastronomie. Ces bières sont en effet conçues en collaboration avec de grands chefs namurois, que ce soit Charles Jeandrain, du restaurant Attablez-Vous, pour une bière dans laquelle entrent des baies de poivre asiatique, ou Stéphane Jacobs du Hors Champs, à Gembloix, avec une Reine sauvage mêlant reine-des-prés et carotte sauvage. Ces trois gammes créées par la brasserie Houppe participent évidemment à toutes les festivités namuroises, comme Antica Namur, mais aussi et surtout aux marchés de Noël. À boire avec modération, évidemment.

C'est l'occasion de se rappeler que la Houppe est particulièrement bienvenue dans la cuisine à la bière. Elle entre dans la composition de sauces idéales pour accompagner les saint-jacques, le poisson blanc ou les petits-gris. Il paraît même que le fromage à raclette affiné à la Houppe est une pure merveille !

« Hoppe » signifie « houblon » en vieux français et désigne l'un des deux breuvages dont on était particulièrement friand à l'époque à Namur : les cervoises, légères, et les houpes, plus viriles



La gamme de produits : l'une des bières remporte également les suffrages d'un public plus féminin.