



© Maurine Toussaint

Jean Van Roy : « De la même manière que le lambic est le chaînon manquant entre le vin nature et la bière, deux univers aux philosophies étroitement liées, nous faisons partie du monde du luxe — nous sommes présents dans les restaurants étoilés — mais aussi du monde populaire, auquel nous tenons. »

LA GUEUZE CANTILLON LE CHAMPAGNE DE BRUXELLES

Avec une production annuelle de 2 500 hectolitres et un chiffre d'affaires de deux millions et demi d'euros, Cantillon brasse de main de maître une quarantaine de bières à partir de lambics réalisés uniquement avec des levures sauvages. Dont la célébrité, connue et appréciée dans le monde entier.

riel du XIX^e siècle : cuve matière en fonte et cuve d'ébullition en cuivre rouge, tout comme le bac de refroidissement où le moût estensemencé par des levures sauvages. « Cette sauvegarde fait de Cantillon la dernière brasserie

historique de Bruxelles. Ici, nous ne produisons qu'une bière, le lambic, mais qui bénéficie de différents assemblages : on y ajoute des fruits comme la griotte ou la framboise, mais aussi d'autres plus récents, comme le raisin. Nous sommes d'ailleurs tout aussi appréciés dans l'univers brassicole que dans celui de la viticulture. »

mente Jean Van Roy, « on est séduit par son côté vineux et sa finesse. C'est une bière acidulée, sans sucre, d'une grande délicatesse et qui peut se conserver durant de très longues années dans des conditions de garde appropriées. » Le consommateur a donc le choix entre une jeune gueuze (qui a tout de même trois ans en moyenne) fraîche et pétillante, et une vieille gueuze — si on peut l'appeler ainsi — plus puissante, plus complexe, dont le goût a pris de la maturité.

Par Philippe Fiévet

■ Cela fait aujourd'hui quatre générations que la brasserie Cantillon est installée à proximité de la gare du Midi. Dans les années 1900, à l'époque où Paul Cantillon a commencé ses activités, les Bruxellois étaient au moins aussi friands de lambics que de bières, les premiers étant issus d'une fermentation spontanée, au contraire des secondes, plus industrielles et réalisées à partir de levures de culture. « On surnomme

d'ailleurs notre gueuze "le champagne de Bruxelles" puisqu'elle est le résultat de l'assemblage de différents lambics, tout comme le champagne est un assemblage de différents cépages », explique Jean Van Roy, 55 ans. Actif depuis presque trente-cinq ans chez Cantillon, il y perpétue, avec Julie et Magali, une tradition héritée leurs parents, Claude Cantillon et Jean-Pierre Van Roy.

L'histoire aurait d'ailleurs pu se terminer bien plus tôt, ce système de production, peu rentable selon les critères actuels, ayant été massivement abandonné au début des années 1990 pour de prétendues gueuzes ou krieks fabriquées de façon industrielle. Il faut en effet deux à trois ans pour faire une vraie gueuze, de sorte que la plupart des producteurs de lambics traditionnels ont fermé leurs portes. De l'aveu même de Jean Van Roy, la brasserie Cantillon aurait connu le même destin si ses parents n'avaient eu l'idée de la transformer en « Musée bruxellois de la gueuze » où l'on brasse à l'ancienne, toujours avec du matériel

historique de Bruxelles. Ici, nous ne produisons qu'une bière, le lambic, mais qui bénéficie de différents assemblages : on y ajoute des fruits comme la griotte ou la framboise, mais aussi d'autres plus récents, comme le raisin. Nous sommes d'ailleurs tout aussi appréciés dans l'univers brassicole que dans celui de la viticulture. »

Il faut deux à trois ans pour fabriquer une vraie gueuze, de sorte que la plupart des producteurs de lambic traditionnel ont fermé leurs portes

Depuis une dizaine d'années, Julie, Magali et Jean, la quatrième génération, sont à la tête de la brasserie, laquelle vient de recevoir le prix Brussels Insider Expert, une distinction qui récompense une maison bruxelloise contribuant à faire rayonner la ville au niveau régional, national et international. « De la même manière que le lambic est le chaînon manquant entre

le vin nature et la bière, deux univers aux philosophies étroitement liées, nous faisons partie du monde du luxe — nous sommes présents dans les restaurants étoilés — mais aussi du monde populaire, auquel nous tenons », souligne le quinquagénaire.

Dernier projet en date : ouvrir d'ici la fin 2024 un Conservatoire du lambic dans les murs de la brasserie, où seront exposés des documents d'époque et du matériel ancien. =



Un nectar divin réclamé dans le monde entier.

EXCELLENCE BELGE