

« Nous sommes une famille d'entrepreneurs très attachés à des projets durables », précise Victor Limage.



LUTGARDE DES BIÈRES EN ODEUR DE SAINTETÉ

Dédiés à la patronne de la Flandre, sainte Lutgarde, qui a vécu au XIII^e siècle dans l'abbaye d'Aywiers (Lasne), les breuvages d'Augustin et Victor Limage sont particulièrement appréciés en été pour leur fraîcheur et leur taux d'alcool parcimonieux.

Par Philippe Fiévet

La tempérance est la mère de toutes les vertus. Ce n'est pas sainte Lutgarde qui aurait prétendu le contraire, elle qui s'était retirée dans cette abbaye du Brabant wallon où elle avait fait vœu de silence, ainsi

EXCELLENCE BELGE

que le rappelle l'étiquette de la marque sur laquelle elle apparaît le doigt sur la bouche. « À l'époque », rappelle Augustin, « les nonnes brassaient la bière pour leur consommation personnelle. Leur abbaye jouissait d'une certaine réputation, puisque pas moins de douze fermes abbatiales faisaient partie du domaine. »

Mais la notoriété de sainte Lutgarde n'est pas à chercher dans la tradition brassicole de ce haut lieu chargé d'histoire. Marie Lutgarde, née à Tongres en 1182 et décédée à l'abbaye d'Aywiers en 1246, est une grande mystique du XIII^e siècle, considérée comme la première religieuse à avoir pratiqué la dévotion au Cœur de Jésus. Augustin et Victor se sont manifestement sentis concernés, non seulement parce qu'ils ont fréquenté l'école du village dédiée à la bienheureuse, mais aussi parce qu'ils sont les fils d'Alain et Patricia Limage, bien connus à Lasne pour y animer deux foires aux plantes annuelles. « Mon père a aussi repris un vignoble dans le Languedoc, à Saint-Chinian, au château de Gragnos. C'est vous dire à quel point nous sommes une famille d'entrepreneurs très attachés à des projets durables », précise Victor. Et de poursuivre en expliquant avoir voulu se lancer avec son frère dans un projet en lien avec la propriété familiale, l'idée de créer une bière ayant germé dans leur esprit dès 2017, avec une blonde désaltérante, agréable à boire quand il fait chaud et sans taux d'alcool compromettant.

Mais qu'on ne s'attende pas à voir les deux garçons ressusciter les anciennes recettes

des nonnes de l'abbaye. « Il nous a semblé au contraire important de proposer des goûts actuels, en tenant compte du souhait d'un plus grand nombre de consommateurs de déguster des bières moins alcoolisées, plus légères et dotées de parfums délicats. Comme par exemple notre Blanche, avec ses arômes de cactus et de physalis. »

Aujourd'hui, quatre bières portent le nom de Lutgarde. Outre la Blonde et la Blanche, l'IPA (pour Indian pale ale) est riche de différents houblons, simcoe, centennial et palisade. Quant à la petite dernière, la Fruitée, elle dispense des parfums de framboise et d'hibiscus et tombe à pic pour affronter les canicules. Avec un taux d'alcool de 5 degrés, son côté floral la rend encore plus légère et rafraîchissante que ses devancières. Seul bémol, elle n'existe qu'en fût et fera donc surtout le bonheur de l'horeca. Par contre, la Blonde, la Blanche et l'IPA sont disponibles en bouteilles et on les trouve aisément dans les Delhaize, Carrefour, Colruyt et Intermarché du Brabant wallon et de Bruxelles. « Notre production reste encore limitée, ce qui n'empêche pas notre Blanche d'avoir reçu une médaille à l'European Challenge de 2022, tandis que la Blonde et l'IPA ont également été récompensées lors du même concours. »

Pour faire connaître leurs produits, les deux frères impliquent plus particulièrement les cafés qui deviennent les « gardiens du secret de Lutgarde ». Sans devoir mettre le doigt sur la bouche ! Ils ont, au contraire, pour mission de répandre la bonne nouvelle, laquelle est appelée

à gagner du terrain, puisque Augustin et Victor ont pour projet, dès 2026, de brasser leur bière non pas à l'abbaye même, car les lieux ne s'y prêtent guère, mais à proximité immédiate, toujours dans un souci de durabilité et de production locale. Et comme les quatre bières se veulent aussi généreuses que conviviales, chaque année, pour la fête de Pâques, se tient à Lasne, dans l'enceinte de l'ancienne abbaye, non une chasse aux œufs, mais aux bières ! En deux jours, dix mille bouteilles sont disséminées dans le jardin et les bosquets de la propriété, et quelque cinq cents participants sont lâchés dans la nature pour faire leur récolte en ayant une douce pensée pour sainte Lutgarde. La fête des plantes et

du jardin, elle, est organisée depuis trente-deux ans par Patricia, la maman des deux garçons, les premiers week-ends de mai et d'octobre. Il va de soi que durant ces réjouissances botaniques qui réunissent plus de deux cents exposants, les bières Lutgarde sont joyeusement dégustées... avec la sagesse et la modération qui s'imposent en pareil lieu !

à gagner du terrain, puisque Augustin et Victor ont pour projet, dès 2026, de brasser leur bière non pas à l'abbaye même, car les lieux ne s'y prêtent guère, mais à proximité immédiate, toujours dans un souci de durabilité et de production locale. Et comme les quatre bières se veulent aussi généreuses que conviviales, chaque année, pour la fête de Pâques, se tient à Lasne, dans l'enceinte de l'ancienne abbaye, non une chasse aux œufs, mais aux bières ! En deux jours, dix mille bouteilles sont disséminées dans le jardin et les bosquets de la propriété, et quelque cinq cents participants sont lâchés dans la nature pour faire leur récolte en ayant une douce pensée pour sainte Lutgarde. La fête des plantes et



Des bières portant la marque Lutgarde. Outre une Blonde et une Blanche, l'IPA (pour Indian pale ale) est riche de différents houblons.