

Une histoire familiale qui débouche sur une vraie réussite : après le marché régional puis national, Radermacher exporte désormais tous azimuts, en particulier vers les États-Unis, l'Australie et le Japon.



Pas moins de six whiskies sont déclinés en âge et en type, single grain et single malt, tandis que des éditions limitées bénéficient de finitions particulières.

Depuis ces trente dernières années, la distillerie s'est particulièrement développée, passant d'une production de douze mille bouteilles à un million et s'imposant sur le marché régional, puis national, avant de connaître une belle progression à l'international. Celui-ci constitue désormais 20 % du chiffre d'affaires grâce une exportation tous azimuts, en particulier vers les États-Unis, l'Australie et le Japon. Mais l'entreprise a aussi d'autres préoccupations, avec un nouvel investissement de près de 4,5 millions d'euros, dont

Cette distillerie familiale modèle vient d'investir 4,5 millions d'euros, dont une partie est destinée à diminuer drastiquement son empreinte écologique

900 000 destinés à la réduction de son empreinte écologique, ce qui lui permet aujourd'hui d'être une des distilleries les plus modernes d'Europe. La production est en effet très énergivore, puisque la chauffe

à 85 degrés est permanente. «Pour chaque palier de production, nous avons optimisé le process de façon à utiliser le minimum d'énergie pour un maximum de rendement.» Et de faire l'inventaire de toutes les initiatives mises en place en ce sens : récupération de l'eau de refroidissement qui sort des colonnes à raison de 30 000 litres par jour de distillation, tant pour les cuves de brassage que les fermenteurs, la chauffe-rie ou la climatisation, autonomie en énergie de 30 % grâce à 2 000 m² de panneaux photovoltaïques et triple vitrage pour toutes les baies. «Le bâtiment est complètement isolé, de même que nos quatre kilomètres de conduites, en chaud comme en froid, ce qui nous permet d'avoir un outil moderne et performant pour poursuivre sereinement nos activités ancestrales.»

Côté produits, cette distillerie de céréales se distingue aussi bien dans la vodka et le gin que les apéritifs ou les liqueurs. Mais son véritable dada, c'est le whisky, fleuron de la distillerie Radermacher dont les étiquettes portent le nom du grand-père de Bernard : Lambertus. Pas moins de six whiskies sont déclinés en âge et en type, single grain et single malt, mais aussi dans des éditions limitées bénéficiant de finitions particulières. «Nous faisons évoluer le distillat dans des fûts anciens ou nouveaux, certains ayant contenu de la tequila, du vin, du porto ou d'autres alcools, ce qui confère à notre whisky une charge aromatique chaque fois différente. Notre production se limite à 35 000 bouteilles car nous ne visons pas la rentabilité à tout prix, mais plutôt la qualité. Ces whiskies sont

avant tout l'expression d'une passion : il s'agit plus d'une part de plaisir que d'une envie de notoriété ou de rentabilité.»

Par ailleurs, la distillerie de Raeren aime garder le contact avec le public. Dans cet esprit, elle a investi dans un centre de visite multilingue et ludique qui permet de découvrir le métier, mais aussi de goûter à la cuisine locale. C'est la femme de Bernard qui s'en charge avec talent : un vrai cordon bleu qui vous réglera entre autres de saumon gravlax au gin clémentine ou de magret de canard à la liqueur de café ardennaise ! Pour connaître les jours de visite et les spécialités culinaires du moment, il suffit de consulter le site de la maison. =

www.distillerie.biz



Un bâtiment pour le futur, moderne, écologique et performant pour poursuivre sereinement des activités ancestrales.

RADERMACHER LA PLUS ANCIENNE DISTILLERIE DE BELGIQUE

Elle a vu le jour en 1836 à Raeren, près de la frontière allemande, et produit aujourd'hui un million de bouteilles par an, parmi lesquels plusieurs whiskies d'exception. À déguster avec modération !

Par Philippe Fiévet

Elle fêtera bientôt ses deux siècles d'existence, avec une pensée pour son fondateur, Pierre Radermacher, pour son fils Léonard, puis Lambert et Willy, Hildegarde et aujourd'hui Bernard, qui guide le destin de la distillerie depuis trente-cinq ans.

EXCELLENCE BELGE

La transmission est déjà assurée puisque sa fille Line, 28 ans, est à la manœuvre à ses côtés. «C'est une longue histoire qui a connu des épisodes dramatiques», rappelle ce dernier. «Notamment lors des deux guerres mondiales, avec la confiscation de nos alambics par l'ennemi. C'est sans doute grâce à l'activité de la ferme que nous avons survécu. Souvent, distillerie et agriculture sont complémentaires !»