



A un jet de houblon d'Orval, la brasserie GenGoulf

Vincent Habran, le brasseur, nous conte l'histoire de leur jeune brasserie. Ils sont quatre copains, amateurs de bières locales qui

- chacun sait cela en Gaume - sont souvent particulièrement chargées en houblon et donc développent une belle amertume. C'est bien cette amertume que reprochent les épouses à leurs maris. En boutade, les quatre gaillards se disent qu'ils produiraient bien une bière plus douce pour satisfaire le palais de ces dames. « C'est comme cela qu'est née la GenGoulf » raconte Vincent. GenGoulf ? C'est tout simplement le saint patron du village de Villers-devant-Orval.

Vincent a l'expérience dans le domaine puisqu'il travaille au labo d'analyses de la brasserie d'Orval. Le quatuor va donc se lancer. Une toute petite production pour commencer, pour élaborer la recette et l'affiner ensuite. Le secret ? « L'amitié, confie Vincent. Et aussi une bonne dose de savoir-faire. Nous n'utilisons aucune épice. Il s'agit d'assembler les quatre ingrédients de base de toute bière : malt, eau, levure et houblon. Ici, nous utilisons deux malts : un pilsen et un caramel pour la robe légèrement ambrée et

un houblon alsacien qui développe un arôme équilibré avec des notes épicées et fruitées à dominante de cassis. Comme pour beaucoup d'autres brasseurs de la région, la souche de levure provient d'Orval.

Nous brassons deux fois par mois et nous avons beaucoup de difficultés à suivre la demande : de 213 hectolitres en 2013, nous allons terminer l'année 2014 avec une production de plus de 350 hectolitres », poursuit notre brasseur. Les connaisseurs ne s'y sont pas trompés. La GenGoulf est en passe de devenir un best-seller !

« Et puis, la GenGoulf aura bientôt une petite sœur, épicée cette fois, à la coriandre, au genévrier et à l'écorce d'orange amère et houblonnée à cru. » Tiens, tiens... Les bons pères trappistes voisins ne pratiquent-ils pas eux aussi le houblonnage à cru de leur divin breuvage ? Mais chut... c'est (presque) encore un secret... On se réjouit, bien entendu, de découvrir la petite nouvelle.

www.gengoulf.be



LES BRASSEURS DU LUXEMBOURG BELGE

1 Brasserie La Marcklof
www.marckloff.be

2 Brasserie Fantôme
www.fantome.be

3 Brasserie Les 3 Fourquets
www.lupulus.be

4 Brasserie Oxymore
www.peripleenlademeure.com

5 Brasserie Saint-Monon
www.saintmonon.be

6 Brasserie Inter-Pol
lavieilleforge@skynet.be

7 Brasserie d'Achouffe
www.achouffe.be

8 Brasserie Demanez
www.demanez.be

9 Brasserie de Bastogne
LOGO FACEBOOK [bdbastogne](https://www.facebook.com/bdbastogne)

10 Brasserie de Bouillon
www.brasseriedebouillon.be

11 Brasserie Artisanale de Rulles
www.larulles.be

12 Brasserie Artisanale Millevertus
www.millevertus.be

13 Brasserie GenGoulf
www.gengoulf.be

14 Brasserie d'Orval
www.orval.be

15 Brasserie Sainte-Hélène
<http://sainte-helene.be>

16 Brasserie de la Clochette
<http://brasserieidelaclochette.be>