

Trappistes

Chimay, la boîte à couleurs des pères brasseurs

Fille de Saint-Sixte, l'abbaye est devenue une locomotive pour l'emploi de la région.

Bleu, blanc, rouge: ce sont les couleurs de la Chimay. La plus ancienne est la rouge. Leur histoire commence en 1850, lorsque Joseph de Riquet, prince de Chimay, fait don de quelques terres du hameau de Scourmont («Mont du secours») aux six moines venus, à la demande pressante du curé de Virelles, du prieuré de Saint-Sixte (Westvleteren) pour fonder une communauté. Il leur fait un cadeau presque empoisonné. Le terrain situé dans la commune de Forges s'annonce ingrat, il est recouvert de marais, battu par les vents, il est en outre desservi par un réseau de mauvais chemins où s'embourbent les chevaux... Tare supplémentaire, dès qu'on creuse le sol, on tombe sur une source! Mais les moines sont valeureux, et sous la conduite d'un père particulièrement énergique, Hyacinthe Bouteca, ils retroussent leurs manches, défrichent et bâtissent. Ils parviennent non seulement à survivre, mais aussi à valoriser ces terres. Avec des briques et charpentes de récupération, ils décident dès 1860 de construire une brasserie. Une bonne idée pour exploiter cette eau qui abonde et transformer le problème en opportunité. D'emblée, l'objectif est de dégager des revenus de la vente de bière pour contribuer à la subsistance de la communauté naissante, ce qui fait de Chimay chronologiquement la première communauté trappiste à passer au stade de la commercialisation. Les autorisations requises sont obtenues et les moines réalisent le premier brassin en janvier 1863. La production se fait plus régulière au cours des deux années suivantes. Au début, les moines vont livrer eux-mêmes à pied dans les villages alentour en portant deux paniers de douze bouteilles à l'aide d'un joug posé sur leurs épaules. Le bou-



Difficile d'imaginer, à voir cette photo, que l'abbaye de Scourmont a vu le jour il y a un demi-siècle sur une terre ingrate dont personne ne voulait.

che-à-oreille sert de technique marketing, de même que la réputation, fondée ou non, que la bière faite par les frères est une boisson hygiénique, à vertu thérapeutique. Entretemps, en 1871, le prieuré est érigé en abbaye, en même temps que Saint-Sixte et Achel. En 1895, la production dépasse pour la première fois le cap des 1.000 hectolitres.

«UN GRAND MONSIEUR»

Le passage à la brasserie moderne se fera à la fin de la Deuxième Guerre mondiale. Durant le conflit, l'activité aura été totalement arrêtée, les Allemands ayant réquisitionné le cuivre des cuves. Le redémarrage bénéficiera des services d'une personnalité très inspirée, le père Théodore De Haena.

C'est lui qui, prolongeant la tradition des frères brasseurs «maison», jeta les bases des fabrications actuelles. La légende veut qu'il inventa lui-même, de 1948 à 1966, les recettes de la bleue, la rouge et la triple (blanche). Ce n'est pas tout à fait exact. «La rouge était la Chimay traditionnelle, elle avait été créée à la fin du XIX^e siècle», explique Philippe Macq, un ancien directeur général de la brasserie devenu aujourd'hui consultant indépendant. «Elle était vendue en bouteille de 75 cl bouchée. C'est quand on a commencé à la vendre en bouteille à capsule rouge, après la guerre, qu'on l'a baptisée 'rouge'. La bleue est une rouge de plus grande densité, qu'on brassait dans le temps comme bière de Noël. Mais c'est le

père Théodore qui a stabilisé la rouge au plan qualitatif et a affiné son processus de fabrication. Et il a lui-même mis au point la triple, qu'on appelle aussi blanche. Enfin, c'est lui qui a isolé la souche de levure qu'on utilise toujours aujourd'hui à Chimay.» Moine et théologien, le père Théodore a tenu à parfaire sa formation lorsqu'il fut nommé à la tête de la brasserie. Il s'inscrivit comme élève libre à l'Université de Louvain, pour y suivre les cours du professeur De Clercq à l'École de brasserie. «C'était un grand monsieur, se souvient Philippe Macq: à la fois un moine authentique et un très grand brasseur, à la fois un scientifique de la bière et un technicien en matériel et équipement.»

LE SECRET DES MOINES

«Chaque brasserie a son secret de fabrication», souligne Philippe Henroz, l'actuel directeur marketing. Notre plus-value, c'est l'eau. Nous disposons à Scourmont d'une eau très pure, très faible en nitrates. Et l'eau est le premier responsable du goût de la bière. Quant à notre secret, il renvoie à la levure, mise au point par le père Théodore et que nous sommes toujours les seuls à utiliser aujourd'hui. Sans oublier bien entendu les recettes de nos trois produits. Ceci dit, nous n'avons pas développé de technique particulière. Notre différence par rapport aux autres brasseries est que nous laissons le temps au temps pour fabriquer nos produits.» Allusion aux six à sept semaines qui s'écoulent

entre la fabrication du moût (le brassage du malt) et le moment où la Chimay peut sortir de l'usine après la deuxième fermentation. Comme les autres brasseries trappistes, Chimay vient de consentir une série d'investissements de modernisation. Le dernier en date: 1,2 million d'euros injecté cette année dans la ligne d'emouteillage. «C'est plus un souci de qualité que de rentabilité», insiste Philippe Henroz. «Cela montre aussi notre confiance dans l'avenir.» On le serait à moins, tant est vigoureux l'engouement pour les bières trappistes. «Nos consommateurs se montrent très fidèles. Et ils aiment se faire plaisir en matière de dégustation. Ils boivent d'ailleurs moins mais mieux qu'auparavant.» Moins, vraiment? Le directeur veut dire qu'aujourd'hui, le Belge boira plutôt une trappiste que trois pils...

FONDATION

Comme à Orval, les moines ont scindé leurs activités monastiques et économiques. En 1997, ils ont créé une fondation, Chimay-Warतोise, à laquelle ils ont apporté leurs parts de la brasserie (société anonyme), de la fromagerie (société coopérative), de l'auberge (société en nom collectif) et de la ferme (production laitière et gestion des terres avec le souci de préserver la nappe phréatique). Les sociétés commerciales versent les bénéfices à la fondation, qui utilise les fonds pour l'entretien et le fonctionnement de l'abbaye, les investissements, et les aides sociales et caritatives. Chimay aide d'une part ses abbayes filles: en Inde, en république du Congo et en Ecosse; elle soutient par ailleurs le développement économique de sa région, qu'elle a circonscrite entre Chimay, Couvin et Momignies. Elle agit pour ce faire via le programme «Cap 2010», tout entier dédié à l'aide au développement régional, aussi bien sur le plan éco-

nomique (aide au démarrage d'activités...) que culturel (soutien aux écoles, programme de sensibilisation des enfants à la musique...). Estimant la région peu gâtée en entreprises et en emplois, l'abbaye a décidé de contribuer à la création et au déploiement d'emplois. Ce qui explique sa stratégie laissant la bride à une croissance maîtrisée de ses affaires. Un des résultats concrets de cette politique, c'est qu'aujourd'hui la brasserie occupe 82 personnes et la fromagerie, 35. La brasserie a produit 142.000 hectolitres l'an dernier. La croissance est de 4 à 5% par an depuis 2002. Le chiffre d'affaires s'est élevé à 31 millions d'euros en 2006 (+7,5% sur 2005): une hausse plus prononcée qu'habituellement, due à la progression des ventes à l'exportation. Chimay a atteint l'an dernier le seuil des 50% du chiffre d'affaires réalisé à l'export. «C'était notre objectif», commente Henroz. La France et les Etats-Unis sont nos premiers marchés extérieurs, mais nous vendons dans pas moins de 40 pays.» Les moines, qui ne sont plus que 15 aujourd'hui, ont pris leurs distances avec l'activité. Depuis la disparition du père Théodore, ils n'ont plus assumé la direction opérationnelle de la brasserie. Un frère reste néanmoins responsable de celle-ci: il établit le contact entre elle et la communauté, consulte les travailleurs, etc. Trois frères participent à la gestion de la fondation aux côtés de laïcs choisis pour leurs compétences et leur complémentarité. Et deux frères sont membres du conseil d'administration de la brasserie. Sous leur contrôle, les bleues, rouges et blanches continuent de sortir des lignes de Baileux pour désaltérer les foules et peindre l'avenir sous de belles couleurs brunes et blondes. ◇

Michel Lauwers



Six questions à...

Philippe Henroz

DIRECTEUR MARKETING, BRASSERIE DE CHIMAY

1 La Chimay blanche n'a-t-elle pas été produite un certain temps au monastère trappiste de Koningshoeven, aux Pays-Bas?

Oui, mais de manière très limitée. C'était pour les débuts de la blanche, entre 1966 et 1970. Nous n'avions pas la capacité nécessaire à Chimay pour mettre en bouteille ce nouveau produit. Nous avons alors envoyé notre eau par citerne à Koningshoeven, à Tilburg, où ils ont produit notre blanche durant la période de test. Mais ça n'a pas été plus loin, on a ensuite repris la production à Chimay.

2 Pourquoi avoir délocalisé l'activité de soutirage et bouteillerie hors de l'abbaye, à Baileux?

Dans les années 1970, Chimay a décidé de moderniser la brasserie et l'emouteillage. Cela allait prendre beaucoup de place et nécessiter un important trafic de charrois. Pour préserver la quiétude de l'abbaye, il a alors été convenu de délocaliser la bouteillerie vers le zoning industriel de Baileux, à quelques kilomètres de l'abbaye. On y a aussi ramené à l'époque la distribution, qu'on a entièrement reprise en mains. Avec création d'emplois dans la région à la clé, ce qui était aussi l'objectif de la croissance de l'activité. Il faut savoir que cette région est très pauvre en activités économiques. Nous appliquons des mesures strictes en termes d'emplois: quand on envisage

une modernisation de l'outil, on doit toujours se demander si cela ne se fera pas au détriment d'un poste humain. De sorte que notre croissance technologique évolue parallèlement à l'augmentation de nos effectifs. La brasserie occupe aujourd'hui 82 personnes, un chiffre en progression continue, d'un à deux postes par an en moyenne. C'est la même chose pour la fromagerie: cela a toujours été une activité difficile dans la région, on a vu une dizaine de laiteries s'y succéder. Et, voici une trentaine d'années, on s'est demandé s'il ne faudrait pas arrêter l'entreprise. On a répondu «non» et on a implanté une nouvelle fromagerie sur le zoning de Baileux, afin de développer cette activité et d'encourager l'emploi dans les fermes avoisinantes. Aujourd'hui, 35 personnes travaillent à la fromagerie, sans compter les créations d'emploi indirectes dans les fermes.

3 Vous efforcez-vous de réguler votre croissance?

Nous avons une croissance et nous la gérons. A la brasserie, la demande est toujours supérieure à l'offre. Nous effectuons une sélection parmi nos réseaux de distribution. Dans les marchés à l'exportation, cette sélection est plus fine... Mais il n'est pas impossible que dans quelques années, la communauté monastique nous dise: «stop à la croissance»... Et nous ne visons pas de croissance à deux chiffres! Nous privilégions la gestion à long terme. Nous devons être prudents.

M.Lw.

Fiche technique

- Production de bière: 142.000 hectolitres en 2006, en hausse de 4,5% par rapport à 2005
- Chiffre d'affaires: 31 millions d'euros en 2006 (+7,5%)
- Part à l'exportation: 50% (2006)
- Principaux pays à l'export: Etats-Unis, France, autres pays de l'Union européenne, Japon, Australie
- Dernier investissement: 1,2 million d'euros dans la ligne d'emouteillage
- Effectif: 82 personnes à la brasserie, 35 à la fromagerie
- Formes de sociétés: société anonyme (brasserie), soc. coopérative (fromagerie), société en nom collectif (auberge)
- Distribution: Chimay dispose de sa propre équipe de six délégués commerciaux et gère directement une centaine de clients
- Fondation du domaine par des moines trappistes venus de Saint-Sixte: 1850
- Construction de la brasserie: 1860-62
- Date du premier brassin: janvier 1863
- Création de la fondation publique Chimay-Warतोise: 1996
- Site internet: www.scourmont.be
- Visites: on visite les bâtiments extérieurs, le parc, le cimetière et l'église.

Goûté pour vous

David Gattuso

RESPONSABLE DU MUSÉE EUROPÉEN DE LA BIÈRE DE STENAY

Chaque semaine, un passionné de la bière trappiste nous livre ses impressions sur la brasserie visitée.

Selon l'adage qui fait du cordonnier le plus mal chaussé, c'est en Lorraine française, à Stenay (25 km de Virton), que l'on trouve le plus important musée de la bière «d'Europe», pré-cise David Gattuso. D'autres existent en Belgique, mais ils sont surtout localisés dans l'enceinte même des brasseries. Né en 1986 dans l'ancien magasin aux vivres de la citadelle de Stenay, transformée en malterie en 1879, le musée français retrace l'histoire des techniques et traditions brassicoles sur une surface de 1.400 m². Pourquoi en Lorraine française? «C'était une région fortement brassicole», explique David Gattuso. La plupart des pièces de collection ont d'ailleurs été achetées ou offertes au départ de pièces de brasseries françai-

ses. Mais une partie vient également de Belgique. «Notre collection compte 320.000 objets, dont une bonne part d'affiches,

sée de la bière propose la reconstitution de 5 salles de brassage d'époques différentes. «Notre volonté est d'expliquer l'évolution

«A chaque couleur son moment»

«Les trappistes de Chimay sont des valeurs sûres. Ce sont des bières de caractère que l'on ne boit pas spécialement pour étancher sa soif. Ce que j'apprécie particulièrement à Chimay, c'est la diversité proposée par les trois bières. On ne les boira pas au même moment et dans les mêmes circonstances. Prenez la Chimay Blanche, une bière blonde de triple fermentation que l'on prendra volontiers l'après-midi pour se rafraîchir. La Rouge, qui est à mon

avis la plus typée, c'est à l'apéro avec un bon feu-seau lorrain tranché que je la préfère. Enfin, la Bleue, je la conseille plutôt le soir, pour se détendre avant une bonne nuit. Je les bois toujours à température ambiante et dans le verre approprié qui favorise le développement des arômes. Ce sont aussi des bières qui peuvent se conserver pendant quelques années dans un lieu frais à l'abri de la lumière.»



Photo Doc

des techniques de brassage des débuts de la bière, à l'ère mésopotamienne, jusqu'aux techniques mises en place au XX^e siècle.» On pourra aussi voir une salle de brassage de l'époque gallo-romaine, du Moyen-Age et de la révolution industrielle. En 2008, une nouvelle salle sera consacrée à la bière et la publicité. Si, inévitablement, le parcours se termine dans la taverne entre un choix de 50 bières artisanales, il fait encore un détour par le «jardin de la bière», un espace botanique consacré aux plantes aromatiques qui présente la reconstitution d'une houblonnière. ◇

J.-M. L. Musée européen de la bière, rue de la Citadelle, 10, à 55700

Stenay. Ouvert tous les jours pendant les vacances de 10 h à 18 h. www.musee-de-la-biere.com