

Bienvenue à « l'Heure Locale » d'Aix-la-Chapelle! (novembre 2019)

Les bières, il en existe un nombre infini. Vous pouvez y perdre votre chemin, mais laquelle d'entre elles est la meilleure, est déterminé chaque année par le World Beer Award à Londres et cette fois, le choix est tombé sur la Slutte.

La meilleure bière du monde vient de Hombourg près de Montzen, juste derrière la frontière belgo-allemande. Elle a remporté deux médailles d'or dans la catégorie Indian Pale Ale. Cependant, elle n'est consommée que par un très petit cercle. Jusqu'à présent, la bière est brassée exclusivement pour les co-équipiers d'un club de football de 13 membres, et ce, en petite quantités.

Son arôme, fruité avec une touche de citron. La bière est de couleur cuivre et a une mousse fine et légère. elle a 6% d'alcool. Pour une bière de spéciale belge, c'est très peu - et c'est tout.

Le club de football pour lequel la bière est brassée l'a nommée "Slutte", proche de l'anglais "slut", mais elle n'a rien à voir avec les "sluts". Ce nom remonte à l'histoire d'une brassreuse belge, Germaine Slutte.

Lorsque le patron de la brasserie, Benoit Johnen, a appris que la bière brassée chez lui, avait été couronnée la meilleure Indian Pale Ale du monde, il est tombé du ciel.

« Nous avons été totalement surpris parce que nous ne savions pas que les footballeurs étaient allés à Londres avec la bière, parce que c'est le client qui va à la compétition. Mais je dois admettre ouvertement, deux médailles d'or, cela ne se refuse pas ! »

Bien sûr, les acclamations au club de football étaient particulièrement grandes. Après tout, les hommes ont laissé brasser leur bière ici à leurs propres frais. Pendant longtemps, avec la brasserie de Homburg, ils ont concocté la recette de la Slutte. Seulement 4 000 litres en est brassé chaque année chez Grain d'Orge, et ils appartiennent exclusivement au club de football. C'est pourquoi ils ont un problème dans la petite brasserie près de Homburg.

« Nous sommes noyés par les demandes, elles viennent du monde entier. Tout le monde veut avoir la Slutte, mais ni le club de football ni moi ne sommes en mesure de la livrer, parce que pour la vendre, nous devrions en avoir, mais la quantité de bière est trop faible. On n'a plus rien à vendre. C'est un peu bizarre, mais c'est comme ça. »

C'est ici que la Slutte est brassée. Mais avant que le prochain brassin soit prêt, il faudra au moins 4 mois, parce qu'une bière doit fermenter. En outre, le calendrier est serré. Au moins 120 bières différentes sont produites ici, beaucoup d'entre elles pour le compte d'entreprises ou de particuliers. Même pour un mariage ou un anniversaire, vous pouvez avoir une bière brassée ici, selon vos propres goûts.

« Ici, nous allons faire cuire le liquide, que nous avons pris du bassin purificateur, pendant une heure et demie. Et voici le houblon ou les épices et tout autre ingrédient qui peut être nécessaire pour la recette. »

Les bières contiennent du genévrier, du thym ou des clous de girofle,



des baies de sureau, des noix ou de la cerise. Selon le client, les mélanges sont parfois très audacieux. Des carottes pour une action de promotion et des citrouilles pour un festival de citrouilles ont même été mélangés à la bière.

« Donc ça, c'est vraiment des choses extrêmes, pas toujours facile à gérer. C'est bien beau de faire un produit qui sort des sentiers battus, mais après il faut quand même le boire. Je vois que vous faites une petite grimace. » Carottes, citrouille ! Quel est le secret de la Slutte primée ? « Les ingrédients d'une bière sont bien sûr le secret du brasseur. Donc, je ne peux pas vraiment vous dévoiler cela. »

Même si la Slutte n'est pas disponible pour le moment, Grain d'Orge devrait avoir assez d'alternatives. La bière de Noël est prête et il y a un calendrier de l'avent avec 24 bières, une pour chaque jour. Et qui sait, peut-être qu'un jour la Slutte ira en production industrielle.

Eh bien, c'est sûr ! Ils seraient fous de ne pas le faire...

Video-link:



Made by



for

UBBEER