

ARLON COUPE DU MONDE

Le mondial des bières se joue à Arlon

Mi Orge Mi Houblon propose des chocs brassicoles aux saveurs inédites



Bière et football. C'est un duo indissociable, au même titre que vélo et EPO, Hollande et Gouda, Russie et Vodka. À Arlon, le temple des bières spéciales est le magasin Mi Orge Mi Houblon, tenu par Christophe Gillard. Et alors que la Coupe du Monde de foot bat son plein les bières en provenance de nations qui participent à la grande messe sud-africaine sont mises en évi-

dence. Dont des bières américaines aux noms étranges mais aux saveurs inédites. "Quand on parle USA et bière on pense à Budweiser. Mais c'est comme si on limitait la Belgique à Jupiler. Les USA produisent des bières aux goûts inconnus chez nous, surprenantes, extrêmes. Ce qu'il faut c'est oser les goûter", explique Christophe Gillard. Et pour ce faire, il n'est pas inintéressant de goûter aussi aux bières anglaises. "Là aussi, il faut oublier l'idée que les bières venues de l'autre côté de la Manche sont plates et chaudes. C'est un vrai pays brassicole. Les bières que je propose, comme les St Peter's ou la Meantime, sont des bières fines, de dégustation."

Pourtant plus proche de nous, la France souffre aussi d'une mauvaise image. "C'est encore pire que les USA. Pourtant, beaucoup de brasseries françaises brassent avec la même eau, les mêmes houblons, les mêmes le-

vures que nous. Pourtant, je garantis que leurs bières valent bien leurs vins!" La Hollande est représentée par les bières de la brasserie De Molen. Tandis que celles d'Italie et du Danemark se trouvent aussi sur les étagères de Mi Orge Mi Houblon. De quoi refaire quelques joutes, par bières interposées. "Oui, la demande est beaucoup plus forte depuis le début du Mondial. Les clients viennent exprès chercher des bières anglaises pour regarder le match de l'Angleterre... À tel point que les stocks diminuent très vite. J'ai rentré 600 bouteilles italiennes fin de la semaine passée et 122 ont été réservées de suite." Tout est dit.

NICOLAS LÉONARD

À NOTER Mi Orge Mi Houblon se situe à la rue du Gazomètre à Arlon. Ouverture du lundi au vendredi de 16 à 19h. Le samedi de 9 à 18h30. Infos sur www.miorgemihoublon.be



Italie - USA ou France - Hollande? C'est à vous de choisir sur le présentoir Coupe du Monde. ■ LÉONARD

osez la découverte

DU COLORADO À LA BANLIEUE DE ROME

>USA

Mi-Orge Mi Houblon décline une quinzaine de bières US. Elles viennent de brasseries réparties dans tout le pays, de la Californie à Chicago. Elles se nomment Snake Dog ou Gonzo. Comptez 3,50€ pour une bouteille de 33cl.

>France

Christophe Gillard travaille avec la brasserie Thiriez, découverte lors d'un festival à Bruxelles. Des bières brassées

de manière naturelle. L'Étoile du Nord se vend à 1,80€.

>Danemark

Les bières Mikkeler sont faites par un brasseur... sans brasserie. Il loue des installations en Allemagne ou aux USA. La Monk's Elixir ravira ceux qui aiment la Rochefort. Comptez 7,90€ pour 75 cl.

>Italie

Les bières de dégustation de la brasserie Del Borgo, dans la banlieue de Rome, sont

sublimes. Il en existe une à l'infusion de feuilles de tabac. 6,90€ la bouteille de 75 cl.

>Angleterre

Celui qui veut découvrir les bières des USA peut auparavant tâter des anglaises. De bières de méditation, à savourer. 3,50 € pour une inoubliable Pale Ale.

>Hollande

La brasserie De Molen propose notamment la Lusten en Lasten, une triple mais avec un seul houblon. Elle est à 8,90€.



Les bières américaines: les étiquettes à elles seules mettent le produit en évidence. ■ PAUL FOGUENNE

ENTRETIEN:

Christophe Gillard

DU MAGASIN MI ORGE MI HOUBLON

"A déguster avec une explication"

Nicolas Léonard
JOURNALISTE

Un Belge, fan de bières spéciales, qui propose des produits américains, anglais ou italiens. Une hérésie? Pas du tout. En Belgique,

notamment dans les petites brasseries, on a toujours fait et on continue à faire des bières extraordinaires. Mais ailleurs dans le monde certains font aussi des produits fabuleux. En les inscrivant dans la gamme de mon magasin je cherche à proposer aux amateurs de bières de découvrir de nouvelles choses, mais toujours de grande qualité.

Le client va-t-il spontanément vers une bière brassée aux USA, par exemple?

Si il ne s'est pas documenté ou curieux à l'extrême, non. D'ailleurs je suis le premier à

dire que ces bières ne peuvent pas être bues sans explication. Si on vous la donne en disant simplement "goûte", cela ne va pas. Vous n'allez pas aimer. Par contre, si on explique à quoi il faut s'attendre c'est très différent.

Et vous, comment avez-vous découvert ces bières?

Les américaines c'est via un client qui m'a offert un six-pack. Cela a été une révélation.

Que dire de ces bières de manière générale?

Elles sont extrêmes, comme tout aux USA. Peu fortes en alcool elles ont du caractère. Par exemple, si une bière est amère elle l'est vraiment très fort. Si elle est houblonnée, c'est très fort. Les goûts sont inédits car ils travaillent autrement qu'en Belgique. Mais avec un grand souci de qualité. De nombreux

brasseurs ont immigré vers les USA. Dont Pierre Celis qui a créé la blanche de Hoegaarden. Enfin, les étiquettes et les boîtes sont extraordinaires.

Le pays qui est un peu votre coup de cœur?

L'Italie! C'est le pays qui monte. Il n'y a là-bas aucune tradition brassicole mais le pays compte déjà 400 micro-brasseries. Il y en a 150 en Belgique. Ils travaillent de manière remarquable en puisant le meilleur du savoir-faire des autres pays. Et comme la bière se heurte à la concurrence du vin ils soignent, en plus, le design des bouteilles.

On trouve chez vous une jolie gamme de bières étrangères. Y a-t-il encore un pays qui arrivera bientôt dans les rayons?

Je suis occupé à chercher de bonnes bières spéciales en Allemagne. «