

Ce tout petit supplément d'âme

Christophe Gillard est un extraterrestre. À Arlon, ce prof belge de 33 ans vend exclusivement des bières artisanales. Des bières « qui ont une âme ». La visite de cet écrin, où dorment quelque 250 bières précieuses, se terminera par un *chocolat-show* à l'accent sétois.



C'est l'histoire d'un résistant. Avec, dans la chevelure, des fragments de soleil couchant. Avec, dans la voix, de délicieux emprunts à l'insaisissable Benoît Pœlvoorde. Avec, dans le cœur et dans les yeux, un îlot rafraîchissant d'innocence et de pureté. C'est l'histoire d'un anticonformiste qui a su négocier, avec une admirable dextérité, le grand virage de sa vie. La trentaine survenue, Christophe Gillard, spécialiste en assurances-vie dans une banque luxembourgeoise, résolut de changer radicalement de cap. « *C'était un boulot bien payé, mais alimentaire. Sans aucune part d'humanité: on joue en quelque sorte avec la vie des gens. Je songeais que si un jour, ma fille me demandait ce que je faisais dans la vie, je serais incapable de lui répondre. Ce que je voulais, c'était enseigner. Et avoir un hobby à côté. Alors, j'ai passé mes diplômes pour ça* ».

En 2005, Christophe – 33 ans aujourd'hui – s'en fut exercer dans un lycée professionnel d'Arlon, 25 000 habitants, au sud-est de la Belgique. Spécialité: les techniques de vente. Quant au hobby, aurait-il pu être autre chose que la bière? « *Comme Claire, mon épouse, j'ai toujours aimé cette boisson. Mais jamais en soiffard. En dégustateur* ».

Au moment opportun, le hasard, subtil marionnettiste de nos vies, vint au-devant du jeune homme. « *C'était en 2004, lors d'un mariage à Dinant. Les entrées avalées, j'en ai profité pour faire un saut à la brasserie*



■ Une sélection de bières de caractère, avec, à gauche, la X, une des bières les plus amères de Belgique.

Photo Paul Fogaer

voisine, La Caracole. Ce fut un premier choc. Le second se produit à Bruxelles, alors que je rendais visite à un ami. J'ai eu envie d'aller voir une autre brasserie. La seule ouverte était Cantillon. Je ne connaissais presque rien à la bière et j'y suis allé en touriste. Presque par erreur. Là encore, ce fut la claque. Dès lors, je n'ai plus juré que par les bières artisanales. Je trouvais incroyable que la Belgique recèle autant de bières et qu'on les connaisse si mal. J'en avais marre que tout le monde écoute la même musique, boive des bières aux goûts formatés. Alors, j'ai songé que le bon plan, c'était d'ouvrir un magasin avec des produits difficilement trouvables ».

Juillet 2005. « Mi-Orge, Mi-Houblon » ouvrait ses portes au cœur d'Arlon. « Une allusion à mi-ange, mi-démon. Pour mon magasin, je voulais un nom original, sans le mot bière ». Auparavant, Christophe avait démarché, visité des brasseries, en commençant par celles des environs, comme Rulles et Sain-



■ Une vue d'ensemble du magasin qui a ouvert en 2005.

Photo Paul Fogaer



■ Mi-Orge Mi-Houblon est un véritable paradis pour les amoureux de la bière qui peuvent en trouver 250 de très haut niveau.

te-Hélène. « J'ai découvert l'art du brassage et de la dégustation. Et réalisé que les brasseurs artisanaux, quoique concurrents, étaient aussi très liés. Rapidement, j'ai été introduit chez d'autres brasseurs du même type, comme Dupont, à Tourpes, dans le Hainaut, ou Cantillon, à Bruxelles. Leurs portes m'étaient largement ouvertes. Tous m'ont beaucoup aidé. Ils ont compris que je n'étais pas un vendeur de bières comme il en existait 50 000. Que je respectais leurs produits. Ils étaient contents que je les mette en boutique, avec la garantie qu'ils n'y côtoieraient pas des bières commerciales ».

Une fenêtre donnant sur l'amer

Ne pénètrent, en ce fascinant sanctuaire de la rue du Marché-au-Beurre, que des bières ayant montré patte blanche. « Je n'ai de contrat avec personne et je suis donc libre de mes choix. J'ai trois critères de sélection. 1 : la brasserie doit être indépendante, c'est-à-dire n'appartenir à aucun groupe brassicole,



Photo Paul Fouquenne



■ Une sélection de bières américaines, parmi lesquelles la Double Dog, une des meilleures ventes de Christophe.



■ Quelques-unes des bières de la région d'Arlon.

Photo Paul Fogueenne

même petit. 2: elle doit respecter le produit. S'il faut trois ans pour faire une gueuze, on n'accélère pas le processus pour gagner plus d'argent. 3: il doit s'agir de bières naturelles. La bière, c'est d'abord du malt et du houblon. Quant aux bières aux fruits, le sirop y est proscrit. Pour leur kriek, Cantillon ou Dri Fonteinen emploient de vraies cerises ». Le seuil du magasin franchi, le client est pris de tournis. Dans cet écrin discret dorment quelque 250 bières conçues avec amour dans une quarantaine de brasseries artisanales belges, françaises, québécoises, américaines, néerlandaises ou italiennes. Parmi elles, une trentaine de gueuzes, mûries en fûts de bois, jalousement conservées dans une cave sans lumière directe, la seule de Wallonie. « Je ne veux que des bières exclusives et je ne travaille qu'avec la gamme complète de chaque brasserie », résume le prof. « La Moinette, par exemple, est la bière phare de la brasserie

Dupont, mais celle-ci en produit plusieurs autres tout aussi extraordinaires ». Arlon n'étant qu'à un saut de capsule de la prestigieuse brasserie trappiste d'Orval, on rencontre « chez Christophe » – comme disent ses fidèles, dont 10 % sont français – une majorité de bières très houblonnées. « Dans la région, on a la culture de l'amertume. Chez moi, on trouve 75 % de bières amères. Une de mes meilleures ventes est une bière du Colorado, la Double Dog, avec 85 unités d'amertume (l'échelle s'arrête à 120 EBU). On s'imagine que le consommateur privilégie les bières sucrées, mais quand on lui propose quelque chose de mieux, il prend. Et ça, c'est une grande victoire pour moi ».

« Mes filles sont fières de leur papa »

Pour que s'articulent ses activités de prof et de commerçant, Christophe s'est construit

une double vie. Levé chaque matin à 5 h 30, il ne rejoint souvent son lit que vers 23 h, car le bonhomme anime aussi régulièrement un club de dégustation. « Le soir, je me couche fatigué, mais content. L'essentiel, c'est ce que je fais de ma vie. La bière, ce que j'aime, plus que de la vendre, c'est en parler... et la boire. La richesse matérielle, je m'en fous. À "Mi-Orge Mi-Houblon", je pourrais avoir deux fois plus de bières et gagner beaucoup plus. Mais

Photo Paul Fogueune



ça ne m'intéresse pas. Ici, je propose des bières conçues par des hommes et je respecte ce que les hommes font. Les bières faites par des robots, je déteste! Celles que je vends, je tiens à ce qu'elles aient une âme ».

Trois ans après la naissance de « Mi-Orge Mi-Houblon », Christophe, conscient d'être « un extraterrestre », est certain aussi qu'il a fait le bon choix. Il cueille aujourd'hui les fruits savoureux de son exigence. En octobre, la télévision belge lui a rendu visite. Honneur suprême: Cantillon, orfèvre de la gueuze, a proposé peu après une dégustation de trois produits dans la boutique de l'irréductible résistant. « Ma plus belle victoire! », s'enthousiasme-t-il.

Et surtout, il peut aujourd'hui répondre fièrement à ses filles quand elles lui demandent

ce qu'il « fait dans la vie ». « Je crois que Lucy, 5 ans, et Lou, deux ans, priorités absolues de mon existence, sont fières de moi. Elles savent qu'elles n'ont pas un papa comme les autres. Pour elles, je ne suis pas un vendeur de bières. Je suis un dégustateur de bières ».

Hervé Olczyk

Mi-Orge Mi-Houblon

25, rue du Marché-au-Beurre
6700 Arlon - Belgique
(à 30 km de Luxembourg)
Tel. (0032) 63.677.673
www.miorgemihoublon.be
À partir du 1^{er} juillet:
56, rue Gazomètre, à Arlon.

Jean le Chocolatier

3 rue d'Hoffschmidt
6720 Habay-la-Neuve - Belgique
Tel: (0032) 63.572.900

Des verres noirs pour une dégustation à l'aveugle, lors d'une des réunions mensuelles du Mi-Orge Mi-Houblon Tasting Club.



Bière & Chocolat

Praline, voulez-vous m'épouser ?

Christophe le dégustateur et Jean le Chocolatier ont élaboré 25 suaves et subtils accords entre bière et chocolat qui envoient nos papilles au septième ciel.

Ils ont aussi conçu une délicieuse bière ambrée, la JeanChris.



C'est l'histoire d'une belle amitié. Où le hasard a, une fois encore, soufflé habilement sur la braise. Et qui a commencé en 2006 autour de bouteilles... de vin. Christophe Gillard appartenait au jury d'un concours de sommeliers, à Arlon. L'une des candidates, dont le mémoire portait sur le poivre, avait chargé Jean-François Vaux, chocolatier à Habay-la-Neuve, village voisin, de lui confectionner des pralines aux poivres exotiques. « J'ai trouvé l'accord avec les vins très sympathique », se souvient Christophe. « J'ai songé qu'on pourrait faire la même chose avec la bière. Je suis donc entré en contact avec celui qu'on appelle ici Jean le Chocolatier. Depuis, on ne s'est plus quittés ».

De l'union entre Jean-François Vaux, le Sudiste (passé par le Negresco, à Nice), et Christophe, le joaillier en bières précieuses, allaient naître maintes merveilles gustatives.

« Jean faisait des super pralines. Moi, je vendais des super bières. Il venait de Sète et ne connaissait rien à la bière, moi rien au chocolat. Nous avions en commun de ne pas trop aimer le sucre. Je suis venu avec cinq bières et on a essayé des chocolats dans tous les sens. Au début, on faisait ça pour notre plaisir à nous. Un plaisir d'épicuriens ».

On dirait le sud...

En deux ans, à raison d'une ou deux rencontres par mois, nos deux alchimistes ont engendré quelque 25 accords exclusifs entre bière et chocolat, dont la seule évocation met nos papilles en transe. Des exemples : une Trappe quadruple avec un chocolat noir à la pulpe de framboise fraîche ; une Duchesse de Bourgogne avec une praline au chocolat Spéculos ; une Moinette blonde avec un praliné au poivre Cubébé d'Indonésie ; une Hercule stout (bière presque noire) avec un praliné au sésame ; une Rulles triple avec une ganache au gingembre d'Australie ; une XX Bitter (une des bières les plus amères de Belgique) avec une ganache à la pulpe d'olive Picholine. « C'est l'accord le plus surprenant », confie Jean, avec son bel accent. « Il plaît beaucoup aux femmes qui sont pourtant, de nature, réfractaires à l'amertume ».

Cette année, les deux copains se sont lancés à leur tour dans l'aventure brassicole. « On s'amusait bien avec les bières des autres. Et puis, un jour, l'idée nous est venue d'en concevoir une à nous », raconte Christophe.

Avec ce souci d'exigence qui les habite, les deux entremetteurs du goût donnaient naissance, au printemps dernier, à la JeanChris n°1, - une contraction de leurs deux prénoms - bière atypique à la belle robe ambrée, titrant 6° alc./Vol. et dont le brassage spécial a été confié, en mars, à un voisin, Grégory Verhelst, fondateur surdoué de la brasserie artisanale de Rulles. Une bière symbolisant les personnalités des deux hommes et qui affiche un double accent sudiste. Sète, le sud de la France, avec le rafraîchissant et le fruité. Arlon, le sud de la Belgique, avec l'amertume marquée et la complexité de goûts.

Le côté biscuité de la "numéro 1" tient à l'utilisation d'un malt pâle (pale ale) et d'un ambré (Munich). À différents moments de l'ébullition est ajouté un houblon américain, l'amarillo, qui agrmente le breuvage de notes de pamplemousse. Elle a été refermentée avec de la levure d'Orval, est conditionnée en bouteilles de 75 cl - « pour la convivialité » - et n'est vendue que dans les boutiques de ses deux concepteurs. En quelques mois, les 4 000 bouteilles ont déjà presque toutes trouvé preneurs.

À la "numéro 1" s'associent idéalement deux pralines sublimant tour à tour la rondeur du malt et l'amertume du houblon : l'une est aux piments d'Espelette (pour l'apéritif), l'autre à l'amande-fleur de sel-praliné (pour l'après-repas).

La "JeanChris numéro 2", disponible à l'été 2009, sera très différente. Il s'agira d'une stout et son brassage sera confié à un autre voisin, Eddy Pourtois, de la brasserie Sainte-Hélène, à Virton.

Rulles, Sainte-Hélène, les fidèles compagnons des débuts de Christophe Gillard. La boucle brassicole sera ainsi bouclée.

Et bien bouclée. Que de chemin parcouru depuis 2005 ! « On a bousculé les idées reçues », conclut le joaillier d'Arlon. Ce que confirme Jean le Chocolatier, qui voit le palais comme « un terrain de jeu » : « L'image de la bière est un peu désuète : ça accompagne les chips et les cacahuètes et ça donne le gros ventre. Ces clichés, Christophe et moi, on est en train de les balayer ».

HO



Photo Paul Fogueune