

Abbeyes

Avec **ALIGRO**
bienvenue à tous les gourmands

La bière trappiste croît en dépit de la crise des vocations

Vieillissantes, les brasseries cisterciennes ont dû se réorganiser. Reportage à Westmalle**David Genillard,**
de retour de Malle (B)

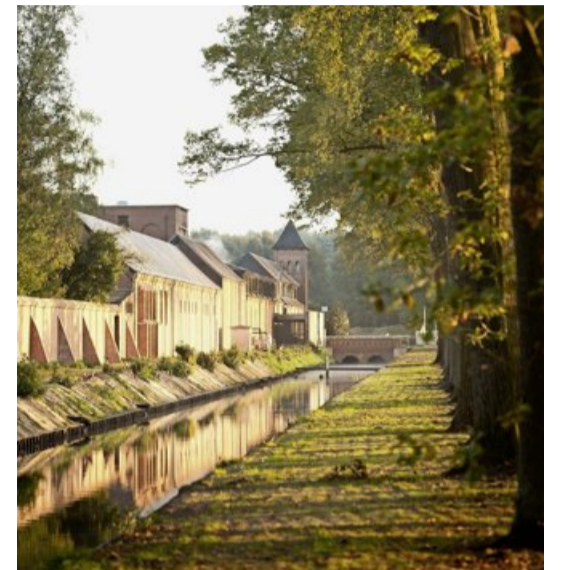
Ora et labora (Prie et travail). Dans le silence de l'Abbaye de Westmalle, tout indique que la devise bénédictine est prise au pied de la lettre. A gauche, l'imposante église de briques roses incarne la vie contemplative. Plus loin, une étable ultramoderne abrite pas moins de 400 vaches. A droite, une rangée d'ateliers où les moines fabriquent le fromage et le pain nécessaires à leur subsistance.

La plus ancienne brasserie trappiste, qui a fait la célébrité du monastère de la région d'Anvers, elle, se dresse un peu plus loin. L'Abbaye, comme celles d'Orval ou de Westvleteren, n'est pas épargnée par la crise des vocations. «Notre communauté est encore bien vivante, décrit Frère Benedikt. Elle compte 32 moines. Mais beaucoup sont trop âgés pour effectuer le brassage.»

Fondée par des moines fuyant la Révolution française, la communauté a trouvé refuge dans une ferme que possédait l'évêque d'Anvers. Avant de se mettre au brassage en 1836. «En plus du travail à la ferme, à la fromagerie, à la boulangerie et à l'hôtellerie, la production de bière est progressivement devenue une activité trop stressante, poursuit le religieux. Nous voulions être moines, pas brasseurs.» Dans les années 1980, elle a donc été confiée à des laïcs.

La règle du logo hexagonal

En partie seulement. Car la règle pour bénéficier du logo hexagonal «Produit trappiste authentique» - aujourd'hui arboré par onze brasseries - est stricte. Le processus doit être contrôlé par des moines cisterciens, au sein de leur abbaye. Et cette activité ne doit pas générer de bénéfices exponentiels. «A l'origine, les moines brassaient uniquement une bière de table pour leurs propres besoins, ajoute Manu Pauwels, laïc et responsable marketing de la brasserie.



Westmalle a confié le brassage de la bière à des laïcs mais garde le contrôle de sa production, lui garantissant le logo trappiste. Les moines fabriquent toujours leur pain et leur fromage. DR



La mousse conte l'histoire de la Belgique

● Notre périple flamand nous emmène à la Brasserie Verhaeghe dans l'ouest du pays, pour une dégustation en forme de cours d'histoire. Car si elle n'est fabriquée que depuis 1991, la Duchesse de Bourgogne, inspirée des bières rouges des Flandres, en dit long sur la région. «Au Moyen Age, la Flandre appartenait à la France, alors que le nord de la Belgique actuelle était allemand», raconte le propriétaire, Karl Verhaeghe. Dès 1516, le Reinheitsgebot (ou loi de pureté) allemand ordonne que la bière soit brassée avec de

l'eau de source, de l'orge et du houblon. Cette règle n'existe pas sur l'autre rive de l'Escaut: «Le houblon est un conservateur naturel. Sans cet ingrédient, il fallait trouver un moyen de garder la bière. On a eu l'idée de la faire vieillir dans des foudres de chêne pour l'acidifier.» La «rouge des Flandres» était née.

«Chaque cap historique a laissé des traces sur notre tradition brassicole», poursuit Karl Verhaeghe. L'arrivée de communautés trappistes chassées par la Révolution, en est un exemple. Six des onze

abbayes trappistes actuelles sont belges. «Et durant la Première Guerre, les Anglais ont débarqué en Belgique. A cette époque, les brasseries ont commencé à produire des stouts (ndlr: bières noires de style anglo-saxon).»

Elles se sont adaptées à leur clientèle lorsque les Allemands ont envahi le pays, durant la Seconde Guerre mondiale. Aujourd'hui prisées par les Belges, les Pils (blondes de fermentation basse) se sont répandues à cette époque.

visitflanders.com

rie. Calorique, cette boisson leur donnait la force de travailler aux champs.» Ce n'est qu'en 1861 que les habitants de la région peuvent enfin se délecter de la divine production.

Un seul objectif: générer quelques rentrées financières pour les bonnes œuvres. «La philosophie trappiste est stricte et celle de Westmalle l'est encore plus. Les moines ont une vision «candide» des affaires. Pour des gens qui viennent de l'économie privée, c'est parfois déconcertant», sourit Manu Pauwels. Crise oblige, certains grands revendeurs ont demandé des rabais, il y a quelques années. «Ils se sont heurtés à un refus car «chaque client doit avoir les mêmes armes». Résultat, certains de ces distributeurs ont cessé

de travailler avec nous.»

Tant pis: l'Abbaye écoule sans peine les 130 000 hectolitres produits annuellement, soit le 2e volume trappiste, derrière Chimay (170 000 hl). Avec un chiffre d'affaires de 26 millions de francs et une communauté encore étoffée, Westmalle se porte bien. D'autres n'ont pas cette chance. Alors que son monastère ne compte plus qu'une quinzaine de frères, la production de l'Abbaye de Koeningshoeven (PB) serait menacée. «Un paradoxe, lorsque l'on constate le succès croissant des bières trappistes», relève Frère Benedikt. En atteste l'obtention du logo par quatre autres communautés depuis 2012: Maria Toevlucht (PB), Engelszell (A), Saint-Joseph de Spencer (USA) et Tre Fontane (I).

Le coup de fourchette

Au col de la Faucille, La Mainaz fait peau neuve et se dédouble

Pour trouver ce grand hôtel-restaurant entièrement remis à neuf, il suffit de gravir le col de la Faucille. A l'arrivée, on retrouve le merveilleux panorama sur les Alpes et on découvre une nouvelle déclinaison de la restauration. Les fourneaux ont été repris par Mathieu Sagardoytho, ancien sous-chef d'Eric Fréchon et ex-étoilé Michelin de l'Agapé, restaurant parisien en vogue. Ce chef sympathique propose une cuisine à deux vitesses, gastronomique à La Table de La Mainaz et bistrotière chic au Panorama. Les cartes sont alléchantes, servies dans des ambiances distinctes.

Attaquons-nous à la première dans un cadre contemporain un peu froid. Le tourteau breton

nous tend les pincettes affectueusement. Il est décortiqué et relevé d'une crème émulsionnée, type mayonnaise, parfumée au garam masala et à l'huile de pamplemousse. Tout cela est servi si froid que les saveurs sont à peine perceptibles. Il faut oser, chef!

Le sandwich aux foies blonds de volaille et aux écrevisses se prélassent en compagnie d'une mousse de cresson aérienne. Sympa. Comme cette déclinaison de Saint-Jacques, coques et calamars relevés d'un bouillon au thé vert Sencha Ariake et agrémentée d'algues et de shitakés. Saveurs japonisantes tout en délicatesse...

On retrouve l'Atlantique avec ce filet de sole aux oursins et girolles. Dopé par un jus de champi-



Le décor de La Table de La Mainaz est élégant mais un peu froid. La cuisine le réchauffe. DR

gnons réduit et savoureux. Une belle réussite. Comme la noix de ris de veau caramélisée au sucre Muscavodo qui apporte une note croustillante en surface, alors que le cœur reste rose et fondant. Elle se déguste avec un navet bouilli d'or confit au jus de mandarine dont la saveur rejoint les notes d'agrumes du sucre noir. Cuisson parfaite. Le suprême de canette, saignant comme il se doit, est associé, lui, à des nouilles de radis qui restent croquantes sous la dent. La note d'originalité vient ici d'un dumpling farci avec la cuisson du volatile. Une sorte de brioche qui a été cuite à la vapeur. Tendré, voluptueuse, savoureuse.

Tout cela donne envie de tester aussi la carte brasserie.

L'adresse

La Table de La Mainaz
Route du col de la Faucille,
Gex (F).
Tél.: +33 450 41 31 10.
Fermé dimanche soir
et les midis en semaine



Carte alliant belle technique et jolies trouvailles



De 120 à 150 fr. par personne avec boisson



Cave bien fournie, principalement en vins français

Nos adresses sur le guide et sur mobile: cdf.24heures.ch