

La brasserie



d'Ecaussinnes :

12 sortes de bières inscrites dans la tradition

Jadis, 3.500 brasseries étaient réparties sur toute la Belgique et à Ecaussinnes, il en existait 6. Aujourd'hui, seules 127 sont encore en activité sur le territoire...

L'Ultra renaît !

L'une d'entre elles, la "brasserie des Carrières", datant de 1897, créa la bière "ULTRA", produite à Ecaussinnes jusqu'en 1970 puis à la "Brasserie du Progrès" pour se "tarir" en 1972, faute d'une eau de qualité.

En 1999, Hugues et Isabelle Van Poucke, passionnés de bière et d'artisanat, décident d'installer une brasserie artisanale dans la ferme-château restaurée par leurs soins : la Ferme de Restaumont appartenait auparavant à plusieurs grandes familles ainsi qu'à la Comédie Française. Sous la pression de la population d'Ecaussinnes, amoureuse de son patrimoine et des traditions telles que le goûter matrimonial du lundi de Pentecôte et le Spring blues festival du mois de mai, les nouveaux propriétaires de la ferme décidèrent de redonner vie à l'Ultra. Hugues poursuivant ses activités d'indépendant et Isabelle, hôtesse de l'air choisissent de "faire un métier ensemble" et se lancent dans l'aventure de la "Brasserie d'Ecaussinnes".

Rassembler tous les éléments de la réussite...

Il contacte de son côté un maître brasseur qui accepte de les aider et elle supervise la rénovation des bâtiments. Après de nombreuses recherches, les nouveaux propriétaires trouvent une bonne partie du matériel de brasserie à l'état neuf en Tchéquie, plus précisément à Humpolec près de Pilzen à la brasserie Bernhard, la troisième plus grande brasserie de ce pays. Ils rapatrient leurs trouvailles, se mettent au travail et, en avril 2000, la première bière est servie à la clientèle dans la taverne aménagée au-dessus de la brasserie même.

Aujourd'hui, la brasserie d'Ecaussinnes brasse 12 sortes de bières : l'Ultra-ambree, l'Ultra-blonde, l'Ultra-brune (aux houblons de Poperinge à fermentation triple et filtrée, malt torréfié, goût de café à la réglisse et amertume d'écorce d'orange, l'Ultra-délice, l'Ultramour (fruitée et additionnée d'un mélange de quatre fruits), l'Ultra-soif, l'Ultra-fraîche, la Loubécoise (dans laquelle du sirop d'érable est incorporé après la fermentation), la Cokie beer (au goût de spéculoos et de cannelle), l'Archiduc de Nivelles, la Penneffoise et la Wallersoise.

Ces bières sont évidemment très différentes de l'ultra d'antan, ne fût-ce que par le titrage et le goût. Pour ceux qui n'aiment pas la bière, les époux Van Poucke ont une autre alternative : deux liqueurs, un apéritif "liqueur d'amour" et un digestif "ultraprès". Le développement touristique est aussi au programme de cette évolution : salle de dégustation, restaurant, salle de séminaires et de réceptions, et tout cela dans un cadre totalement rénové mais ayant conservé son âme d'antan. L'objectif actuel de la brasserie est l'exportation. Actuellement, la bière est distribuée au Japon, en France, au Danemark, en Suède, aux Etats-Unis, aux Pays-Bas, en Grande-Bretagne et en Italie. La recherche se poursuit pour trouver d'autres partenaires de qualité. Et les projets ne s'arrêtent pas là : depuis fin 2005, une nouvelle brasserie produit 65.000 HL !

En chiffres

- 1897 : création de l'Ultra
- 1972 : arrêt de la production
- 1999 : rachat des installations
- 2000 : 1ère bière nouvelle production servie
12 variétés de bières
Degrés d'alcool : de 5 à 10 %

BRASSERIE D'ECAUSSINNES

Rue de Restaumont, 118

7190 ECAUSSINNES

Tel : 067/34.22.77 - Fax : 067/34.22.79

Internet : www.brasserieecaussinnes.be

E-mail : info@brasserieecaussinnes.be

