

BRASSERIE ST-FEULLIEN : QUATRE GÉNÉRATIONS, UNE MÊME PASSION.



La **Brasserie St-Feuillien** a été fondée en 1873. À l'époque, on y produisait différents types de bières légères, parmi lesquelles la **Grisette**, une bière plus dense, qui était consommée dans les cafés de la région du Roelux.

Toujours on y revient !



En 1920, la fabrication est transférée dans des bâtiments plus modernes, qui abritent encore la plupart des installations actuelles.

À partir de 1950, on y brasse une large gamme de bières (*pils, belge, pale-ale, stout,...*) et, bien sûr, la **St-Feuillien**.

Pour des raisons propres au secteur, la fabrication de la plupart de ces bières est interrompue en 1970 et l'on se recentre alors sur la production et la commercialisation de la **St-Feuillien**.

En 1980, la Brasserie doit faire face à de gros investissements pour renouveler les caves de fermentation et de garde, ainsi que la ligne de soutirage (*mise en bouteilles*). Pour pallier la demande sans cesse croissante, un accord est conclu avec la **Brasserie du Bocq** (à Purnode, dans le Namurois) qui se chargera de la production de la **St-Feuillien Blonde et Brune** en bouteilles 33 cl et 75 cl.

Deux sociétés au service de la bière

Mais la Brasserie du Roelux poursuit ses activités. En 1986, la décision est prise d'y produire la **St-Feuillien Triple** et de la soutirer en bouteilles magnums.

L'on s'emploie, dès lors, à la remise en état des anciennes installations et à l'aménagement de nouvelles caves. Le premier bassin est réalisé en février 1988. Depuis, des modernisations constantes ont été apportées au matériel, sans modifier le principe de fabrication traditionnelle de la bière qui y est brassée.

L'an 2000 voit s'amorcer quelques changements. Les activités de négoce et de production sont scindées en deux sociétés : la **Brasserie Friart SA** conserve son activité de grossiste-négociant et la **Brasserie St-Feuillien SA** se charge de la production et de la commercialisation de ses produits (*St-Feuillien et Grisette*).

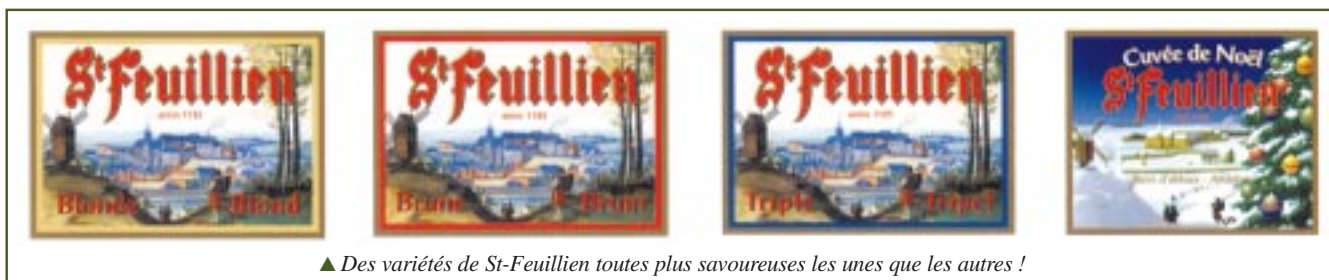
BRASSERIE ST-FEULLIEN SA
Rue d'Houdeng, 20
7070 LE ROEULX
Tél : 064/67.37.68 - Fax : 064/67.67.30
Internet : www.st-feuillien.com
E-mail : brasserie.st-feuillien@skynet.be



▲ À partir de 1950, la famille Friart poursuit la fabrication d'une large gamme de bières, parmi lesquelles la **St-Feuillien** et la **Grisette**.



*Début du processus : le malt, concassé, est mélangé à l'eau. Fin du processus : la **St-Feuillien**, en bouteilles, achève sa maturation pendant trois semaines dans une chambre chaude.*



▲ Des variétés de **St-Feuillien** toutes plus savoureuses les unes que les autres !