La première tequila belgo-mexicaine est mouscronnoise

Le Mouscronnois Thierry Van Renterghem a conçu sa recette de la tequila. Elle est préparée dans une distillerie mexicaine !

● **Thomas TURILLON**

ÉdA - 30198667975

Thierry est assis sur un fût de chêne dans lequel vieillit sa « Reposado »...

À la lecture de notre titre, les puristes lèveront déjà les bras au ciel tandis que les autres ne connaissant rien à la tequila (comme nous !) seront surpris : pour pouvoir s'appeler « Tequila », cette boisson alcoolisée doit être exclusivement produite dans l'État de Jalisco et quelques municipalités des États de Nayarit, Michoacán, Guanajuato et Tamaulipas. L'Hurlu Thierry Van Renterghem déjà actif en d'autres breuvages alcoolisés sur son site de Gembloux – *« mais je reviens souvent à Mouscron pour voir mes amis et ma famille »* – a respecté cette règle et propose depuis moins d'un mois sur le marché sa tequila « Casa Belga » sous deux formes dans des bouteilles de 700 ml : la blanche (« Blanco » à 32 €) et la joliment dorée *« vieillie en fûts de chêne durant minimum deux mois »* (« Reposado » à 34 €) avant une encore plus foncée, dans les prochains mois (« Añejo » à 40 €), vieillie plus longuement encore dans des fûts de Monbazillac !

Une manière traditionnelle plutôt qu'industrielle

« Après avoir fait d'autres spiritueux nobles, j'ai recherché la manière de faire la tequila. Il me fallait ensuite trouver le bon intermédiaire qui puisse la faire à ma façon. Je travaille avec la distillerie Rojeña de Jalisco qui existe depuis 1876. Je voulais quelqu'un qui puisse respecter ma recette élaborée à la lettre et ils ont été capables de la suivre. Ils ont vraiment le savoir-faire, explique l'ancien étudiant de l'athénée royal ayant intégré l'Excelsior à l'âge de 12 ans (il est de la génération Dugardein, Besengez...) *Il fallait trouver un bon relais sur place, qui accepte de travailler à ma manière, c'est-à-dire en faisant de la tequila pure et non coupée avec de l'eau et du sucre. Tout le monde connaît cette distillerie là-bas. J'ai discuté avec un responsable via Skype et j'ai été surpris du professionnalisme de la personne. D'habitude, il ne laisse pas macérer le produit autant de temps puisque la demande est trop importante... »*

Sous le soleil de Jalisco

La tequila s'obtient grâce à une plante : l'agave. *« J'ai demandé qu'on utilise la meilleure, l'agave bleue. Il y a une double dose et pas de rajout de sucre pour confectionner la « Casa Belga ». On coupe l'agave à ras et on la laisse macérer bien au chaud, en plein soleil de Jalisco. Il tape très fort. Elle est beaucoup plus facile à distiller ensuite... »*

Le fruit du travail a été réceptionné, il y a trois mois, après une traversée de l'Atlantique et un vieillissement (en fûts âgés de quelques décennies !) pour la Reposado. Ne reste désormais plus qu'à la faire connaître, avec des événements à Namur, Bruxelles, Anvers... ainsi qu'un placement progressif chez les grossistes. ■

Com.

L'agave azul est cette plante dont on coupe les feuilles à ras. On les laisse macérer. Thierry n'y ajoute pas de sucre pour une vraie authenticité.

Une étiquette gorgée de symboles

Si on laisse le contenu à l'appréciation de votre palais, le contenant ne peut qu'être unanimement considéré. Le flacon en verre est du plus bel effet dans un bar. *« On a vraiment voulu bien faire les choses »* assure son « papa » et on veut bien le croire au regard du résultat. Le bouchon *« est réalisé en bois de chêne »*. Quant à l'étiquette, l'arrêt visuel doit d'abord se faire sur la dentelure des rebords. *« Lorsque j'étais plus jeune, j'avais reçu une collection de timbres pour laquelle je m'étais pris de passion. J'étais devenu philatéliste. Ces bords sont un clin d'œil personnel à mon enfance... »* Son illustration représente une carte sur laquelle les plus fins limiers trouveront de petits pointillés reliant la zone mexicaine à notre royaume ! *« Le Mexique est aussi le pays où je suis allé en voyage de noce... »* On vous avait bien dit que les symboles étaient partout ! On rappellera que L'Avenir Mouscron avait déjà écrit à propos de M. Van Renterghem en 2014, lors du lancement de sa vodka belge Cosmik et notamment pour son innovation : c'était la première vodka fruitée naturellement au monde. S'en sont suivis le gin GemBlue, le whisky August 17th et bientôt un rhum.

ÉdA - 30198760228

La tequila n'est commercialisée que depuis un mois et sera diffusée progressivement. « Delhaize se montre déjà très intéressée. »

Nul n'est prophète en son pays : si vous souhaitez donner de la visibilité à ce produit d'exception dans un rayonnage ou lors d'un événement, M. Van Renterghem sera ravi de vous aider pour le voir apparaître dans sa région ! *« À partir de la mi-juin, on la trouvera notamment dans le bar du Bistro des Anges. »* ■ **T.T.**

> 0474 220 214 – www.distal.be