Pour les fêtes de fin d'année, découvrez les brasseries, vignobles et distilleries de chez nous

Comment vivre Noël et passer le cap de l'an neuf le gosier délicieusement arrosé d'un nectar ? En s'approvisionnant près de chez soi en produits de qualité. Vins, bières, alcools, liqueurs, cidres, pour accompagner les mets garnissant nos tables de fêtes, valorisons le savoir-faire de nos producteurs locaux !

Depuis quelques décennies, avec l'industrialisaDepuis quatre ans, se tenait au printemps, à l'initiative de l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W), le Week-end Découverte des Brasseries, Vignobles, Distilleries et Spiritueux de Wallonie ». Compte tenu des circonstances sanitaires, l'événement a été annulé. Pour promouvoir ces produits locaux, l'Apaq-W a donc lancé cet automne une opération de rencontres virtuelles entre consommateurs et producteurs via le site www.trinquonslocal.be. Plus d'une centaine de vidéos ont été présentées par les Ambassadeurs, Sandrine Dans et Eric Boschman. Le but de la campagne : emmener les consommateurs à la découverte de lieux 100% wallons où se fournir en bières, vins, cidres et alcools. « Certaines vidéos ont fait plus de 30.000 vues », nous précise Eric Boschman avec satisfaction. « Ce qui prouve que revaloriser le local dans le plaisir est une démarche qualitative ! Bulles, vins et spiritueux, la Wallonie offre une palette très complète pour accompagner un repas. Alors oui, buvons avec sagesse, mais trinquons local ! ». Nous avons ainsi épinglé trois producteurs pour l'originalité de leur concept et nous vous invitons à les découvrir.

Le Vignoble de Sirault : un projet communautaire

« Le vignoble a été créé en 2016 à l'initiative de Jean-Christophe Vanderelst, pharmacien de son état et passionné de vins », nous explique Thierry Vangulick. « Il décide alors de planter 1800 pieds de sauvignier gris. Mais il se rend vite compte qu'il ne pourra pas y arriver seul. Il réunit donc autour de lui des fermiers, un enseignant, un comptable, un journaliste, un commissaire de police, tous amateurs de vins. L'ambition est de créer un vignoble de 12.000 pieds répartis entre plusieurs parcelles ». Très rapidement, c'est l'engouement dans le village de Sirault. Dans la foulée, la coopérative naît en 2018. « On a aujourd'hui près de 200 coopérateurs. On est vraiment dans le circuit court, avec un soutien exceptionnel de la population locale. Les gens se sont reconnus dans ce projet et, n'étant pas du métier, nous avons tous, tout appris sur le tas ». La coopérative produit sa première cuvée en 2019. « Les 2500 bouteilles sont parties en cinq jours. Et cette année, nous avons réussi à en produire 3000. Les vendanges ont été le seul événement festif du village en 2020, mais quel fantastique bol d'air communautaire ! L'étape suivante, puisque nous travaillons exclusivement avec des bénévoles, c'est de pouvoir créer notre premier emploi en 2022 et nous y croyons ».

Wave Distil : ses spiritueux belges de luxe

Tout commence en 2010, à Sorinnes (Dinant). C'est alors que Thierry Van Renterghem décide de lancer sa propre vodka fruitée, Cosmik Citron. Pari tenu ! Dans la foulée, il produit deux autres goûts : la Cosmik Orange Sanguine et la Cosmik Pure Diamond. Très vite, le succès est au rendez-vous. La machine est lancée. « J'ai pris conscience du potentiel de développer une gamme en travaillant au départ du blé et de l'orge local. Nos spiritueux sont 100% organiques. Dans le processus de distillation, lorsque le moût est passé, tout est redonné aux agriculteurs, qui nous fournissent les céréales, pour nourrir le bétail. On fonctionne vraiment en circuit court ». Thierry Van Renterghem a appris le métier de maître distillateur à Cognac, en France. Il est fier aujourd'hui de travailler, en Belgique une gamme de spiritueux premium, réalisés à partir de produits nobles et respectant les traditions. Cette gamme est composée de 24 produits moulte fois primés, notamment à Londres, San Francisco, Chicago, Genève et Bruxelles. La distillerie possède un alambic et deux chais de vieillissement avec deux cents fûts d'exception qui permettent toute une série de vieillissements, mais également des finitions sur mesure.

Des bières en canettes très tendance

Des bières wallonnes en canette, cela peut paraître curieux ! Et pourtant, le concept fait fureur. Holy Moly, Harzington, Misery Pils et Anne Marie, bienvenue à la brasserie Misery Beer & Co, non loin d'Aywaille. Samia Patsalides nous présente son univers : « nous sommes brasseurs de père en fils. Mais la dernière génération que nous sommes a souhaité se renouveler. Après avoir suivi plusieurs formations, dont certaines en Amérique du Nord, nous avons acheté un ancien bâtiment historique à Harzé. Comment faire ensuite la différence ? Nous avons misé sur le contenant : des bières en canette ». A la question de savoir si le métal préservait mieux que le verre, Samia Patsalides nous précise : « cela nous paraissait le plus adapté. La bière se conserve mieux dans un environnement opaque. Et de manière écologique, c'est moins polluant que le verre ».

Même si la brasserie a été quelque peu impactée par la crise sanitaire, Samia Patsalides reste optimiste : « nous produisons 500 hectolitres par an. Nous avons un espace de dégustation au manoir où le consommateur peut acheter nos bières et nous livrons dans un réseau choisi de magasins de proximité qui présentent nos bières spécialisées. Si le bilan de l'année est compliqué, nous sommes toujours aussi motivés ! Le produit est bon et fait avec du houblon local, ce que demande aujourd'hui le consommateur. Vivement donc 2021 ! ».

#Comme un goût de chez nous

En collaboration avec Apaq-W