

SBF2024 - Brasserie #1

Brasserie d'Arlon Coopérative

www.brassriedarlon.com

www.facebook.com/brassriedarloncoop



Félicitations à la Brasserie d'Arlon Coopérative pour sa nomination au concours

UPGRADE 2024

Cette reconnaissance souligne son rôle actif et sa valeur d'exemple en tant qu'entrepreneur dans la région transfrontalière des deux Luxembourg.

C'est un témoignage de son engagement envers la qualité, l'innovation et la communauté locale.

Bravo à la brasserie pour cette distinction bien méritée !

A propos de la brasserie

La Brasserie d'Arlon Coopérative (BAC), située à Arlon et brassant à Belleau par ses soins, incarne l'essence même de l'artisanat brassicole. Créée en 2015 sous la forme d'une Sprl et transformée en coopérative en 2020, sa production est de moins de 200 hectolitres par an.

Affirmant haut et fort son attachement au terroir, la BAC privilégie l'utilisation de matières premières belges ou européennes, excluant notamment les houblons américains. La brasserie a même développé sa propre houblonnière à Marbehan, plantée en 2023, s'inscrivant ainsi dans une démarche responsable.

Au-delà de son engagement en faveur du local, la BAC se positionne en tant qu'entreprise sociale et coopérative agréée. Son objectif premier est de générer un impact sociétal positif pour l'homme, l'environnement et la société. Cette mission est déjà mise en œuvre à travers diverses actions, l'utilisation de matières premières bio et locales, la création de l'houblonnière, ainsi que des événements à caractère social et culturel.

La collaboration avec Jean le Chocolatier d'Habay pour la création de l'Aracao, une stout au cacao, témoigne de la volonté de la brasserie de tisser des liens avec des acteurs locaux renommés.

Le caractère artisanal de la brasserie se révèle également à travers des choix délibérés de matières premières locales et responsables. Ce souci de qualité, bien que contraignant parfois les options disponibles, stimule la créativité du brasseur pour proposer des produits originaux. Un exemple frappant est la création d'une bière éphémère de style saison au raifort, démontrant l'audace et la satisfaction de la BAC dans la recherche de saveurs distinctives, même si cela peut susciter des réactions mitigées en raison de son caractère clivant.

A propos de son brasseur

Le brasseur de la BAC, diplômé en agronomie de l'ISLA en 2017, a acquis une expérience précieuse lors de stages à la brasserie C à Liège et pendant cinq ans à la brasserie d'Achouffe. Son inspiration découle des innombrables possibilités de création offertes par le brassage.

A propos de ses pépites

- « Aracao » un stout au chocolat avec un taux d'alcool de 7.5%, révèle ses arômes chocolatés grâce à la collaboration avec Jean le Chocolatier de Habay. Sélectionnant soigneusement le petit grué de cacao du Nicaragua, associé à des orges biscuit & chocolat, cette bière tire toute sa puissance de ses ingrédients de qualité. Idéale en association avec un dessert ou du chocolat, elle offre une riche palette maltée avec des notes de caramel et de torréfaction. Un véritable caractère artisanal se dévoile dans chaque gorgée, reflétant l'authenticité de cette création brassicole.
- « Aracine » une saison au raifort avec un taux d'alcool de 7%, dévoile une puissance notable. L'arôme distinct du raifort se manifeste au nez, ajoutant une véritable originalité à cette bière artisanale. Avec une sécheresse marquée et un taux d'alcool assez élevé, cette création brassicole se prête à des associations avec des plats au goût prononcé, comme le poisson. Éphémère et brassée pour la première fois par la BAC fin 2023, l'Aracine incarne le caractère artisanal de la brasserie, offrant une expérience gustative unique et authentique.
- « Arafale » une Session IPA avec un taux d'alcool de 4.7%, offre une expérience artisanale unique. Cette création brassicole dévoile une base de malt pale bio, enrichie de malt munich bio pour plus de corps et d'arômes maltés, ainsi qu'une belle couleur dorée. Côté houblons, elle présente des saveurs de jasmin, d'agrumes et d'épices avec l'Elixir, créant une bière blonde cuivrée. Relevant le défi de créer une IPA 100% européenne, cette Arafale séduit par son caractère original et rafraîchissant, tout en soulignant l'aspect artisanal de son brassage. L'amertume prononcée caractéristique des IPA se mêle à une légèreté appréciable, offrant une expérience authentique aux amateurs de bières artisanales.
- « Aramiss » avec un taux d'alcool de 5.9%, est une création artisanale mettant en avant des arômes floraux et fruités, offrant une expérience brassicole très équilibrée et rafraîchissante. Cette bière utilise du houblon alsacien, ajoutant une touche régionale à sa palette de saveurs. D'une élégance classique, Aramiss incarne l'art du brassage artisanal, se distinguant par son équilibre parfait et son caractère rafraîchissant. Une bière de soif polyvalente, elle s'associe facilement avec une variété de plats, soulignant ainsi son authenticité et son caractère artisanal. Une expérience brassicole qui allie qualité et efficacité.