

Brasserie de Belleau



A propos de la brasserie

La Brasserie de Belleau, localisée près de Vaux-sur-Sûre, a été créée en août 2019 et produit moins de 200 hectolitres de bière. L'eau de Belleau, source immémoriale, imprègne le caractère unique de leurs créations brassicoles. Plaçant l'amour du métier de brasseur au cœur de son activité, la brasserie se distingue par une passion partagée pour les bonnes bières et accorde une grande importance à la convivialité.

En tant que partenaires de la "BAL" (une association mettant en lumière les brasseries produisant elles-mêmes leurs bières sur leurs installations), la Brasserie de Belleau collabore notamment avec la Brasserie d'Arion Coopérative et la Fromagerie de la Ferme d'Antan de Magerotte.

A propos de son brasseur

Le brasseur, fort de quarante-et-une années en tant qu'indépendant, a acquis son expérience à la Brasserie de Bastogne, où il a appris le métier pendant douze ans avant de créer sa propre brasserie à Belleau. Son inspiration réside dans le brassage de bières qui correspondent à ses goûts.

La philosophie du brasseur se veut plutôt conservatrice, privilégiant l'innovation dans le cadre de la stabilité du produit.

A propos de ses pépites

- La "Piche Cacaye blonde" de la Brasserie de Belleau est une bière charpentée avec un houblonnage travaillé. Affichant un taux d'alcool de 6.5 degrés, cette bière présente une robe dorée et dégage un nez puissant avec des notes herbacées persistantes. Elle se caractérise par son corps généreux, résultant de l'utilisation de pur malt. En cuisine, elle est réputée pour favoriser la digestion. La "Piche Cacaye blonde" s'inscrit dans la catégorie des bières avec une amertume prononcée et appartient à la famille des Belgian Beers.

En trois mots, le brasseur la décrit comme étant *"À son goût"*.

- La "Piche Cacaye rousse" est une bière ronde et douce qui n'ignore pas l'importance du houblonnage. Avec un taux d'alcool de 7.5 degrés, cette bière se présente avec une robe ambrée et dévoile des notes épicées, ainsi que des nuances caramélisées, offrant une rondeur agréable en bouche. En cuisine, elle s'avère être un excellent ajout pour améliorer la sauce d'une viande mijotée, particulièrement dans le style des carbonnades. La "Piche Cacaye rousse" appartient à la catégorie des bières avec une amertume prononcée et est également classée parmi les Belgian Beers.

Le brasseur la décrit en trois mots comme étant *"À son goût"*.

- On peut également évoquer la « BellÔ blanche » une bière rafraîchissante aux froments, crû et malté, agrémentée de touches d'agrumes.