

## Brasserie Philippe

[www.facebook.com/profile.php?id=100063085067320](https://www.facebook.com/profile.php?id=100063085067320)



### **A propos de la brasserie**

La brasserie Philippe, basée à Houffalize et créée en février 2021, se distingue par son engagement envers la communauté locale et son approche novatrice du brassage de la bière. Malgré une production annuelle de moins de 200 hectolitres, la brasserie a su développer 19 recettes différentes en 2023, mettant en valeur les ingrédients de haute qualité de la région.

Un aspect particulièrement notable de la brasserie est son initiative de collaborations avec des acteurs locaux, résultant en 11 recettes spécifiques en 2023. Ces partenariats variés incluent des fermiers locaux, des boulangers pour créer une bière à base de pain invendu, des restaurants pour des bières personnalisées, et même une bière élaborée avec les sonneurs de trompes de chasse de Houffalize. Ces collaborations reflètent l'attachement de la brasserie à son terroir et aux acteurs locaux.

### **A propos de son brasseur**

Le brasseur, qui a commencé en amateur en 2016, a évolué rapidement, passant de 3 recettes en 2021 à presque 30 bières différentes en 2023. L'approche artistique du brasseur est perceptible dans des créations telles que la "Macha", une bière blonde équilibrée avec des fleurs d'hibiscus, la "Toutatis", une IPA aux notes d'agrumes et des éléments innovants tels que la "Gaule", une bière aphrodisiaque, et la "Belenos", un véritable Kölsch allemand.

L'utilisation de houblons Cryo Yakima, considérés comme les plus coûteux sur le marché, démontre l'engagement envers la qualité. Le brasseur met l'accent sur le goût et la créativité plutôt que sur le coût des ingrédients, avec des innovations telles que le vieillissement en fût de rhum de la "Taranis", ou encore la création récente une bière Aphrodisiaque avec ajout de bois bandé et Galanga (connu pour ses propriétés aphrodisiaques).

En résumé, la Brasserie Philippe incarne la passion du brassage, la convivialité, l'innovation et l'attachement à la communauté locale, créant une expérience de dégustation riche et diversifiée pour les amateurs de bière.

## A propos de ses pépites

- La « Toutatis » est une bière IPA atypique avec un taux d'alcoolémie de 6.7%. Elle se distingue par son savant dosage de Houblons Talus et purée de pamplemousse, offrant plus d'arômes que d'amertume. Au nez, des notes d'agrumes se mêlent à une légère touche céréalière due au seigle utilisé dans la recette. En bouche, elle est fraîche, fruitée, avec un houblon bien présent sans amertume excessive. Cette bière particulièrement rafraîchissante reste équilibrée, caractérisée par des associations innovantes, telles qu'une collaboration avec un fermier pour créer une triple avec ses propres céréales, ou avec un boulanger pour utiliser du pain invendu dans la recette. Elle ne sera malheureusement pas disponible lors du SBF2024. Les thèmes gustatifs qui correspondent le mieux sont les "Arômes fruités, faible amertume", et parmi les styles de bières, elle se rapproche des "ALES". En trois mots, la "Toutatis" est décrite comme "Agrumes, rafraîchissante et équilibrée".
- La « Taranis » édition fût de Rhum" est une bière d'une teneur alcoolique de 9,5%. Elle offre une expérience gustative unique avec des notes épicées et vanillées qui rehaussent le caramel, créant ainsi une bière gourmande et chaleureuse. Attention, cette création est véritablement foudroyante et vous surprendra agréablement. Vieillie pendant 9 mois en barrique de rhum, elle révèle des arômes complexes issus de ce processus d'affinage. En explorant la catégorie hors-piste et s'inscrivant dans la tradition des bières belges, elle se distingue par son caractère distinctif et l'utilisation de levures spécifiques. Trois mots-clés pour décrire cette bière sont : Foudroyante, Gourmande, Epicée. Il est mentionné que les bonnes choses arrivent à ceux qui savent attendre, soulignant ainsi l'importance de la patience dans l'appréciation de cette création exceptionnelle.
- La « Forêt Noire » est un stout affichant un taux d'alcoolémie de 6%. Cette création offre une expérience gustative unique, avec l'ajout de fève de cacao et de cerise qui confèrent à la bière une dimension très fruitée et légèrement acidulée. S'inscrivant dans la catégorie des bières hors-pistes et des stouts & porters, elle se distingue par son caractère audacieux et sa combinaison de saveurs riches. Idéale en accompagnement de desserts au chocolat, cette bière peut également être appréciée avec des plats gras, grâce à son côté frais et acidulé. Trois mots-clés pour décrire cette bière sont : Cerise, Chocolat, Dessert.