

La Fabrique de Gertrude

www.facebook.com/lafabriquedegertrude

A propos de la brasserie

La brasserie "La Fabrique de Gertrude" est implantée à Villers-Sainte-Gertrude, au cœur de la région de Durbuy. Fondée avec passion, le premier brassin a marqué le début effectif de cette aventure brassicole le 1er avril 2023. La brasserie, bien que produisant moins de 200 hectolitres, s'inscrit profondément dans des valeurs ancrées : familial, local, artisanal, et convivial. L'origine du projet remonte à la participation à un concours entrepreneurial, les "YEP", où le prototype de la Cuberdoise a non seulement remporté le prix de la meilleure démarche commerciale, mais s'est également classé parmi les 5 meilleurs projets de Wallonie cette année-là.

La brasserie se distingue par son enracinement dans la communauté locale, symbolisé par l'emplacement choisi dans le garage des parents de la brasseuse. Le nom, "La Fabrique de Gertrude", est imprégné d'éléments locaux, notamment le festival brassicole annuel, Gertrude en Bière, organisé par la jeunesse du village depuis 2015. C'est dans cet esprit convivial que la brasserie a pris vie, marquant son engagement envers la tradition brassicole locale et l'inclusion de la brasseuse au sein de la communauté.

A propos de la brasseuse

Lorine Denis, la brasseuse, incarne l'esprit artisanal et familial de "La Fabrique de Gertrude". Diplômée de l'IFAPME de Villers-le-Bouillet en 2022, son parcours brassicole a débuté avec des expérimentations en collaboration avec un brasseur local, évoluant ensuite vers des cours du soir en micro-brasserie. Au fil de son apprentissage, elle a acquis une maîtrise complète du processus brassicole, de la création de recettes au brassage, de l'embouteillage à la commercialisation.

Denis Lorine met un point d'honneur à la dimension artisanale de son travail. Elle implique activement son entourage - amis, famille, voisins - dans le processus de brassage, de l'étiquetage à l'embouteillage, créant ainsi une atmosphère chaleureuse et collaborative. En plus de ses compétences brassicoles, elle gère également la conception des étiquettes et du logo, soulignant son implication totale dans chaque aspect de sa brasserie.

La passion de Denis Lorine pour le brassage réside dans la créativité qu'elle peut exprimer à travers la combinaison de différents malts et ingrédients. Elle voit le brassage comme une forme artistique, où elle peut laisser libre cours à sa créativité, partager ses réalisations avec ses proches, et créer des moments de convivialité autour de ses bières.

Dans l'ensemble, la brasserie "La Fabrique de Gertrude" et sa brasseuse Denis Lorine incarnent un engagement profond envers l'artisanat, la tradition locale, et la

communauté, établissant ainsi une connexion authentique avec les amateurs de bières artisanales.

A propos de ses pépites

- La « **Cuberdoise** », avec un taux d'alcoolémie de 6,6%, est une bière blanche légèrement orangée par le cuberdon. La particularité réside dans l'ajout de sirop de cuberdon provenant d'un confiseur artisanal liégeois. C'est une bière désaltérante avec des arômes fruités de framboise, équilibrée par le sirop de cuberdon qui adoucit l'amertume. Une association intéressante est suggérée : déguster un morceau de chocolat noir 85% avant de boire la Cuberdoise pour accentuer le goût du cuberdon en bouche. Elle est décrite comme subtile, étonnante et rafraîchissante.
 - La « **Thibolène** », avec un taux d'alcoolémie de 6,8%, est une bière blanche à l'avoine et au froment. Elle présente une légère carbonatation, une robe trouble, et des arômes d'avoine et de froment. Non-épicée, cette bière se veut désaltérante et facile à boire. La brasseuse insiste sur l'importance de la qualité des céréales, excluant tout ajout d'épices pour préserver la pureté du goût. Les mots-clés pour décrire cette pépite sont rafraîchissante, désaltérante et chaleureuse.
-