

Compte rendu de la visite du 27 juin 2015 au Roeux.

Le 27 juin, une quinzaine de bénévoles du CHR, accompagnés par Mr Goethals, secrétaire de l'asbl Prom'Haute Senne, sont allés visiter la brasserie Saint-Feuillien au Roeux. Et, avant de connaître les étapes de la fabrication de la bière, ils ont assisté à un véritable cours d'histoire sur la brasserie, dispensé par la guide, Mme Colin, historienne de formation.

Feuillien était un irlandais vivant au 7ème siècle. Grand voyageur, il se rend à Nivelles et vit avec Gertrude, devenue sainte patronne de la ville. Riche propriétaire terrienne, elle lui fournit quelques arpents à Fosses-la-Ville mais, en 655, il quitte la région et part vers le Nord avec des compagnons. Il traverse Le Roeux et y trouve un refuge, hélas le repaire probable de voleurs. Et tous se font assassinés et lui-même décapité. En 1125, ses disciples construisent une abbaye sur le lieu de son supplice et fabriquent une bière toute simple. L'eau qu'il buvait était simplement additionnée de houblon, reconnu pour son caractère décontaminant. Cette fabrication dure plusieurs siècles.

En 1873, Mme Friart crée une nouvelle brasserie dans la ville, l'abbaye étant en ruine sur le site du château. Aujourd'hui, c'est toujours la même famille, la 4ème génération, qui est à la tête de l'entreprise. Pendant 120 ans, le bâtiment du centre-ville a connu de multiples brassages et, en 2013, une nouvelle salle plus moderne fut construite pour la production. Ainsi, les 25 employés de la brasserie dont 5 à la production sont passés d'un travail style 1900 à une activité plus adaptée et informatisée.

La bière de Saint-Feuillien, qui se fabrique en plusieurs étapes, contient divers ingrédients : eau, houblon, orge germé en malt et levure. On y additionne par la suite des épices et des herbes pour rehausser et aromatiser le produit. L'eau, la composante principale, provient d'un puits situé sur la propriété et est pompée à 75m de profondeur. Quant au houblon, d'origine étrangère, il sert de décontaminant, donne l'amertume à la bière, désaltère et produit la mousse.

Au Roeux, on brasse pendant 2 à 3 jours par semaine avec 4 brassées par jour. La production annuelle atteint les 33000 hl. Les produits ordinaires sont embouteillés dans une entreprise extérieure. La brasserie exporte 35% de sa production, surtout en France et USA mais aussi vers la Chine, le Brésil et actuellement l'Australie.

Forts de ces connaissances, les bénévoles ont pu apprécier différents nectars au cours d'une dégustation, qui s'imposait. La visite s'est alors terminée, comme d'habitude, par un repas convivial, au sein de la brasserie.

Pour les bénévoles et l'asbl Prom'Haute Senne,
Bernard Pontégnie.