

Lundi 31 mars 2014

Obligé de brasser sa bière à Londres en attendant Bouillon

Jean-Marie Rock, l'ex-directeur de la production d'Orval, est forcé de brasser sa nouvelle bière à Londres à cause des lenteurs administratives.

● Interview :
Philippe CARROZZA

Nous l'annonçons voici un an : Jean-Marie Rock qui a été pendant des années directeur de la production d'Orval et qui a pris sa retraite, avait une idée en tête depuis toujours : posséder sa propre brasserie pour fabriquer un breuvage particulier. Il n'inventait rien, il remettait juste au goût du jour, une recette vieille comme les chemins qui a été oubliée. Il avait expliqué qu'il avait introduit une demande de permis de bâtir le long de la Nationale 89, à hauteur de Sensenruth (Bouillon).

Le dossier traîne depuis lors à l'administration et à la Région wallonne. Or, l'homme qui a 65 ans et qui se dit dès lors pressé, en a eu assez d'attendre. Il va fabriquer sa bière à Londres !

Jean-Marie Rock, pourquoi brasser à Londres ? Par snobisme ?

Sûrement pas. C'est là qu'ha-



C'est ici, en bord de la N89 que la société Greenbrew veut créer une brasserie.

À cause des tracasseries de l'urbanisme et de la Région, il fait brasser sa bière à Londres !

bite un copain brasseur, Alastair Hook qui a installé sa brasserie Meantime dans le coin de Greenwich. C'est un gars extraordinaire dont la zone de chalandise se limite à Londres (rires). Il n'y a jamais que 10 millions d'habitants... Il m'a dit qu'il était obligé de toujours

inventer de nouvelles bières pour encore progresser. Quoi de plus naturel pour moi que de faire ma bière dans ses cuves.

Quand le premier brassin sortira-t-il de Londres ?

Le 14 avril, un camion de la société Pierret va monter à Louvain-la-Neuve à la mycothèque de MuCL au cœur de l'UCL, à qui j'ai commandé une levure bien typée. Ils ont des centai-

nes de références et peuvent répondre à n'importe quelle commande. J'ai dressé un profil de levure pour ma bière et ils l'ont faite. Le camion-frigo va passer prendre 20 fûts de 20 litres de cette levure et quatre autres produits à Bruxelles pour le compte de MuCL. Il faut amener le tout à Londres en une journée. Le lendemain, on brasse et en juin, je lance ma bière en Belgique.

Comment se présentera-t-elle ?

Un savant mélange de malt et de houblon. Il s'agit d'une blonde qui va titrer à 6,6°. Elle devrait plaire à tous les palais.

Vous avez déjà un distributeur ?

Je suis en train de discuter avec Fabrice Mézières, j'ai un contact en Flandre et une grande surface m'achète un semi-remorque pour achalander ses 600 magasins.

Ils achètent un chat dans un sac, non ? Votre passage par Orval, cela aide ?

C'est sûr que le fait d'avoir été directeur à Orval m'ouvre des portes. À moi maintenant de ne pas décevoir ces gens-là. ■



FAMILLE
Parentalité
assistée à distance



LA ROCHE
Popov I^{er}, prince
de la ville



NEUFCHÂTEAU
1 608 m d'écharpe
à battre

SPORTS 14-32
RÉGION

Du coup, le transport coûte un pont

Le fait de produire sa bière à Londres va entraîner des coûts de transport énormes. Une situation absurde ?

Le dossier de la nouvelle brasserie est dans les limbes de l'administration depuis maintenant trois ans et, même s'il semblerait que l'urbanisme à Arlon a donné son feu vert, selon M. Rock, celui-ci estime qu'il faudra au bas mot encore attendre trois

ans avant de profiter de sa brasserie ! Il attend maintenant les autorisations régionales pour la station d'épuration : « Je ne croyais pas que cela serait aussi long. Il y a de quoi décourager plus d'un investisseur. Je veux un bâtiment industriel qui me permettra de produire 10 000 hectolitres ; je veux une chaudière alimentée par des plaquettes, ce qui réduira la facture de fuel par dix ! Bref, je veux un outil performant et j'espère pouvoir engager à terme, 4 à 5 personnes, suivant la production. Mes filles seront parties prenantes et je me suis associé avec Jean-Didier Buisset, de Waterloo, un ami de longue date qui va s'occu-

per de la distribution de notre nouvelle bière. C'est vrai qu'en attendant de pouvoir la fabriquer à Sensenruth, les frais de routage par camions vont nous manger une partie de notre marge bénéficiaire. C'est insensé, mais c'est comme cela. »

Quand on entend les slogans de la Région wallonne qui incite les gens à avoir l'esprit d'entreprise et à se lancer, on peut s'étonner que des projets porteurs comme celui-ci, ne soient pas réglés plus rapidement. Fort heureusement, Jean-Marie Rock a envie de produire à Bouillon, sans cela, il y a gros à parier qu'il aurait déjà mis le cap ailleurs. ■ Ph.C.

Pas envie d'être copié en Belgique

Le 11 février 2013, lors d'une interview au cours de laquelle il annonçait sa volonté de créer une nouvelle bière et de construire sa propre brasserie, Jean-Marie Rock, patron de Greenbrew, était encore plein d'espoirs et déclarait : « Il faut six mois pour bâtir cette brasserie. J'espère que dans un an et demi, on pourra boire la première bière. Le projet est sur les rails depuis longtemps. Je suis associé à un ami de 15 ans mon cadet. Il vend du matériel pour les brasseries. Nous voulons nous installer sur la N89, sur le plateau de Noirefontaine,

juste à côté du garage Arnould. Cette route est une belle vitrine. Aux heures de pointe, on a calculé un flux horaire de 6 000 véhicules. À cause des tracasseries administratives, nous avons perdu un an. » Ce à quoi il faut ajouter une autre année. Et s'il se plaint des frais de transports, pourquoi avoir choisi Londres et pas une brasserie belge ? Il y en a même une en face d'où il veut construire ? Réponse sans ambages de M. Rock : « Je préfère ne pas tenter le diable. Si je la brasse en Belgique, je sais que ma recette sera copiée. Et je n'en ai pas envie du tout. » Ph.C.