



Dirk Rodriguez

BRASSERIE HAACHT

125 ans, mais toujours l'esprit rebelle

La Brasserie Haacht est née d'une ancienne laiterie. En 1898, la première bière de haute fermentation a été brassée à Haacht. « Si vous regardez bien, vous trouverez sur le bâtiment les impacts de balles de la Première Guerre mondiale », explique PR-Manager Dieter Van Muylder. « Le maître-brasseur de l'époque a été blessé par le *friendly fire* des Alliés, et il est mort quelques jours après. »

Le patrimoine est au cœur des préoccupations des propriétaires, la famille van der Kelen. Les pavés entre les immeubles ont, par exemple, été conservés, ainsi que les vieux rails du *tram paysan* (le *boerentram*), qui emmenait les fûts à bière à Bruxelles. Ce tram portait le nom de *tram à*

bière ! Mais ici on ne produit pas que de la bière. Haacht commence par un H comme Horeca, et ce secteur a encore aujourd'hui en 2018 tout son sens. En plus de ses bières, la brasserie livre en effet aussi des eaux, du vin, du café, sa propre marque de limonade Val et aussi du Pepsi Cola qu'elle met en bouteille.

La Brasserie Haacht occupe une position assez unique dans le panorama brassicole belge : relativement grande mais toujours familiale. Une proie idéale pour les repreneurs ? *Bière Grand Cru* a posé la question à Boudewijn van der Kelen, représentant de la quatrième génération de brasseurs Haacht, mais aussi directeur marketing.



“La tradition chez nous, c’est surtout ce que l’on voit de l’extérieur, l’innovation se trouve à l’intérieur.”

Boudewijn van der Kelen: « On nous appelle en effet le *plus grand des petits* ou encore *le plus petit des grands*, cela dépend du point de vue. Et c’est évident qu’on est dans le viseur des grands groupes internationaux. Mais mon père Frédéric a toujours su dire *non* aux propositions de reprise. Attention, on a connu des années moins faciles, où la tentation de vendre fut grande, mais nous nous sommes toujours battus pour conserver notre indépendance. Aujourd’hui 85% des parts sont dans les mains de la famille. Les 15% restants sont cotées en Bourse sur Alternext.

BGC: La tradition est-elle plus importante pour une brasserie familiale que pour une société internationale ?

Van der Kelen: « La tradition chez nous, c’est surtout ce que l’on voit de l’extérieur, l’innovation se trouve à l’intérieur. La salle de maturation a été renouvelée au début des années ’90, la salle de brassage en 1994 et l’embouteillage en 2000. Vers 2014, nous avons investi dans une nouvelle salle de fûts. Nous ne sommes pas une ‘microbrasserie’. Pour nous, la pils est importante et elle doit avoir une qualité constante: aucun détail du processus de production ne peut nous échapper. Quand notre **Tongerlo** a été couronnée ‘Meilleure

bière du monde’, un journaliste anglais l’a justement souligné: « Le plus difficile est de donner autant de goût à une bière faible en alcool ». Et c’est là tout le savoir-faire du métier. On reconnaît un bon brasseur à sa pils. Et Karel Vermeiren qui prend soin de toutes les recettes de la brasserie, connaît son métier et est vraiment un super maître-brasseur. »

BGC: Laquelle de vos bières représente le mieux l’ADN de la brasserie ?

Van der Kelen: « Aujourd’hui, c’est Primus. Nous ne nous sommes jamais éloigné de la recette originale: pleine de caractère, fidèle à elle-même, et nous ne l’avons jamais non plus adoucie pour suivre une tendance. Son slogan ‘*Ma manière, ma bière*’ indique que cette bière respire vraiment l’ADN de la brasserie. Notre pils est en phase avec la manière un peu ‘rebelle’ ou ‘têtue’ avec laquelle on traite les choses ici. Et cela paie, car nous venons encore de gagner avec Primus Haacht un important prix au *Brussels Beer Challenge (Médaille d’argent dans la catégorie ‘Lager’* et aussi du *Bronze aux World Beer Awards*, ndlr). Dans *Bière-Passion/Bierpassie*, la bière est sortie à la deuxième place.

BGC: Quel est le positionnement de SUPER 8 dans l’assortiment ?

Van der Kelen: « SUPER 8 représente une gamme de bières modernes dans laquelle il est agréable de pouvoir passer de styles de bières bien connus à des choses plus originales. La gamme répond aux besoins du consommateur actuel qui recherche une marque nationale qui lui offre de la qualité, un assortiment varié et régulièrement de nouvelles découvertes.

Les bières dans la gamme partent de styles de bières bien connus, mais nous leur donnons un *twist* original. Notre Blanche a par exemple été agrémentée d’une portion royale de coriandre et de curaçao alors que l’Export est devenue sans gluten et a reçu une bonne dose de houblon en plus. L’IPA quant à elle se situe sur la délicate frontière entre amertume et caractère. La plus récente de la gamme, la Saison lancée lors d’Horeca Expo, fut brassée avec pas moins de cinq céréales différentes et finalisée avec une touche de gingembre et de galanga. Le plaisir d’une bière spéciale au taux d’alcool relativement faible. »

BGC: Y a-t-il encore d’autres surprises dans le ‘pipeline’ ?

Van der Kelen: « La gamme SUPER 8 n’est pas encore complète. C’est tout ce que je peux vous dire à ce sujet. Sans beaucoup de tam-tam, nous avons aussi



© Brouwerij Haacht

changé la gamme Tongerlo, pas dans la bouteille mais dans son emballage qui est devenu plus contemporain et plus authentique à la fois, avec l'intégration de l'emblème de l'Abbaye des prémontrés qui ont beaucoup apprécié ce changement. Tongerlo reste pour nous une belle histoire. Nous avons repris la marque d'Interbrew à la fin des années'80 parce que les Louvanistes voulaient tout miser sur la Leffe. Depuis que nous avons commencé à brasser la Tongerlo ici, la qualité a encore été améliorée. Résultat: elle fut élue *meilleure bière d'abbaye européenne* en 2011 et *meilleure bière du monde* lors de l'édition 2014 des *World Beer Awards*.»

BIÈRES DE DÉCOUVERTE

BGC: Quelle est votre réponse à l'agressivité commerciale des brasseurs artisanaux?

Van der Kelen: «L'amateur de bières ne se contente plus de boire de la bière,

aujourd'hui il veut *découvrir*. La gamme SUPER 8 est une partie de notre réponse à cette demande du marché pour les bières de découverte. Elle nous donne également la possibilité de prendre les choses différemment en avant. Cela rend notre métier encore plus passionnant. SUPER 8 n'est pas seulement conçue pour une cible plus jeune, mais pour une cible de gourmands et pour ceux qui cherchent une valeur ajoutée. De plus, cela nous permet d'amortir la baisse de la demande de pils. Nous pouvons dire que nous l'avons réussi. Les *craftbrewers* ne nous font pas peur. En tant que brasserie familiale nous avons la flexibilité nécessaire pour réagir vite sur les mouvements dans le marché. De plus nous sommes convaincus que la bière spéciale fait partie de notre identité belge.»

BGC: Comment voyez-vous le futur de la brasserie Haacht?

Van der Kelen: « Nous sommes conscients que l'Horeca se trouve

sous pression par les nouvelles réglementations, comme la boîte noire (que l'on appelle caisse blanche en Flandre – ndT) et l'interdiction de fumer. Nous voyons aussi que les microbrasseurs revendiquent une part du marché. Mais comme toujours, nous resterons fidèle à notre ADN et à nos racines. L'Horeca en fait partie intégrante.» « Nous continuons à investir dans nos formations pour l'HoReCa. Des formations par lesquelles les gestionnaires de nos établissements n'apprennent pas uniquement comment parfaitement servir une bière, mais sont également tenus au courant des changements de législation et des nouvelles tendances dans le secteur. Nous considérons aujourd'hui les patrons de café comme des entrepreneurs et non pas comme de 'petits exploitants'. Évidemment, ces derniers temps, on assiste à la fermeture de petites affaires familiales où l'on ne comptait pas les heures. Les brasseurs en souffrent bien sûr, mais nous faisons



mieux que la moyenne. Pour nous, l'Horeca restera toujours aussi important. Nous avons le savoir-faire et le fait que nous restons malgré tout une brasserie familiale rend le contact plus personnel. Nous apportons ce petit soutien de plus. Nous apportons ce petit soutien de plus. Nous avons des architectes d'intérieur, un centre de formation, un service juridique et des techniciens qui viennent en appui. Peu de brasseurs vont si loin, nous en sommes fiers.»

Dieter Van Muylder: « Nous avons aussi fait un grande enquête au sujet de la nouvelle réglementation. Les résultats étaient surprenants dans le sens où la nouvelle génération qui entreprend dans l'HoReCa ne trouve pas ces règles dérangeantes. Caisse noire ou interdiction de fumer, ils ne voient pas ça comme des 'obstacles' parce qu'il n'ont jamais connu autre chose.»

Van der Kelen: « L'étranger est aussi important pour nous. La Brasserie Haacht est présente dans le nord

de la France et dans le sud des Pays-Bas. Avant, nous n'étions pas présent dans le commerce de détail, mais aujourd'hui nous travaillons aussi avec les supermarchés, où nos marques sont bien représentées et où chaque chaîne a une de nos marques.»

BGC: Comment voyez-vous le futur de la bière belge en général?

Van der Kelen: « La croissance des petites brasseries ne peut pas perdurer très longtemps. On va rapidement atteindre un point de saturation où il y aura une offre si large qu'on ne saura plus quoi choisir et que le consommateur recherchera à nouveau plus de simplicité. Dans le même temps, il faut tenir compte du fait que le commerce de détail sera de plus en plus important: il représente déjà 57% de toute les ventes de bières en Belgique! On peut certainement parler d'une vraie explosion des ventes en supermarchés. Il faut donc être présent sur tous les fronts: Horeca, commerces spécialisés, export et détail.»

BGC: Vous avez aussi acquis un château à Bordeaux?

Van der Kelen: « Oui, c'est exact. Nous faisons de l'importation de vin depuis déjà les années soixante et cet achat fait partie de cette stratégie d'approvisionnement de l'Horeca. Plus précisément, nous avons acheté le vignoble Château La Grande Barde dans les années '90. Le domaine s'étend partiellement sur Montagne-Saint-Emilion et en partie sur Saint-Georges. Ce dernier nous a permis de remporter une médaille d'or avec le millésime 2014 du Château Haut-Saint-Georges lors du Concours Général Agricole de Paris. Nous produisons donc aussi du vin à Bordeaux, mais nous resterons toujours avant tout des brasseurs dans l'âme! »