

Et une Welche, une !

Lui est originaire de Strasbourg. Elle vient du Ried. Pour leur vie à deux, - pardon : à cinq, car trois filles leur sont nées - ils ont choisi un terrain neutre en 2003 sur les hauteurs de Lapoutroie, le Faurupt, à 800 mètres d'altitude. Et là haut, ils brassent une bière qu'ils ont fort justement baptisée «la Welche».

■ Au départ de l'aventure, il y avait un petit livre sur la bière, reçu d'un ami. Belge, bien sûr. Par curiosité, Patrick Hauser commande par internet un kit pour fabriquer sa bière soi-même. Echec-total. Mais il ne se laisse pas abattre et en commande un autre. Là, c'est le succès; ça amuse la famille et les amis. A la longue, sa technique est se bonifie et il décide de faire sa bière lui-même, sans kit. Nouveau succès, avec le désir un peu fou d'élaborer une bière s'accordant aux merveilleux munsters de ses voisins Angélique et Vincent Minoux. C'est ainsi qu'est née l'idée d'une micro-brasserie.



Née à 800 d'altitude, la Welche est un pur produit de son terroir.

L'EMPREINTE DU TERROIR

Mais chez les Hauser, on ne s'emballe pas: deux ans de réflexions, de contacts, de préparations ont été

nécessaires à la décision. Lui gardera son métier d'ingénieur dans l'industrie pharmaceutique à Strasbourg, pour ne consacrer que ses loisirs au brassage; Evelyne, son épouse, suivra une formation à la création d'entreprise. En parallèle, ils achètent le matériel; c'est dans les filières laitières et vinicoles qu'ils trouvent le nécessaire adapté aux volumes disponibles dans la belle ferme du XVIII^{ème}. C'est avec passion qu'Evelyne, la brassreuse dirigeante, explique les étapes de la création de sa bière, avec le respect de la tradition en ligne de conduite. Mais ce qui prime à ses yeux, ce sont les excellentes relations avec les voisins, sans qui la vie serait plus difficile. C'est avec le tracteur du fermier Vincent Minoux que sont acheminés les matériaux et les palettes de bouteilles depuis la route du Bonhomme jusqu'à la brasserie. En contrepartie, ses vaches se délectent des drèches doucereuses. «Nous avons été accompagnés, voire même portés par les gens du pays welche. Je pense au soutien de Jean-Marie Muller, le maire de Lapou-

troie. Notre bière est un produit de ce terroir; elle en garde l'empreinte. C'est d'ailleurs le symbole que nous avons choisi en hommage à cette région et ses habitants». Et elle rappelle qu'au milieu du XIX^{ème} siècle, il y avait déjà une brasserie à Lapoutroie et une à Orbey.

NI FILTRÉE, NI PASTEURISÉE

Le cycle du brassage dure trois mois: deux semaines pour la fabrication, et deux mois et demi pour la maturation en bouteilles avec la re-fermentation. Le liquide est troublé par les levures et la bouteille devra être stockée debout. N'étant ni filtrée, ni pasteurisée, la bière artisanale peut se conserver des mois en se bonifiant. Et la dégustation? D'abord les blondes - car il y en a deux: la «légère» à 5° et la «dégustation» à 7°. La mousse est ferme, au nez prometteur de houblon fin et de notes maltées. En bouche, elle est ample, soyeuse, avec la rafraichissante vivacité d'une golden jeune. Une bonne claque à la soif. Les ambrées ensuite, à 5° et 8°. Ambrées, elles le sont tout juste: Evelyne les veut légères, parfumées, subtilement marquées par le malt torréfié (toujours broyé maison) qui domine discrètement la lupuline des houblons amersants et aromatisants, sans caramel excessif, avec une petite réminiscence de pomme de variété ancienne bien mûre. Un bel équilibre dont la brassreuse maîtrise à présent les secrets.

Evelyne Hauser est née Schmitt, de la célèbre «Pulvermehl» de Volgelshheim: avec une telle empreinte, on rêve forcément d'une bière welche bio et 100 % alsacienne. Ça viendra: avec Patrick elle compte créer ses propres levures; la source est d'une pureté exceptionnelle sous contrôle permanent; pour le malt bio, ça devrait pouvoir se faire, mais avec le houblon, «ce sera moins évident». Pourtant la foi déplace des montagnes, même dans nos Vosges. Alors patience...

Yvan Hobel

Pour découvrir:
Brasserie du Pays Welche,
206 Faurupt 68650 Lapoutroie.



Evelyne Hauser: la passion de la perfection.