

# Région du Virvain

Vendredi 28 avril

## Programme :

- École d'Autrefois, retour en 1932
- Brasserie des "Eaux Vives"
- Dégustation de bières et de fromages



# ESPACE ARTHUR MASSON...

Créé en 1999 et implanté dans 3 anciennes écoles du village de Viroinval, l'Espace Arthur Masson est aujourd'hui devenu un centre de mémoire socioculturelle qui s'inspire de l'œuvre d'**Arthur Masson**. Cet écrivain wallon né en 1896, est surnommé "**Le Pagnol wallon**". Dans ses écrits, Arthur Masson parle des gens simples, de la Wallonie et rend **hommage au monde rural**. Il fut également professeur, profitant ainsi de sa plume pour saluer les **méthodes d'instructions traditionnelles**. Très apprécié de son vivant, il décède en 1970 et laisse derrière lui une **œuvre poétique et pleine d'optimisme**.



Son premier roman "**Toine Culot**" - d'où le nom du restaurant "Chez Toine" est une littérature de terroir. Elle raconte l'histoire du quotidien d'un **village ardennais** et de ses habitants dont Toine, un ardennais bien portant (pour ne pas dire obèse) et héros du livre. Les aventures tragicomiques de ces personnages haut en couleur sont contées avec humour et tendresse.

## L'ÉCOLE D'AUTREFOIS



Attention la cloche sonne ! Venez revivre un cours comme en **1932** où rigueur et discipline sont de mises.

Lors de cette **immersion**, enfiler votre tablier et prenez place dans la classe autour du tableau noir, des encriers et des ardoises. Mais le **bonnet d'âne** n'est pas loin. Veillez à être un bon élève pour l'éviter ! Alors qui sera le ou la meilleur.e élève de la classe ?





# BRASSERIE DES EAUX-VIVES...

-> Visite guidée de la brasserie et dégustation de trois galopins et de fromages en après-midi

C'est dans le petit village de **Romerée** que la Brasserie des Eaux-Vives a vu le jour en 2015. Elle s'est installée dans une **ancienne grange datant du XVIIIe siècle**, après quatre années de restauration. La première bière brassée fut **Mam'zelle Bibiche**, une bière blonde 100% pure malt, à la belle couleur dorée et qui tire à 7°. En 2017, la Bibiche est rejoint par la **Monsieur Mouche**, une bière brune surprenante, ni trop lourde ni trop sucrée.

## MAIS COMMENT BRASSE-T-ON UNE BIÈRE ?

La fabrication d'une bière est longue et complexe. Voici un résumé des différentes étapes pour brasser une bière :

### 1 Le choix, le pesage et le concassage des céréales :

Le choix des céréales ainsi que le mélange de malt d'orge est déjà une première étape importante puisque cela va donner la **couleur** à la bière. Ensuite les grains sont concassés afin de rendre accessible l'amidon du grain. Cet **amidon** est indispensable pour produire l'alcool de la bière.

### 2 L'empâtage :

Les céréales concassés sont plongés dans l'eau - idéalement pendant 60" à 67°C - pour que l'amidon soit subdivisé en différents **types de sucres** qui seront utilisés de différentes manières.

### 3 La filtration :

Lors de cette étape, les céréales sont séparés du jus sucré, qu'on appelle le **moût**. On essaye d'avoir un maximum de sucre dans ce jus.

### 4 L'ébullition :

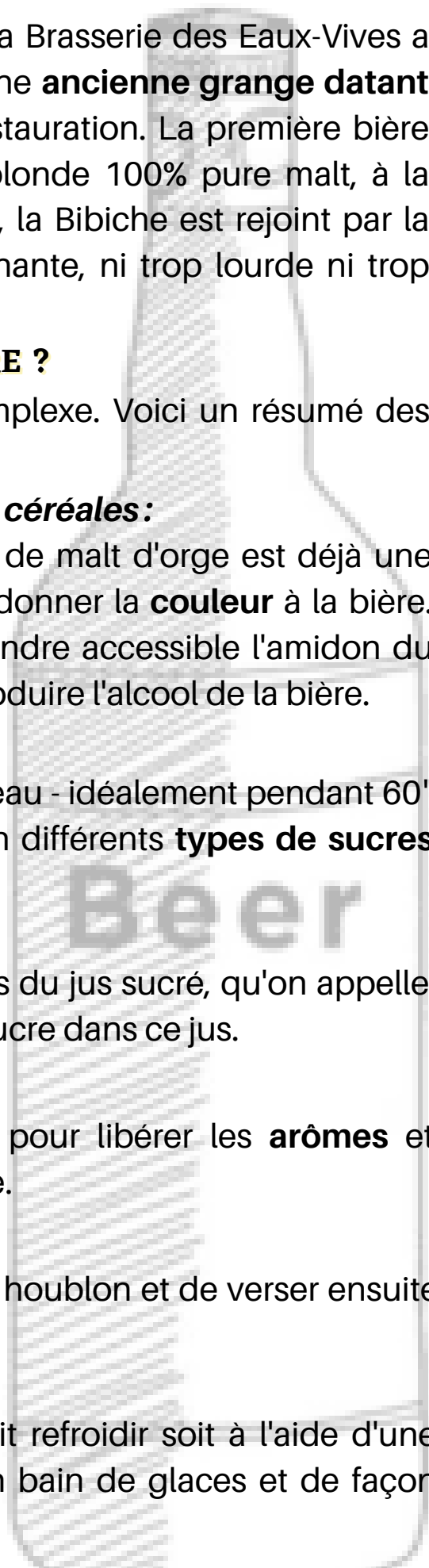
Pendant l'ébullition, le houblon est infusé pour libérer les **arômes** et l'**amertume** et ainsi donner du goût à la bière.

### 5 Le soutirage :

Le soutirage permet d'éliminer les débris de houblon et de verser ensuite le **moût clarifié** dans un fermenteur

### 6 Le refroidissement :

Logiquement, après l'ébullition, le moût doit refroidir soit à l'aide d'une machine (un refroidisseur), soit à l'aide d'un bain de glaces et de façon naturelle par la température ambiante.



## 7 **Mesure de la densité :**

À l'aide d'un densimètre, la **quantité de sucre** dans le moût est mesurée. Cette étape sera répétée après la fermentation et permettra de calculer le **degré d'alcool**.

## 8 **Oxygénation des levures :**

Le moût est brassé vigoureusement pour qu'il **respire** avant l'étape de la fermentation.

## 9 **La fermentation :**

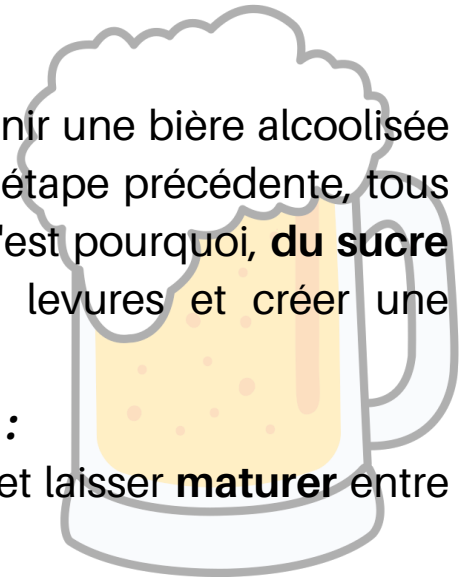
Il s'agit probablement de l'étape la plus importante, l'étape clé où la **magie** opère. La fermentation est le processus par lequel les levures vont **transformer le moût sucré en bière**. En effet, les levures se multiplient, consomment les sucres et produisent de l'alcool.

## 10 **Le sucrage :**

Jusqu'ici, les différentes étapes ont permis d'obtenir une bière alcoolisée mais **sans sucre** et donc **sans mousse**. Lors de l'étape précédente, tous les sucres ont été consommés par les levures. C'est pourquoi, **du sucre est ajouté** lors du sucrage pour réanimer les levures et créer une fermentation en bouteille.

## 11 **Mise en bouteille, capsulage et maturation :**

Il ne reste plus qu'à mettre en bouteille, capsuler et laisser **maturer** entre 15 jours et 1 mois avant de **déguster** !



---

## REPAS DE MIDI "CHEZ TOINE"

- Entrée : Crème de jour maison
- Plat : Cuisse de poulet sauce champignon
- Dessert : Gâteau "Toine" maison
- Forfait boisson (1 apéro/1 boisson/1 café)

---

### SOURCE :

- ©Crédit photo : Espace Arthur Masson
- <https://espacemasson.be/>
- <https://urlz.fr/lzRJ> (les étapes de fabrication de la bière)