

La soif d'entreprendre Tous les mardis

Toute l'info en continu sur le site
www.meuselux.be

LÉGLISE BIENTÔT

Une brasserie à l'ancienne

La Corne du bois des Pendus est la nouvelle bière d'Ebly en vente depuis mars 2010

La soif d'entreprendre



La Corne du bois des pendus est la nouvelle bière d'Ebly, petit village près de Neufchâteau. Depuis mars 2010 on la trouve dans le commerce. Gaëtan Patin, originaire du village, est le créateur de cette blonde au nom barbare.

Après des études d'agronomie à Gembloux et un master en fermentation brassicole à Ath, Gaëtan Patin travaille quelque temps comme employé avant de lancer sa propre entreprise. "Lestatut d'employé neme convenait plus vraiment, et puis surtout, l'idée de créer ma propre brasserie se faisait de plus en plus pressante", nous confie

ce jeune créateur de bière. Le projet mettra 4 ans pour mûrir dans l'esprit de notre jeune entrepreneur.

"Mon rêve était de recréer une brasserie à l'ancienne. J'ai d'abord réalisé une étude de marché pour voir quel type de bière pouvait encore s'imposer. Ensuite, j'ai mis au point 8 recettes de bières blondes que j'ai fait déguster aux gens du village. Une bière est vraiment sortie du lot en remportant 24 % des voix", raconte-t-il.

Restait plus qu'à lui trouver un nom évocateur. Ce sera finalement celui de La



"HUIT RECETTES ONT D'ABORD ÉTÉ MISES AU POINT"

Gaëtan Patin
BRASSEUR

Corne du bois des pendus!

"Ce nom renvoie à des faits un peu macabres et tragiques qui se déroulèrent dans la région durant la terrible guerre de 30 ans. Un nom qui sort de l'ordinaire et que les gens ont tout de suite plébiscité", continue Gaëtan Patin.

Les premières ventes commencent début mars de cette année. Elles rencontreront tout de suite un succès plus qu'honorabile. "Nous produisons actuellement un brassin de 35 hectolitres de bière par mois.

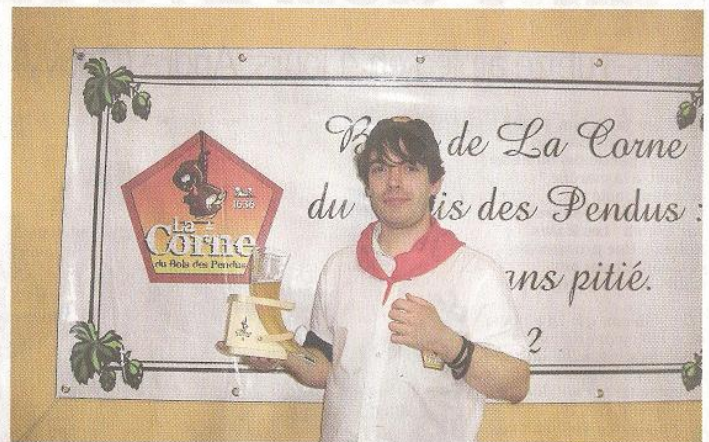
Pour certains, ce volume paraissait trop ambitieux, mais nous voulons, à terme, doubler cette quantité en passant à 70 hectolitres par mois", ajoute notre brasseur.

BRASSÉE À ATH AVANT EBLY

Une bière qui est, pour l'instant, brassée à Ath, en attendant que les travaux dans les bâtiments situés à Ebly ne soient réalisés.

"Nous devons bien entendu respecter certaines normes et cela prend du temps. Mais l'objectif est de pouvoir brasser ici à Ebly", raconte-t-il.

Pour lancer sa brasserie, Gaëtan Patin parle d'un investisse-



Gaëtan Patin est le créateur de cette blonde au nom barbare.

ment qui équivalait à l'achat d'une maison.

Un budget qui, crise oblige, a été revu à la baisse par les banques.

"Je me lance à temps plein dans cette activité. J'y vais petit à petit! J'ai également pu bénéficier de certaines aides de la région,

que ce soit au niveau financier ou au niveau des formations", témoigne-t-il.

Un beau projet qui est aussi porté par les gens du village. Ces derniers sont fiers de cette initiative et toujours prêts à donner un coup de main, ou de corne... «
YVAN FONTEYNE



J'ai testé le breuvage et je le recommande

ENTRETIEN:

BRASSEUR, IL A LANCÉ LA

À PROPOS DE