



## Un produit du terroir authentique et savoureux

# 50 ans, cela mérite une bière!

La brasserie Simon brasse la «Birthday Brew» à l'honneur de Cactus

PAR ANNE GRULMS (TEXTE)  
ET CREATEAM S.A. (PHOTOS)

Pour célébrer son cinquantenaire selon les règles de l'art, Cactus n'a pas lésiné sur les efforts pour marquer le coup et a confié à la brasserie Simon la mission spéciale de concevoir une bière artisanale exceptionnelle et unique en édition limitée: la «Beer Birthday Brew». Découverte d'une «Pale Ale» exceptionnelle made in Luxembourg.

Brassée à la microbrasserie du Cornelyshaff à Heinerscheid, la «Beer Birthday Brew» est une «Pale Ale» de style anglais, au reflet doré et à la mousse onctueuse couleur crème qui développe des saveurs houblonnées prononcées, mais fines et douces. Un produit unique, spécialement conçu pour les 50 ans de Cactus.

Une bière à l'honneur de Cactus

Fortement attaché au terroir et aux produits locaux depuis sa création, Cactus, en tant qu'entreprise familiale en quatrième génération, a confié le beau défi de créer une bière à son image à une autre entreprise familiale, la brasserie Simon. Avec un savoir-faire de près de 200 ans (jubilé en 2024), la brasserie Simon s'est spécialisée dans la création de bières artisanales de haute fermentation exceptionnelles comme les bières Ourdaller et Okult. Un savoir-faire artisanal qui a convaincu Cactus de créer ensemble une bière spéciale à l'occasion de son cinquantenaire.

Avec sa microbrasserie à Heinerscheid et son site de production historique à Wiltz, la brasserie Simon était plus que motivée à réaliser ce vœu d'anniversaire. C'est au Cornelyshaff à Heinerscheid que l'entreprise familiale crée les éditions spéciales. Un véritable labo, dans lequel leur artisan brasseur, Thomas Widowsky, a notamment concocté la recette de l'Okult, la bière bio qui fête cette année son dixième anniversaire. Et c'est ce même maître-brasseur qui est à l'origine de la recette de la

«Birthday Brew». Mais qu'est-ce qui rend cette «Pale Ale» aussi exceptionnelle? Quels sont les ingrédients qui définissent son caractère? Immixtion dans l'univers du brassage traditionnel.

«Pale Ale», une bière à fermentation haute

C'est depuis la nuit des temps que les hommes brassent et consomment de la bière. Au fil du temps, le produit final a certes évolué, mais reste aujourd'hui comme autrefois une boisson de rafraîchissement des plus populaires. De nos jours, la bière se classe parmi les boissons de dégustation les plus prisées alors qu'à la base ce n'est que l'association d'eau et de quelques grains qui est à l'origine de ce breuvage goûteux aussi complexe. Mais le fait est de constater que ce sont souvent les choses les plus simples qui sont les meilleures.

Avant de présenter les caractéristiques exceptionnelles de la «Beer Birthday Brew», petit topo sur l'origine du breuvage «Pale Ale». La dénomination «Pale Ale» fut historiquement attribuée aux bières d'origine anglo-saxonne. Au départ, les bières houblonnées ont été appelées «beer» alors que les bières dites «traditionnelles» et sans houblon, ont gardé le mot «Ale». Par «Ale», on entend ainsi une bière de fermentation haute peu houblonnée.

L'adjonction du mot «Pale» semble dater du XVIII<sup>e</sup> siècle et désignait autrefois les bières dont le malt était torréfié (séché) au charbon. Aujourd'hui, le terme «Pale Ale» désigne les bières d'influence anglaise, allant de blondes à ambrées. Dans le cas de la «Pale Ale» signée Cactus, le reflet est plutôt doré, voire cuivré. Les «Pale Ale» se distinguent aussi par leur faible teneur en alcool et un corps assez rond. La «Beer Birthday Brew» par exemple atteint un degré alcoolique de +/- 5%.

«Birthday Brew», une méthode de brassage artisanal

Boisson de rafraîchissement et de dégustation par excellence, la bière ne se compose en fait que d'eau et de quelques grains. Des ingrédients simples, qui, après une certaine période de fermentation, se

transforment en entité complexe mais tellement goûteuse et désaltérante.

Pour cette «Pale Ale» en édition limitée, le maître-brasseur a concocté une recette spéciale comprenant un malt «Pale Ale», du malt caramélisé au parfum et goût plutôt doux, trois sortes de houblons qui vont permettre d'obtenir une amertume aromatisée ainsi qu'une levure d'origine anglaise. Mais l'ingrédient principal est l'eau qui représente environ 80 à 90 pour cent du produit final. De très bonne qualité, l'eau utilisée pour brasser la «Beer Birthday Brew» est l'eau courante de Heinerscheid.

En ce qui concerne le processus de brassage, il s'agit dans le cas de la «Beer Birthday Brew» d'un brassage par infusion. Ici, tout commence par «l'empâtage», qui consiste à mélanger l'eau et les diverses graines qui sont alors chauffées. A ce stade du processus, on parle de «maische». Une fois que ces graines sont mouillées, celles-ci commencent à germer, à libérer des enzymes qui vont alors transformer l'amidon en sucre qui est la base de l'alcool. Puis les graines sont enlevées du moût (liquide sans les graines) par filtrage, mais celles-ci ne sont pas jetées. Au contraire, cette «drêche» est un très bon complément nutritionnel que les agriculteurs de la région viennent récupérer pour leur bétail.

Dans une prochaine étape et dans une nouvelle cuve, le maître-brasseur rajoute le houblon puis la levure au breuvage. La levure contient des ferments qui vont créer une réaction chimique pour transformer les sucres en alcool. Tout comme le houblon, cet ingrédient participe fortement au goût du produit final. Ce breuvage reposera alors en cuve, où il fermentera entre trois et quatre semaines. Dès que le sucre est épuisé, c'est-à-dire que la transformation en alcool est achevée, la levure monte en haut de la cuve, d'où le terme de bière de «fermentation haute» qui caractérise la «Pale Ale».

Pour garantir la qualité et le goût de cette «Pale Ale», des échantillons sont régulièrement prélevés dans la cuve pour vérifier l'état du produit. Ce n'est que lors de la fermentation secondaire que le breuvage sera encore une fois aromatisé

Thomas Widowsky, artisan brasseur à la microbrasserie d'Heinerscheid et Betty Fontaine, directrice de la Brasserie Simon. Une entreprise familiale qui s'est spécialisée dans la création de bières sur mesure.



Brassée à la microbrasserie du Cornelyshaff à Heinerscheid, la «Beer Birthday Brew» est une «Pale Ale» de style anglais, au reflet doré et à la mousse onctueuse couleur crème qui développe des saveurs houblonnées prononcées, mais fines et douces. Un produit unique, spécialement conçu pour les 50 ans de Cactus.

avec de l'houblon, une technique de houblonnage dénommée «dry hopping», qui permet par infusion de rajouter des arômes au breuvage. Résultat de ce brassage artisanal, une «Pale Ale» naturellement trouble, au reflet doré, voire légèrement cuivré, qui n'est pas filtrée et qui garde ainsi un caractère unique.

Une véritable bière artisanale made in Luxembourg, un authentique produit du terroir. C'est ce côté «local» et l'authenticité du produit qui importe tant à l'enseigne luxembourgeoise comme le souligne Marc Hoffmann, Cactus Marketing: «50 ans, cela mérite bien une bière! Lancée ensemble avec Betty Fontaine, la «Cactus Birthday-Brew» est une «craft beer» du type «Pale Ale», «slow-brewed» au Cornelyshaff à Heinerscheid. Une édition spéciale qui complète à merveille notre offre de bières artisanales des deux Luxembourg et qui marque au mieux le caractère convivial de notre

produit local, est une expérience extraordinaire!»

La «Birthday Brew» est une édition limitée de 4.000 litres. Cette «Pale Ale» est disponible dans tous les magasins Cactus à partir d'aujourd'hui jusqu'à épuisement des stocks. Une «craft beer made in Luxembourg» à ne pas manquer!

Idées de dégustation

La Birthday Brew est l'accompagnateur idéal de plats au goût intense, comme les mets au fromage ou à la viande.

Ainsi elle pourra se déguster avec des dés de Cheddar en apéritif et pourquoi pas suivi d'un bon burger avec une savoureuse et juteuse pièce de bœuf.

Bonne dégustation!



La «Birthday Brew» est une édition limitée de 4.000 litres, disponible dans tous les magasins Cactus à partir d'aujourd'hui jusqu'à épuisement des stocks.



Fortement attaché aux produits locaux, Cactus s'est offert une bière qui correspond à sa philosophie: locale, qualitative et authentique.



La «Birthday Brew» est embouteillée sur le site de production historique de la Brasserie Simon à Wiltz.



La «Birthday Brew» est une «Pale Ale» naturellement trouble, au reflet doré, voire légèrement cuivré, non filtrée et au caractère unique.