

1,2 Milliounen € investiert am Joer 2015

2 Produktiounssiten: Hengescht an Woolz

9 Zorten Béier

25 Fläisseg Puer Hänn

BRASSERIE SIMON

Numéro 2

LE PHÉNOMÈNE CRAFT BEER

LA DERNIÈRE DÉCENNIE, MARQUÉE PAR DES PRODUITS MAINSTREAM RÉSULTANT DES MÉGAFUSIONS ENTRE LES MASTODONTES DU SECTEUR ONT LAISSÉ PLACE À L'ÉMERGENCE DE BREUVAGES LOCAUX ARTISANAUX : LES CRAFT BEERS.

LES CRAFT BEERS EN DEUX MOTS

Ce phénomène est né grâce aux micro-brasseries il y a une dizaine d'années. Les trois composantes essentielles de ce mouvement : une petite structure, indépendante et des méthodes artisanales. Concrètement, après une longue période de domination par quelques grands groupes internationaux, les amateurs de bières reviennent doucement aux fondamentaux : des bières locales produites par des passionnés. Ce retour aux sources s'est transformé en phénomène mondial. Des microbrasseries ont été montées partout dans le monde bien que seules les pionnières gardent leur savoir-faire et leur authenticité. La bière, s'adaptant à tous les goûts et dégustée selon l'envie et l'humeur du moment, remporte un succès fulgurant.

LES BIÈRES SIMON, PAS QUE DES TRADITIONNELLES

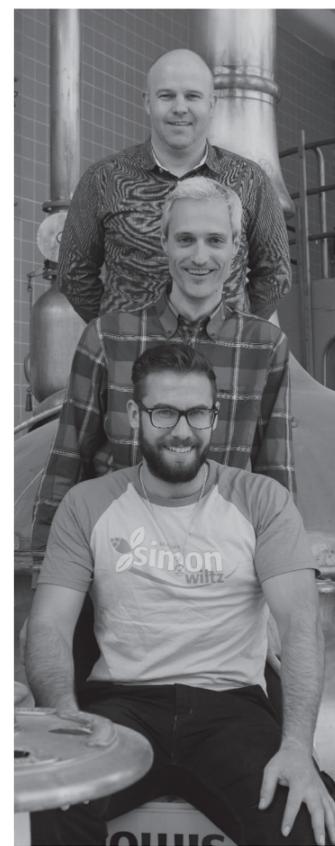
Petit artisan depuis 1824, la Brasserie Simon est la seule brasserie du Luxembourg à disposer de cuves de fermentation ouvertes de dernière génération garantissant le goût des vraies bières d'autrefois. De plus, elle travaille avec des partenaires régionaux afin de contribuer à une économie locale qui perdure. Les matières premières sont sélectionnées pour apporter le meilleur d'elles-mêmes. L'épeautre pour la Simon Dinkel, le sarrasin pour la Wellen Ourdaller ou encore le froment bio pour l'Okult blanche sont cultivés dans le nord du Luxembourg. Chez Simon, ils prennent le temps nécessaire afin que toutes les conditions soient réunies pour arriver à un produit noble avec une finition de qualité. Le temps de maturation prend entre 6 et 12 semaines suivant le type de bière.

UNE BRASSERIE FAMILIALE & AUTHENTIQUE

La brasserie regroupe 25 salariés essentiellement d'origine luxembourgeoise. Il s'agit d'une petite entreprise familiale, authentique et locale qui a repris les micro-brasseries Ourdaller et Okult il y a 10 ans. Elle est aussi la seule à brasser toutes ses bières au Luxembourg. Soucieuse du bien-être de son personnel ainsi que de la satisfaction de ses clients, la Brasserie Simon fait des offres adaptées : elle produit des craft beers sur demande à partir de 1 000 litres seulement et pour tous les types de clients – des particuliers, des bars ou encore des clubs et associations.



"We don't want to become bigger, but better at what we do."



Plus qu'un métier, une passion

26 ans et maître-brasseur à la Brasserie Simon, Christoph Coltro nous explique son parcours. *Après deux ans chez un très grand - Paulaner en Bavière -, je me suis tourné vers ma vocation : travailler dans une brasserie familiale produisant des bières artisanales d'excellence telle que la Brasserie Simon. Sa vision d'avenir, son équipe, ses efforts de modernisation tout en respectant scrupuleusement le métier de l'art brassicole et évidemment sa gamme de bières ont été un réel coup de cœur pour moi.*

"La Brasserie Simon a constitué un réel coup de cœur."

Christoph Coltro, maître-brasseur à la Brasserie Simon

10 JOER OURDALLER BRAUEREI



Thomas Widowsky

ARTISAN BRASSEUR À LA OURDALLER BRAUEREI DEPUIS 10 ANS.

Quel regard portez-vous sur les 10 ans de la brasserie ?

En résumé, le travail de brasseur artisanal a du sens. De l'élaboration d'une recette en choisissant minutieusement les ingrédients naturels vers la fabrication je passe par différentes étapes qui réunissent créativité et savoir-faire. J'ai pu peaufiner les recettes au fil du temps, en ajustant les matières premières aussi bien en quantité qu'en type afin de pouvoir proposer un produit qui évolue avec le goût du consommateur. Ces efforts nous ont permis de tripler la production en 10 ans de temps. De plus, avec l'évolution du monde des « craft beers » des nouvelles techniques émergent et je peux m'amuser à affiner les goûts des différentes bières avec des houblons aromatiques, ajoutés durant la garde de la bière afin de donner du « nez » à mon breuvage.

Vous êtes le seul employé de la brasserie : une vie de gardien de phare ?

Il est vrai que je suis tout seul dans ma forteresse au Cornelyshaff, siège de la Ourdaller Brauerei et c'est justement ce qui me plaît : je suis le capitaine et en même temps l'équipage de ma barque, avec toute la responsabilité mais aussi la liberté et la flexibilité qui en découlent.

Durant mes trois années d'apprentissage du métier de brasseur chez Bitburg, j'ai pu constater que l'univers brassicole à l'échelle industrielle avec son énorme machinerie ne m'attirait pas : j'ai donc choisi comme premier emploi la brasserie artisanale de Rédange qui, à l'époque, produisait l'Okult. Ensuite j'ai été engagé à la Ourdaller Brauerei à Heinerscheid par la Brasserie Simon, et j'ai pu évoluer dans un univers familial et différent du déjà-vu au niveau des produits, ce qui me stimule énormément.

Quel rôle jouent les bières sur mesure dans l'avenir de la brasserie ?

La tendance pointe vers des nouvelles recettes, des bières pas comme les autres, répondant à des exigences gustatives et qualitatives de haut niveau. Comme j'ai la flexibilité à la Ourdaller Brauerei de faire des brassins de 1000 litres de bières spéciales, nous réalisons de temps en temps des brassins sur mesure soutirés en fûts, comme par exemple pour des événements ou des cafés qui ont une demande particulière. Nous produisons à haute fermentation à Heinerscheid, ce qui nous permet d'être très flexibles au niveau des matières premières et nous sommes capables de concocter des bières sur mesure.

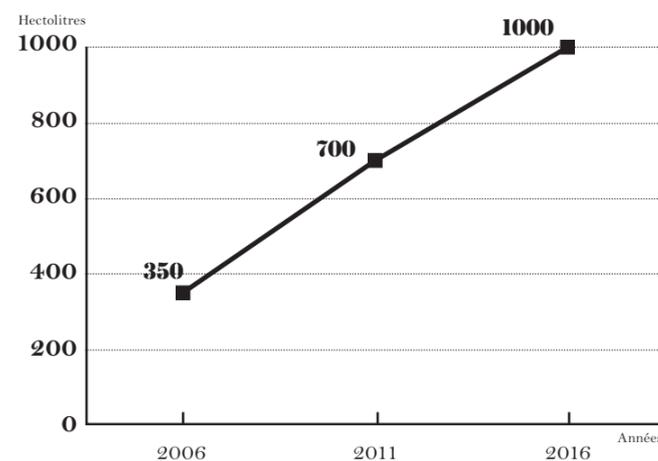
2001
ANNÉE
DE CRÉATION

2006
ANNÉE
DE REPRISE

LIEU DE PRODUCTION



CROISSANCE



VOLUME
PRODUIT

1000
HECTOLITRES

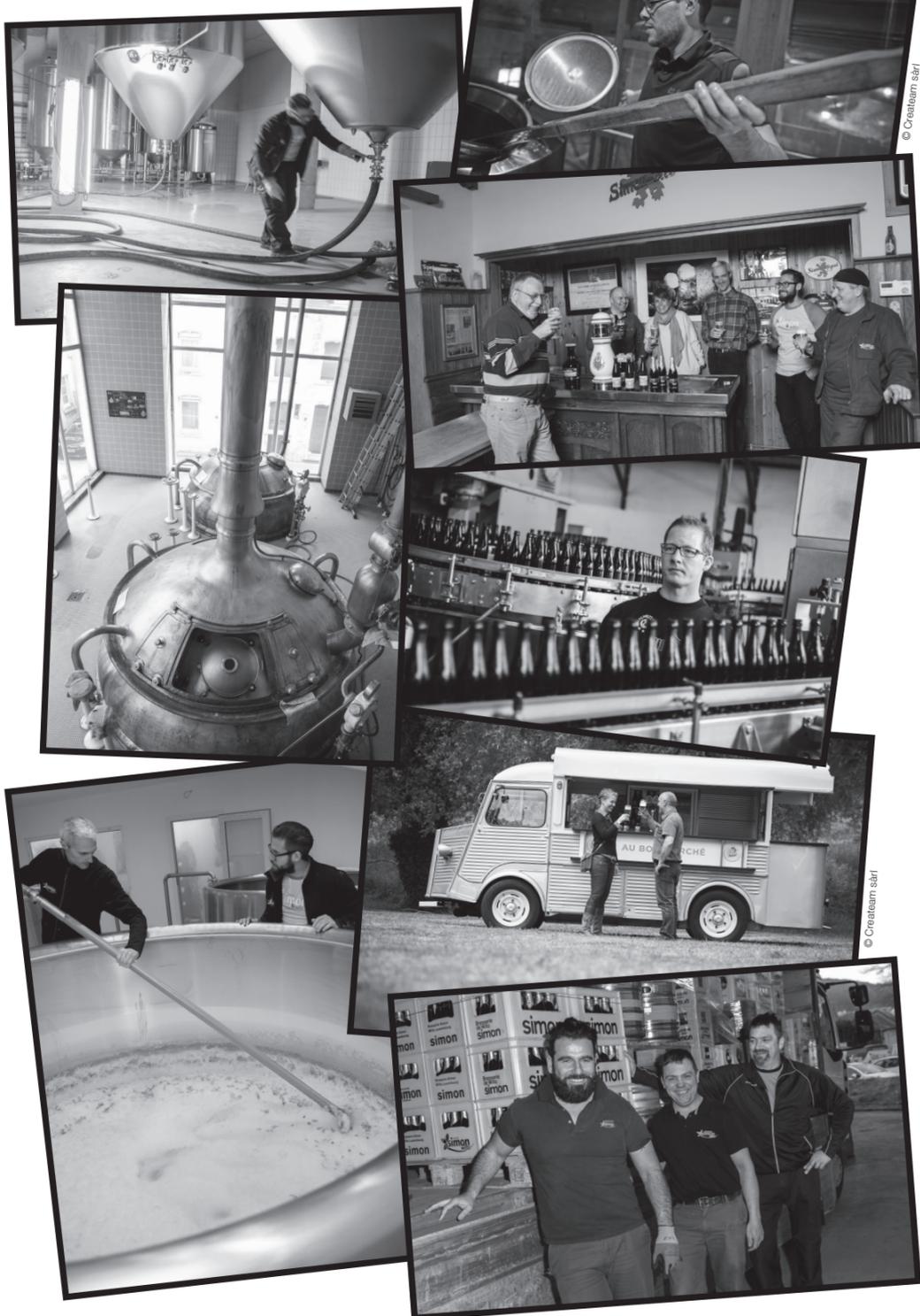


OKULT WELLEN WÄSSEN

Les bières
qui sont
produites à
Heinerscheid

DERRIÈRE LES COULISSES

*“D’Equipe, ee vun den
Pilier’en vun der Brasserie
Simon.”*



BETTY
Directeur général,
ingénieur
Luxembourgeoise
Résistante, endurante
et non-maîtrisable

PIERRE
Directeur, ingénieur
Belge
Précis et minutieux,
c’est le big brother



MARC
Responsable logistique,
commercial horeca,
brasseur-malteur
Luxembourgeois
Organisé, maniaque dans
le bon sens et dévoué

CHRISTOPH
Chef de production,
maître-brasseur
Allemand
Imperturbable, calme
et passionné invétéré

INTERVIEW

Jacques Fontaine

DIRECTEUR GÉNÉRAL DE 1975 À 2007
RÉPOND À NOS QUESTIONS.

Quels changements constatez-vous quand vous passez devant la brasserie ?

L’odeur agréable du brassin en cours est restée la même mais c’est un peu comme à la Saint-Nicolas, tous les jours on remarque du nouveau : des bâtiments qui montent à vue d’œil, des nouvelles machines remiseses en attente de leur installation, sans oublier le travail journalier réalisé avec ferveur. On aperçoit une vraie fourmilière de gens passionnés.

Quel est votre meilleur souvenir ?

Le jour où le personnel a préparé une surprise de bienvenue à Betty en lui plantant un arbre, signe de

pérennité, dans un pré situé derrière la brasserie. Il a déjà 13 ans et pousse encore...

La Brasserie de Wiltz n’incarne-t-elle pas l’esprit du village Gaulois ?

Quand je me promène à travers la brasserie, la politesse et la jovialité des ouvriers qui viennent me dire bonjour me montrent leur attachement à la famille et leur confiance en la continuité. En apercevant alors la voiture de Betty sur le parking je me dis : ils ont raison, elle est déjà en train de travailler pour montrer à tout le monde que nous sommes les plus forts.



SIMON IPA - UN VERRE PLEIN DE ROCK'N'ROLL



© DR Disponible en fût dans certains bars*
*Consultez la page Facebook « Brasserie Simon »

Les amateurs de bières du Luxembourg réclamaient depuis longtemps une **Indian Pale Ale**. C'est fait !

La Brasserie Simon s'est lancée dans sa production. Brassée en petits lots de 10 hectolitres pour le moment, cette bière spéciale de couleur orangée et de fermentation haute se distingue surtout par son arôme très houblonné. L'utilisation de 5 houblons différents ajoutés à différents moments du brassage et surtout le « dry hopping » - l'ajout de houblon pendant la phase de maturation - lui donnent un parfum extrêmement rafraîchissant. Elle sort donc des sentiers battus de la tradition et titre un peu moins de 5 % d'alcool.

SIMON BIO

La Simon Bio est une bière blonde non filtrée d'origine biologique. La recette s'apparente à celle d'une pils et elle titre 4,8%. Créée en 2014, elle répond à une demande croissante pour des bières d'origine biologique et plaît pour sa fraîcheur et sa légèreté. Elle a besoin de 6 semaines pour arriver à maturité.



LA GAMME DE LA BRASSERIE SIMON

SIMON PILS

Simon Pils est une bière blonde de type Pilsen titrant 4,8 % d'alcool. Elle est la bière d'origine de la Brasserie Simon. Houblonnée à souhait, elle fait plaisir aux amateurs de bières classiques. Elle a besoin de 5 semaines de garde après 1 semaine de fermentation pour arriver à maturation.

SIMON RÉGAL

Créée dans les années 60, Simon Régal est une bière blonde de luxe titrant 5,5% d'alcool. Moins houblonnée et plus ronde (maltée), elle est une belle alternative à la Pils. Elle met 7 semaines pour arriver à maturité et est uniquement vendue en bouteille.

SIMON DINKEL

La Simon Dinkel est une bière spéciale à l'épeautre brassée avec 70% de malt d'orge contre 30% d'épeautre (= Dinkel en allemand) et non filtrée. Elle a été lancée en 1998 pour répondre à une croissance de la demande des bières spéciales. Elle titre seulement 4,5% d'alcool et prend 5 semaines de maturation. Elle plaît à un public amateur de goût léger et est beaucoup appréciée par les dames.

SIMON NOËL

La Simon Noël est une bière spéciale saisonnière de type « Doppelbock » commercialisée pour les fêtes de fin d'année. Elle titre 7% d'alcool et fait partie de la catégorie des bières brunes. Elle a été lancée dans les années 70 et sa couleur brun-rouge annonce déjà le goût légèrement caramélisé. Elle a besoin de 12 semaines pour arriver à maturité et est donc brassée en plein été.

WËLLEN OURDALLER

La Wëllen Ourdaller est une bière spéciale de fermentation haute, au sarrasin (= Buchweizen en allemand, Wëllkar en luxembourgeois) et non-filtrée. Elle titre 5,5% d'alcool et fait partie de la catégorie des bières ambrées. Elle plaît aux amateurs de bières de caractère avec un goût plus prononcé, légèrement acidulé et avec des houblons d'un arôme subtil.

WÄISSEN OURDALLER

La Wäissen Ourdaller est une bière spéciale au froment (Weizen) de fermentation haute, non filtrée. Elle titre 5,5% d'alcool et fait partie de la catégorie des « Weizenbier » et est donc plus « sèche » en goût.

OKULT

L'Okult N°1 est une bière spéciale au froment de fermentation haute, de type blanche, c'est à dire aromatisée aux écorces d'orange et à la coriandre. Très fraîche, elle titre 4,5% d'alcool, est non-filtrée et d'origine biologique. À ses débuts, elle a été produite à la Brasserie artisanale de Rédange jusqu'à sa reprise, en 2007, par la Brasserie Simon.



SIMON

Visitez notre site internet pour découvrir les conditionnements disponibles

OURDALLER

OKULT

 www.brasseriesimon.lu

CONTACTS
Administration Carole & Céline – 95 80 15 – administration@brasseriesimon.lu
Logistique : Marc – marc@brasseriesimon.lu
Service technique Raymond – 621 31 22 19 – technique@brasseriesimon.lu

