

Le Burundais John Chris Kavakure à la tête d'une nouvelle brasserie en Belgique

RTL, 27 février 2016 Flobecq: un brasseur africain promet des bières envoûtantes sans sucre ou à la banane La commune de Flobecq, en province de Hainaut, située à quelques kilomètres de la frontière linguistique, accueille une nouvelle brasserie, aux accents flamand et wallon, comme le veut son implantation géographique. Le maître brasseur, John Christian Kavakure, apporte une touche africaine à l'ensemble. Aux yeux de ce dernier, il n'y a qu'une forme de sorcellerie qui puisse expliquer la naissance de la Witches Brewery au beau milieu du Pays des Collines...

Il a fallu attendre un an de plus avant de pouvoir effectuer une remise à neuf de l'installation. Mi-2014, Erwin De Keyser, un investisseur flamand de la région, a eu l'opportunité de reprendre une brasserie logée en plein cœur de Flobecq. La société reprendant la brasserie de l'époque tout sous mandat judiciaire, il a fallu attendre un an de plus avant de pouvoir effectuer une remise à neuf de l'installation, avec "un normalement de travail à la clé". L'infrastructure actuelle dispose d'une capacité de 15.000 hectolitres annuels et l'ambition de ses responsables est de produire 4.000 hectos d'ici cette année. "Pour moi, le hasard n'existe pas. Si nous nous sommes retrouvés, Erwin et moi, ici à Flobecq, ça ne peut être dû qu'à la sorcellerie" Entre-temps, M. De Keyser s'est entouré d'un ingénieur brasseur doté d'une longue carrière de consultance à l'étranger. D'origine burundaise, John Christian Kavakure est arrivé en Belgique au milieu des années nonante et a terminé ses études en brasserie en 2001. Il a ensuite beaucoup appris à Orval, dans des brasseries artisanales comme Silly et Ecaussinnes, en Afrique du Sud, en Chine, en Amérique du Sud... "d'habitude-t-il. "Pour moi, le hasard n'existe pas. Si nous nous sommes retrouvés, Erwin et moi, ici à Flobecq, ça ne peut être dû qu'à la sorcellerie." La Texcuus et la Free Moon La philosophie et les premières bases de la Witches Brewery sont lancées, et après des investissements incantatoires de plusieurs millions d'euros, la brasserie a officiellement ouvert ses portes vendredi. Deux bières sont actuellement proposées: la Texcuus et la Free Moon. C'est incontestablement la seconde qui fait la fierté de son concepteur, M. Kavakure. "Nous avons voulu élaborer une bière sans sucre. Aujourd'hui, il y a du sucre partout. Même dans les églises et l'eucharistie, il y a du sucre", d'explorer-t-il. Le produit a été très complexe à élaborer car il a fallu trouver un composé de levures qui parvienne à éliminer tous les sucres résiduels. L'alpha (4,8% vol. alc.), la Free Moon est rafraîchissante et les sept variétés de houblon belge utilisées viennent apporter une finale légèrement sèche et amère, selon le brasseur. "La chère broute elle est attachée" En matière brassicole, John Christian Kavakure a travaillé notamment au cours de ses expériences passées le sorgho ou encore la banane. Il compte utiliser cette dernière et toutes les vertus propres à ce fruit pour élaborer une Banaqueen qui devrait être disponible à l'été. Quant aux possibilités d'export de la production, elles ne seront explorées qu'ultérieurement. "La chère broute elle est attachée", a précisé sur ce point M. Kavakure. Les responsables entendent dans un premier temps observer le succès que prendront leurs bières dans la région, une région qui peut saluer l'ouverture d'une brasserie comptant déjà six employés. rtbf, 26 février 2016 Flobecq : inauguration d'une nouvelle brasserie, la "Witches Brewery" John-Christian Kavakure est d'origine burundaise. Son goût pour la bière il le tient de sa grand-mère qui lui a transmis une bière africaine traditionnelle à base de sorgho, une céréale sans gluten riche en protéines et amidon. Par ailleurs, quand il était jeune, la bière constituait une norme de bouchon pour l'emploi: "Le s'employeur au Burundi, c'était le groupe Heineken, explique-t-il. Alors nous nous disions tous, pour avoir du boulot, il faut devenir brasseur! Je suis donc venu en Europe et je suis devenu ingénieur-brasseur". Un investisseur flamand La suite vient d'une rencontre avec un investisseur flamand avec qui il décide de créer la Witches Brewery à Flobecq. Grâce à un investissement de base de deux millions d'euros, les associés s'équipent de matériels dignes des plus grandes brasseries avec notamment pour objectif d'insérer dans leur gamme une bière sans sucre. La raison? "En Occident, tout contient du sucre, or beaucoup de gens font attention à leur poids alors moi j'ai mis au point une bière avec sept types de houblon qui ne contiennent pas de sucre". La chère broute elle est attachée Quand on demande à Jean-Christian Kavakure s'il compte engager local, il répond simplement par un dicton explicite de son pays d'origine "la chère broute elle est attachée". Cinq à six personnes de la région de Flobecq travaillent donc à temps plein pour la brasserie. John-Christian a travaillé dans de nombreuses autres brasseries et dans le milieu on l'appelle le BBB "c'est mes Black, Brasseur-Belge" précise-t-il, partout où on va, dans les unions ou les conférences, je suis le seul Black". Par activité, John Christian Kavakure, exerce ainsi également le brassage des cultures. La Flobeck Valley à ce stade, la Witches Brewery propose deux bières, la Texcuus, une ambrée qui titre à 6,5% et la Free Moon, une blonde sans sucre dont le pourcentage d'alcool est de 4,9. John Christian Kavakure ne compte pas en rester là, il compte bientôt produire une bière à la banane ainsi qu'une autre bière purement régionale d'ici Flobecq, la commune où il s'installe, "la Flobeck Valley", dont la sortie est prévue en avril. Inauguration de la brasserie le vendredi 26 février.