L'Inde a fait appel à John Christian Kavakure pour "brasser des bières à la belge"

@rib News, 20/12/2017 â€“ Source La Libre Belgique Un brasseur belgo-burundais rvolutionne les palais indiens Pas besoin de faire un dessin. La bire belge est, avec le chocolat, ltmun de nos plus beaux fleurons. La Â«Â bire belgeÂ Â» est devenue un label de qualit que ltm on stmarrache aux quatre coins du monde. Un produit qui bnficie dtm une image Â« produit authentique» et de Â« tradition». [Photo : Ltm ingnieur belgo-burundais John Christian Kavakure "brasser la belge".]

Depuis le dbut de ce millnaire, ltmintrt pour les bires spciales authentiques ntm a cess de crotre sur la bire belge (on ne compte plus les microbrasseries et les ventes dtm hectolitres de bires spciales sont en progression dtm en anne). Et le march belge, aussi important soit-il, ne reprsente plus qutm une infime partie de la consommation de bires spciales. Les importateurs du monde entier se bousculent nos portes quand ils ne dcident pas de franchir le pas et de stmessayer de Â«Â brasser belgeÂ Â» directement chez eux. Et dans ce big bang mondial de la mousse, les frontires ne cessent de reculer. Dernier exemple en date : ltmInde. Le second pays le plus peupl du monde a, lui aussi, succomb la Â«Â belgian beerÂ Â». La consommation de bires spciales explose et les volumes ont tm multiplis quatre en trois ans. Pour Â«Â brasser la belgeÂ Â», les Indiens sont venus frapper la porte de ltm ingnieur John Christian Kavakure, Burundais dtmorigine, venu en Belgique par amour pour la mousse. Globe-trotter pas essence, ltmhomme ntm hsit et stmest embarqu pour Bangalore, la silicone Valley indienne, pour brasser sur place des bires spciales refermentes en bouteilles et en cuves. Une grande premire dans ce pays, ce qui ntmest pas fait pour dtmplaire ce brasseur qui pratique la provocation comme dtmautres le yoga. BBB Bien plus qutmun Ingnieur brasseur, ctmest un passionn ! Trs attach au terroir et la cration de nouvelles bires, il communique rgulirement au double culte de la mousse et de la convivialit. Ce ntmest pas pour rien que les autres brasseurs ltmont surnomm le Black Brasseur Belge alias ltmautre Â«Â BBBÂ Â» Pour avoir fait ses premires armes dans les plus grandes brasseries de Belgique, John Christian ne cache pas sa passion absolue pour les bires dtmabbaye. Une passion double dtmune envie permanente dtm innover et dtmun savoir-faire hors norme. Il ne le cache pas, Â« Je voulais tre le premier explorer ce terrain inconnu tre le vritable pionnier en Inde tout en cherchant constamment surprendre ». Â«Â Aprs ltmentre de la culture de la bire belge dans ltminventaire du patrimoine culturel immatriel de ltmUnesco, je voulais jouer le rle de prcurseur de la bires spciales en Inde et surtout placer la bire belge sur la carte de ltmInde », lance encore ce passionn, qui vient de rentrer dtmun sjour de quatre mois dans ce pays. Â«Â Le march indien, ctmest plus dtmun milliard dtmindividus, nous pouvons faire dtm couvrir toute la saveur de nos bires belges de qualit » Cap donc sur la brasserie Khoday Breweries, une des grandes brasseries de Bangalore. Â«Â Ici, jtm ai surtout apport quelques amliorations techniques, dimensionn et remplac certains outils dans la salle de brassage et introduit des nouvelles techniques de brassage pour pouvoir garantir la qualit vu le climat chaud de ce pays. Pour moi, la qualit est indissociablement lie la passion pour le mtier de brasseur ». Les Indiens buvaient dtm de la bire ? Â«Â Evidemment. Dtmailleurs, on trouve de trs bonnes pilsnes quasiment tous les pays, mais la production de bires spciales demande un savoir-faire particulier, bas sur le choix des houblons, des souches de levures et des techniques spciales, comme la refermentation en bouteille ce qui rend les bires belges tellement uniques ». Quelles sont les spcificits de vos bires indiennes ? Â«Â Je vous ltm assure, nous avons un got unique. Jtm ai utilis un savoir-faire innovant et assez rvolutionnaire. La qualit des ingrdients, la grande varit des profils de got et des procds de brassage utilises sduisent un nombre croissant dtm amoureux de la bire en Inde et en particulier dans la rgion de Bangalore o la classe moyenne aime se distinguer en dtm couvrant de nouveaux produits trangers ». Et au niveau du got ? Â«Â Jtm ai brass des bires lgmrement houblonnes et moelleuses, filtres et refermentes en bouteille. Elles sont particulirement quilibres et se terminent par une note fracheur fruite avec un nez au reflet estrifi avec une pointe de notes de rglisse. Il reste un ancrage belge ? Â«Â Bien plus qutmun ancrage ! Une joint-venture a t cre entre la Velho Microbreweries de Goa et la brasserie Brunehaut, de Marc Antoine de Mees. La Khoday Breweries brasse, embouteille et commercialise dtmormais les gammes Saint Martin, comme Brunehaut, sous licence et sous notre stricte supervision. On y trouve une variante blonde avec une teneur en alcool de 4.5%, une brune 6.5%, une triple 8% et une blanche avec une teneur en alcool de 5%. Ces bires sont clairement positionnes dans le segment des bires belges premium en Inde. Les brasser directement en Inde leur offre un avantage commercial vident et fait tomber plusieurs obstacles que doivent affronter les bires importes. Et, grce notre label, elles jouissent de la notorit de la Belgique, rfrence suprme sur le march de la bire spciale. Ces bires sont dtm commercialises ? Â«Bien sr ! Elles sont disponibles dans la plupart des cafs de Bangalore et dans bon nombre de grands tablissements horeca de GOA. Aller produire ltm tranger, ntmest-ce pas un danger pour nos exportations ? ell ne faut pas se leurrer, on ntm a pas la capacit de satisfaire la demande mondiale partir de la Belgique. Par ailleurs, je suis convaincu que le march de la bire est loin dtm tre satur et qutmil existe encore un immense potentiel exploiter. Â« Ctmest un message envoy aux dcideurs belges ? Wallonie est trop timide. Elle doit soutenir ses brasseries car il y a un vrai savoir-faire et des spcialits exceptionnelles chez nous. Cela se traduit par une culture de la bire unique, vivante et surtout innovante. Â« Qutmest-ce qui fait cette qualit de la bire belge ? Â«Â Notre bire, aujourdtmhui, est tendance grce son got, ses ingrdients. Pour ltmInde, je dirais que comme le positionnement de la bire volue, les consommateurs indiens recherchent des produits plus marqus. Les bires fortes que nous apprcions chez nous, ne sont plus vraiment recherches ailleurs. Il faut stmorienter au niveau mondial vers des bires pleines de saveurs et dtmarmes originaux et exotiques (floraux, fruits) et les consommateurs internationaux dtm couvrent petit petit la qualit de leur production nationale. Et vu le protectionnisme conomique, il est temps que les brasseries belges commencent stm y prparer. Pour moi, la tradition sculaire des Belges se perptue travers le savoir-faire brassicole. Un savoir-faire qui demeure un symbole fort du rayonnement ingnieux des Belges et de leur sens de la convivialit. Â«

```
(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});
```