

LA BRASSERIE BOON PERPETUE LA TRADITION DU LAMBIC 2

Frank Boon, patron de la brasserie qui porte son nom depuis 1978, est l'héritier d'une longue lignée de brasseurs installés à Lembeek. C'est, en effet, dès 1680 déjà que Jean-Baptiste Claes acheta une ferme en vue de la transformer en brasserie/malterie spécialisée dans la fabrication de lambic et de faro (*Voir La Ceinture verte de Bruxelles, pp. 413 à 416*). Près de deux cent ans plus tard, la **brasserie Saint-Roch** appartient à Louis Paul qui y ajoute une nouvelle malterie et inaugure la mise en bouteille de sa production, jusque-là disponible uniquement en tonneaux. L'entreprise prospère passe ensuite à Pierre Troch (1898) mais ne résiste pas à la crise des années 1930. Jean De Vits, un voisin cafetier, parvient à racheter la brasserie et le dépôt tandis que les autres bâtiments, dont la malterie, sont démantelés et le terrain est loti au profit d'habitations. C'est son fils René qui, en l'absence d'héritiers, la vendra à Frank Boon qui a déjà acquis un peu d'expérience dans la fabrication de la gueuze et la vente de bières régionales. Agé d'à peine 21 ans, il en produisait déjà dans les caves d'un dancing à l'aide d'un appareillage rudimentaire et la conditionnait en bouteilles de champagne récupérées. Sa priorité est alors la reconstitution d'un stock de lambic de bonne qualité pour assurer la pérennité de sa production artisanale.



A l'étroit dans ses locaux depuis l'installation d'une chaîne d'embouteillage automatisée, la brasserie est déplacée en 1986 dans des bâtiments plus adaptés au centre de Lembeek. La salle de brassage, assemblée à partir de matériaux traditionnels de seconde main, entre en service trois ans plus tard. Elle vient de connaître une rénovation importante. Dans ses caves, la brasserie dispose désormais de 62 foudres de chêne de 8.000 litres chacun et de 200 plus petits pour la fermentation. La production annuelle flirte avec les 10.000 hectolitres et propose un assortiment traditionnel de gueuze, faro, krik et framboise, fruit que Frank Boon a été le premier à mélanger au lambic. Elle fabrique également la *Duivel* (p. 295), une bière brune à haute fermentation brassée autrefois par les établissements Vander Linden à Halle. La spécialité de la maison, la **Gueuze Mariage Parfait**, brassée à partir d'un mélange de lambics d'âges différents, a obtenu une médaille d'or à la World Beer Cup 2010.