



Brasserie de l'abbaye des Rocs :

la première micro-brasserie de Wallonie

C'est au cœur des Honnelles, à Montignies-sur-Roc, que s'est développée à la fin des années septante la première micro-brasserie de Wallonie. À l'époque, pas question d'ouvrir une brasserie si elle ne produit pas un minimum de 10 000 hl. Mais Jean-Pierre Eloir, géomètre à l'administration, obtient une dérogation auprès du ministère des Finances. C'est donc en 1979, trois ans avant la brasserie d'Achouffe, qu'il ouvre officiellement une micro-brasserie à partir de matériel de récupération.



Si Jean-Pierre Eloir s'est lancé dans l'aventure brassicole, c'est en partie à son beau-père, Gilbert Bertiaux, qu'il le doit. Ce dernier était brasseur dans l'entreprise Cavenaille de Dour. Une brasserie qui ferma ses portes définitivement en 1966 après avoir été reprise quatre ans auparavant par le groupe Artois. À force de vanter la rigueur et la complexité de son métier auprès de son beau-fils, il le met au défi de se lancer dans cette activité. Le pari est relevé et le géomètre décide de consacrer une partie de son temps libre à la confection de bières artisanales. Mais à cette époque, le concept n'est pas très populaire et le terme « artisanal » signifiait bien souvent peu qualitatif, inconstant et pas très sain. Mais à force d'insister, il parvient à convaincre les consommateurs



de la région qui s'approprient cette bière dénommée la *Montagnarde*, du nom des habitants de Montignies-sur-Roc. Il développe ensuite les bières *Abbaye des Rocs* blonde et brune, en référence à une ancienne ferme monastique située sur la Chaussée Brunehaut, et la *Blanche de Honnelles*.

La frilosité de son épouse lui faisant hésiter à franchir le pas vers une

implication à temps plein, il développe timidement l'activité. C'est finalement sa fille Nathalie qui décidera de s'y consacrer pleinement. Diplômée d'une école d'ingénieur, elle se perfectionne à l'unité de brasserie de Louvain-la-Neuve auprès de Sonia Colin et se lance dans le bain. Après quelques années de

“
**LES DEMANDES
 S'ACCENTUENT
 ET LE MANQUE DE
 BIÈRES SE FAIT VITE
 RESSENTIR.**

”
 galère, Nathalie Eloir parvient à s'imposer sur un marché devenu très compétitif. Au vu des résultats, les banques se montrent moins frileuses et lui permettent d'investir dans du matériel de brassage plus performant. La brasserie arrive enfin à un rythme de croisière de 3000 hectolitres par an. Mais les



demandes s'accroissent et le manque de bières se fait vite ressentir. C'est finalement en juin 2017 que de nouvelles cuves débarquent dans la brasserie, offrant une capacité de production de 10 000 hectolitres.

MICHAEL JACKSON, EN VISITE À L'ABBAYE DES ROCES !

La réussite et la notoriété des bières de l'abbaye des Roccs ne doivent rien au hasard. Mais ces bières ont pu bénéficier d'un petit coup de pouce du célèbre critique anglais. Nathalie se souvient de sa réaction à l'annonce de son père évoquant la venue chez lui du célèbre Michael

Jackson. Quelle déception, à la vue de cet homme qui ne ressemblait en rien à la vedette américaine qui passait en boucle à l'époque dans son *Walkman*. Loin du *Thriller* annoncé, le *Beer Hunter* a particulièrement loué la production de la brasserie, ce qui a, sans aucun doute, dopé ses ventes à l'étranger.

Depuis quelque temps, la brasserie a aménagé un site d'accueil dans la maison familiale de Nathalie et de son mari, un ancien moulin du XII^e siècle situé à quelques centaines de mètres du site de production. L'endroit est pittoresque et permet d'apprécier les bières produites, tout en étant bercé par le flot continu de la Honnelle qui coule au pied de la propriété.



BRASSERIE DE L'ABBAYE DES ROCES

Chaussée Brunehaut, 14 B
7382 Audregnies



PRODUCTION :
5000 hl



LES BIÈRES :
La Montagnarde (9%)
Abbaye des Roccs blonde (7,5%)
Abbaye des Roccs brune (9%)
Blanche des Honnelles (6%)



SITE WEB :
www.abbaye-des-roccs.com