

Une bière au gout de Saint-Laurent

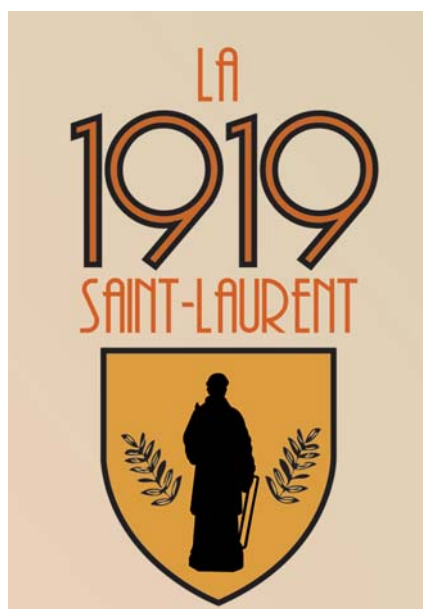
Brigitte GERARD

En 2019, l'Institut Saint-Laurent de Liège fête son centenaire et a prévu une série d'évènements et activités pour marquer le coup¹. À commencer par la fabrication d'une bière, brassée spécialement pour l'occasion et dont le résultat dépasse apparemment toutes les espérances !

« Pour le centenaire de l'école, nous voulions faire quelque chose d'original, raconte **Alain de TIÈGE**, professeur de sciences fraîchement retraité et membre du comité du centenaire. Et c'est finalement notre économe, qui n'aime pas du tout la bière, qui nous a proposé d'en brasser une nous-mêmes ! »

Cette idée un peu folle a été lancée en réunion du comité du centenaire, et un groupe de cinq personnes, composé d'A. de TIÈGE, d'un autre professeur de sciences, d'un éducateur, d'un professeur de garage et du responsable du CTA de l'établissement, s'est porté volontaire pour mener à bien le projet, lancé en début d'année scolaire passée. « C'est mon collègue professeur de sciences, qui avait déjà une expérience en la matière, qui a pris tous les renseignements et contacté la Brasserie Grain d'Orge à Hombourg, spécialisée dans la confection de « bières à façon » et dans les petits tirages. »

Après avoir pris leurs renseignements sur le cout de cette production, les enseignants ont fait savoir à la brasserie le type de bière qu'ils souhaitaient : blonde, spéciale, relativement fraîche et non sucrée. Ensuite, place à une première dégustation : « La brasserie nous a fait goûter 8 ou 9 bières qu'elle brassait dans ce style-là, pour orienter la recette de base. Ensuite, un mois plus tard, lors d'une seconde dégustation, la brasserie a proposé une série de brassins expérimentaux, avec divers arômes, pour chercher ce qui ferait



sa spécificité. On a alors trouvé notre recette définitive, avec du gingembre et du laurier, le symbole de Saint-Laurent, très rare dans une bière blonde ! »

Une troisième dégustation a fini par mettre tout le monde d'accord sur les proportions des ingrédients, le degré d'alcool souhaité... Et la bière finalement obtenue semble aujourd'hui faire l'unanimité : « Le premier brassin était de 1000 litres, et on a déjà dû en recommander un deuxième ! C'est une étape, car à partir du 2^e brassin, la recette nous appartient... »

Pour la convivialité

L'objectif de la confection de cette bière unique en son genre était avant tout convivial. « Le centenaire, c'est d'abord une fête ! Nous proposons notre bière lors des festivités organisées dans ce cadre, lors

des portes ouvertes, des soupers de professeurs, et on peut l'acheter à l'économat. »

Même si désormais, l'école doit attendre début mai pour disposer de son deuxième brassin. Les élèves, quant à eux, participent aux activités prévues dans le cadre du centenaire, collaborent à la fabrication des stands... Et les plus âgés ont pu goûter la bière, avec modération bien sûr ! Le jeune professeur de sciences a, par ailleurs, évoqué ce projet en classe lors de ses cours de sciences sur les distillations, les fermentations...

Mais, on l'a vu, les festivités pour le centenaire de l'école ne se limitent pas à la création de ce doux breuvage. De nombreuses autres activités sont mises en place et ont déjà débuté : « Nous proposons notamment un cycle de conférences, dont certaines ont déjà eu lieu, sur le défi énergétique, l'histoire de l'enseignement technique, la course pour la lune, la conquête de l'espace et l'histoire de l'industrialisation dans le bassin liégeois. Il y aura aussi un grand spectacle de magie avec l'illusionniste Gianni HENDERSON, qui est assez connu et qui était élève dans notre école ! »

Les festivités se poursuivront ainsi jusqu'à l'année scolaire prochaine, agrémentées de la bière « 1919 Saint-Laurent », que la communauté éducative ne risque pas d'oublier ! ■

1. Voir le programme sur www.isllg.be