

Week-end du 10 au 12 mai à Leuze-en-Hainaut

Ce vendredi 10 mai, nous avons rendez-vous avec le club à Leuze-en-Hainaut pour un week-end organisé par nos amis Christelle et Fabrice chapeautés par Sylvianne et Alain. Une première pour eux.

Nous logeons sur le parking du musée de l'automobile Mahymobil. Christelle nous reçoit dans la cafétéria avec le pot d'accueil et fait paraître un super briefing que malheureusement nous avons loupé.

Samedi matin, nous sommes conviés à la brasserie Dubuisson située à une dizaine de kilomètres de notre « campement ».

La brasserie Dubuisson est une brasserie belge, créée en 1769. C'est une des plus anciennes brasseries de Belgique. On y fabrique la Cuvée des Trolls et la Bush : la Bush de Noël, délicieuse bière fabriquée avec un malt un peu plus foncé qui lui donne un goût un peu plus caramel...bienvenu pour les fêtes de fin d'année, la Bush de Nuit, la Bush Prestige, la Pêche Mel Bush etc...Un petit film d'une vingtaine de minutes nous relate la création et l'expansion de l'entreprise familiale sur plusieurs générations.



Nous suivons notre guide dans les différentes parties de l'usine. Nous commençons par la cave où sont entreposées des dizaines de tonneaux (au départ à vin...entre autres ayant appartenu à la cave de «Nuit Saint- Georges ») qui donneront diverses saveurs à la bière (ici la Bush de Nuit par ex.).

Nous continuons le parcours à travers l'usine.

La première partie est la salle de brassage : les matières premières utilisées sont le malt, le malt caramel, le houblon, l'eau, le sucre. La première étape consiste à mélanger de la farine complète de malt et de l'eau chaude, ce qui permet d'obtenir une bouillie composée d'un liquide sucré et d'une partie solide composée des enveloppes pailleuses du malt.

En deuxième partie, liquide et solides sont séparés, la partie liquide appelée le moût est envoyé en cuve d'ébullition.



La troisième étape, consiste à mélanger le houblon et les épices au moût, afin de donner le goût caractéristique de la Bush.

La quatrième étape est la centrifugation et le refroidissement ; le moût bouillant provenant de la cuve d'ébullition passe par une centrifugeuse en vue d'y être clarifié.

La toute dernière étape se passe à la cafétéria avec la DEGUSTATION. Quatre bières sont présentées et dégustées sans modération !!

Retour vers le parking Mahymobil où nous avons juste le temps de manger un petit encas avant la visite du musée.

Sur 6000 m², le Musée expose 300 véhicules de la célèbre collection Mahy et illustre l'évolution spectaculaire de l'automobile en 120 ans. Parcourant les 6 salles, nous pouvons admirer des voitures anciennes, des voitures vedettes de cinéma et de bandes dessinées, des prototypes, des camions de pompiers, des cabriolets, limousines, motos, bicyclettes. La conservatrice nous relate diverses anecdotes sur certains modèles choisis à travers le temps et les divers pays, dont le nôtre avec les automobiles Imperia. Nous avons ensuite quartier libre pour continuer la visite à notre aise.



Après un petit apéro, à l'extérieur, car le temps nous est clément, (sans doute pour la première de Christelle et Fabrice) 😊 nous retournons dans la cafétéria pour le repas du soir, un délicieux barbecue constitué de 6 sortes de viande et nombreuses crudités diverses...le tout dans une belle ambiance de camaraderie.

Dimanche matin, rendez-vous à nouveau dans la salle pour déjeuner. Les viennoiseries se font un peu attendre mais c'est finalement sur un ton bon enfant que nous terminons ce super week-end.

B.R.A.V.O. Christelle, Fabrice, Sylvianne et Alain ... vous êtes de fameux organisateurs et nous nous réjouissons déjà de la prochaine !!

Pascal, Mimi, Lisa et Hugo Feltz.