



## LA MEURISENNE, UNE BIÈRE « MADE IN BRUSSELS »

Ce mercredi 24 octobre 2012, dans le cadre de l'année à thème Brusselicious, le Ministre-Président du Gouvernement francophone bruxellois (COCOF) en charge de l'Enseignement, Christos Doulkeridis, a présenté officiellement une nouvelle bière bruxelloise : la MeuriSenne.

Elaborée par l'Institut Meurice (Haute Ecole Lucia de Brouckère) en partenariat avec la Brasserie de la Senne, cette bière artisanale au goût unique symbolise le savoir-faire des Instituts situés sur le campus du CERIA et la volonté de les orienter vers les principes de l'alimentation durable.



Bière élaborée par la Brasserie de la Senne et l'Institut Meurice HELDB (Ceria), dans le cadre de Brusselicious 2012, année de la gastronomie à Bruxelles: soutenue par la Commission communautaire française (COCOF)  
Bier ontworpen door Brasserie de la Senne en Institut Meurice HELDB (Ceria), in het kader van Brusselicious 2012, het jaar van de gastronomie in Brussel: ondersteund van het Franse Gemeenschapscommissie (COCOF)

Ingrédients: Eau, malt d'orge, houblon, levure-contient du gluten - Ingredienten: water, gerstemout, hop, gist-bevat gluten

BRASSERIE DE LA SENNE - CHAUSSEE DE GAND/ STEENWEG OP GENT 565 - 1080 BRUXELLES/BRUSSEL WWW.BRASSERIEDELASENNE.BE  
A consommer de préférence avant le: - Ten minste houdbaar tot: 03/04/2013

## « LA MEURISENNE, FRUIT D'UN PARTENARIAT ET D'UNE RENCONTRE »

Contraction des noms « Meurice » et « Senne » en hommage à l'Institut et à la Brasserie qui ont contribué à son élaboration, cette bière a fait l'objet d'un travail important depuis le mois de janvier 2012.

En effet, conçue par le département de brasserie et des industries de fermentation de l'**Institut Meurice** à partir de produits de qualité, cette bière a été produite grâce à la contribution de la **Brasserie de la Senne** permettant ainsi la production des 6.000 bouteilles destinées à accompagner une série d'événements en lien avec l'Année de la Gastronomie. En vente au magasin du CERIA, **elle rythmera également une série d'événements durant l'année 2012 et tout au long de l'année 2013.**

Blonde légèrement ambrée, à faible teneur en alcool (6% alcool), cette bière rafraîchissante possède un **parfum de houblon, épicé et fruité** qui puise son origine dans les variétés des houblons et des pure malts utilisés.

Par ce projet, **Christos Doulkeridis a souhaité, d'une part, mettre en avant un savoir-faire qui contribue au rayonnement de la Belgique à l'étranger et qui constitue un secteur économique important générant de nombreux emplois directs et indirects.**

A titre d'exemple, la Belgique produit 1% de la bière brassée au niveau mondial alors que la Belgique ne compte que 0,17% de la population mondiale. *"De toute évidence, le lien qui unit le Bruxellois, Bruxelles et la bière est inébranlable. Le Belge aime la bière, la boit et l'exporte en quantité importante. La bière est synonyme de valeur forte et de convivialité, lorsqu'elle est*

*consommée avec modération, bien entendu. Plus que jamais, la bière fait partie de notre patrimoine gastronomique"*, souligne Christos Doulkeridis.

**L'augmentation des exportations de bières belges sont également un signe important de cette reconnaissance puisqu'elles n'ont cessé d'augmenter au cours des 12 dernières années (+102,61%).** De plus, de nombreux touristes viennent à Bruxelles avec pour principale motivation de découvrir notre gastronomie, nos spécialités locales, parmi lesquels figurent en bonne place les breuvages houblonnés. Plus d'un visiteur sur cinq invoque en effet un lien avec notre qualité de vie et notre gastronomie.

D'autre part, **ce projet permet de mettre en avant la formation dispensée au sein de l'Institut Meurice qui forme des étudiants en ingénieur biochimie, spécialisation « brasserie ».** Au fil du temps, cet Institut s'est positionné comme l'un des acteurs-clés de ce secteur.

Reconnu mondialement et possédant un important répertoire de recettes des différentes bières belges, il n'est pas rare de croiser aux quatre coins du monde, que ce soit dans des brasseries artisanales ou industrielles, des professionnels issus de cet Institut supérieur de renom.

Malgré les nombreux débouchés qu'offrent ces études, force est de constater que peu de jeunes se lancent pourtant dans ces études qui mènent, dans une majorité des cas, sur un emploi passionnant alliant rigueur et imagination.

Au vu du nombre d'offres d'emploi parvenant chaque année à l'Institut Meurice, le secteur reste en effet en forte demande.

**« UN INSTITUT QUI ALLIE TRADITION  
ET INNOVATION »**



L'Institut Meurice a pour mission d'organiser un enseignement technique de type long, réparti sur deux cycles: un Bachelier en 3 ans et un Master en 2 ans. Le premier cycle a pour but principal de donner aux étudiants les connaissances scientifiques et technologiques générales nécessaires pour être capable d'aborder les problèmes complexes auxquels sont confrontés les ingénieurs. Il permet également de préparer l'étudiant à ses choix futurs et en particulier la finalité qu'il sélectionnera dans son deuxième cycle. Le second cursus de 2 ans délivre le grade de "Master en Sciences de l'Ingénieur Industriel" (et conduit au titre d'Ingénieur Industriel, Chimie et Biochimie). L'objectif de ces 2 finalités est de donner une formation générale dans le domaine choisi mais également d'approfondir les connaissances et le savoir-faire des étudiants dans un domaine plus spécialisé qui offrent ainsi une meilleure adaptation à leur emploi futur.

**En ce qui concerne le domaine des Industries brassicoles, les étudiants seront à même de maîtriser les procédés de fabrication de la bière qui font appel aux sciences de l'ingénieur,** de l'agronomie à la chimie organique et analytique en passant par le génie biochimique et génétique, la fermentation, le traitement des eaux

et l'analyse sensorielle. L'Institut Meurice a, derrière lui, une longue histoire qui porte les marques d'une évolution remarquable.



**« LA BRASSERIE DE LA SENNE,  
UNE BRASSERIE NOMMÉE PLAISIR »**

Les bières de la Brasserie de la Senne sont **produites par deux jeunes brasseurs bruxellois** Yvan De Baets et Bernard Leboucq, qui sont avant tout deux passionnés.

Ils œuvrent dans une petite brasserie artisanale, et mettent un point d'honneur à fabriquer des **bières à l'ancienne**, non filtrées, non pasteurisées, exemptes de tout additif, en utilisant uniquement des matières premières nobles de première qualité.

Ces bières, à la saveur complexe et à la personnalité bien marquée sont de véritables **bières de caractère**. Elles refermentent en bouteille ou en fût, ce qui leur assure une longue conservation et un goût évolutif.

Devant s'agrandir quelque peu, les brasseurs ont quitté leur microbrasserie de Sint-Pieters-Leeuw, et louent actuellement une brasserie dans laquelle ils brassent leurs bières eux-mêmes, le temps de monter leur propre outil de production.

**La bière en quelques chiffres ...**

- Breuvage ancien de 9000 ans
- 18.570.828 HL produits en 2011, soit 1% de la production mondiale, alors que la Belgique ne compte que 0,17% de la population mondiale.
- 11.091.129 HL destinés à l'exportation soit 59,7% de la production belge.
- 1.094.217 HL importés
- Consommation par habitant en Belgique: 78 litres
- Nombre de brasseries: 123
- Chiffres d'affaires: Près de deux milliards d'euros
- Un secteur qui investit près de 145 millions par an
- Emplois directs: 5.047
- Emplois indirects: 62.000

**Ce projet s'inscrit également plus largement dans le cadre de Brusselicious 2012 qui permet depuis le mois de janvier de mettre en avant notre Art de Vivre**, un des facteurs favorisant le partage d'une identité bruxelloise, ouverte, multiculturelle, mais qui n'oublie pas son héritage. C'est aussi une valeur ajoutée pour Bruxelles en tant que destination touristique à travers un programme varié qui en a séduit plus d'un depuis le lancement de cette année thématique. Sans oublier les liens forts qui sont créés avec le secteur de l'HORECA, qui bénéficie de **retombées économiques** non négligeables.

**Une année où, en marge des aspects touristiques et économiques, Christos Doulkeridis n'a cessé d'insister sur le pilier environnemental.**

Avec plus de trois millions de repas par jour en Belgique, 72.000 entreprises et 34.000 indépendants, le secteur HORECA a en effet un rôle important à jouer sur le plan environnemental. Pour rappel, un tiers des impacts environnementaux d'un ménage est lié à sa consommation de nourriture et de boisson.

Brusselicious 2012 a pour ambition de faire de Bruxelles une référence en matière de gastronomie. Mais **parallèlement à l'accroche**

**touristique, ce thème permet de travailler en amont avec les jeunes.** Une des priorités est de **former et sensibiliser les étudiants de l'enseignement qualifiant à l'alimentation durable.** De leur faire comprendre, qu'à travers les gestes qu'ils poseront demain dans une cuisine, dans un potager... **Ils seront des acteurs de changement de la société.**

En travaillant avec une brasserie artisanale située en Région bruxelloise, l'Institut Meurice contribue à cet objectif ambitieux à travers la fabrication de la MeuriSenne.

**La fabrication de cette bière sera accompagnée d'autres actions** dans le courant de la législature permettant également de promouvoir les bières belges: la création d'un **module de formation « cuisine à la bière »**; l'institution d'un **groupe de travail afin de créer une formation de « Sommelier en bière »**...

**C'est grâce à des politiques transversales qu'une large couche de la population bruxelloise et les visiteurs belges et étrangers pourront être sensibilisés à ce thème et que nous pourrons ensemble ainsi faire de Bruxelles une capitale du développement durable, une Brusselicious City !**