

SPIRITUEUX & APÉRITIFS

D'ARTISANS EN BELGIQUE

TEXTE

MICHEL
VERLINDEN

MATTHIEU
CHAUMONT

PHOTOGRAPHIES

ALEXANDRE
BIBAUT



30
COCKTAILS
INÉDITS



Racine



SPIRITUEUX & APÉRITIFS

D'ARTISANS EN BELGIQUE

TEXTE

**MICHEL
VERLINDEN**

**MATTHIEU
CHAUMONT**

PHOTOGRAPHIES

**ALEXANDRE
BIBAUT**

Racine

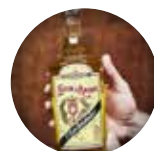


INTRODUCTION
DANS UN TERRAIN VAGUE

PAGE 6



**PORTRAIT
DE L'EXPERT**
MATTHIEU CHAUMONT
PAGE 8



**DISTILLERIE
FX DE BEUKELAER**
UNE LIQUEUR IMMUABLE
PAGE 44



**DISTILLERIE
DE MOLENBERG**
LES FLEURS DU MALT
PAGE 12



AREL MAITRANK
BELLE DE MAI
PAGE 54



**DISTILLERIE
BRAECKMAN**
LE GENIÈVRE RETROUVÉ
PAGE 22



**DISTILLERIE
DE BIERCÉE**
L'AMER DU NORD
PAGE 64



**DISTILLERIE
LAMBICOOOL**
ODE À LA POMME
PAGE 34



**DISTILLERIE
DR CLYDE**
DR CLYDE ET MR SMITS
PAGE 74



**DISTILLERIE
RADERMACHER**

AVEC LE TEMPS

PAGE 86



**DISTILLERIE
GERVIN**

LA BIÈRE EXALTÉE

PAGE 128



**DISTILLERIE
DE MOOR**

MIRACLE EN BOUTEILLE

PAGE 96



**DISTILLERIE
SCOUFLAIRE**

UN MYTHE REVISITÉ

PAGE 138



FOREST SPIRITS

L'AMER À BOIRE

PAGE 106



**THE OWL
DISTILLERY**

TERROIR DU HAUT

PAGE 150



**DISTILLERIE
DE KLOK**

À LA PETITE CUILLÈRE

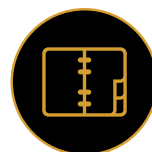
PAGE 118



**OPEN UP FARM
DISTILLERY**

GIN ULTIME

PAGE 160



GLOSSAIRE

PAGE 172

INTRODUCTION



DANS UN TERRAIN VAGUE

Aux quatre coins du monde, il semble que les spiritueux sortent désormais du purgatoire dans lequel ils ont été longtemps confinés. Les bars à cocktails pour lesquels tout le monde s'enthousiasme aujourd'hui ont joué un rôle crucial dans cette résurrection. Mieux que personne, les bartenders ont capté l'air du temps – goût pour le produit authentique, importance du circuit court, inspiration glanée auprès des chefs... – pour le diffuser savamment dans des créations évolutives et percutantes. En cela, ils renouent avec l'histoire des alcools qui ont souvent eu besoin d'un petit coup de pouce. Depuis les origines, les mélanges et les épices ont partie liée avec les eaux-de-vie car, comme le raconte Raymond Dumay¹, «l'alcool faisait vendre les épices et les épices rendaient l'alcool buvable». Hommage aux mélangeurs de tous bords, donc. Mais ils ne sont pas les seuls à œuvrer pour le retour en grâce. On a également vu apparaître, à Londres ou à Paris, une génération de passionnés gagnés à la philosophie DIY. Ceux-là mêmes qui ont tout plaqué, ordinateurs et smartphones, pour se servir de leurs mains et retrouver du sens derrière un alambic. Alchimistes 2.0. En Belgique, cette mouvance en est à ses premiers balbutiements. La rédaction du présent ouvrage, accompagnée de nombreux reportages sur le terrain, s'est étalée sur plusieurs mois. Qu'en a-t-on retenu? L'impression d'avoir arpenté un terrain vague. Qu'on ne s'y méprenne pas, «terrain vague» n'est pas à comprendre à la façon d'un «lieu de friche». Non, à nos yeux, ce monde des spiritueux «artisanaux» – un terme qu'il conviendra un jour de préciser – s'apparente à une zone franche fertile, sur laquelle bien des miracles peuvent encore se produire. N'oublions jamais qu'en matière d'eaux ardentes, la Belgique a quasi

autant de légitimité que l'Écosse. Son histoire est infusée à l'alcool de grain.

Mais retournons à la métaphore initiale, celle du terrain vague, et précisons-la. S'il est fertile et riche de mille et un potentiels, le terrain vague évoqué est néanmoins cerné. Tout autour de lui sont postés les vigiles de l'administration générale des Douanes et Accises. Attention barbelés, ça pique. Sans entrer dans la polémique, il est sûr que ce garde-fou légal bride sa créativité, bouffe ses élans vitaux. Mais cela n'explique pas tout. À l'intérieur de cette clôture fiscale, la situation est confuse, on communique peu, on subit beaucoup et on se regarde énormément. Bref, on se cherche encore. Il nous a sauté aux yeux tout au long de notre périple que les distillateurs artisanaux avaient pris soin de s'aménager une petite parcelle dans le grand champ du domaine des alcools nationaux. Certains l'ont fait avec opportunisme, choisissant de faire pousser ce que le public attendait d'eux et refusant dans le même temps d'écouter leur imagination. L'heure est à la vodka? En voici. Au gin? En voilà. Attention, «opportunisme» ne rime pas forcément avec «manque de talent». Et il n'y a aucun mal à distiller l'air du temps, surtout quand on le fait avec brio. D'autres, en revanche, n'en font qu'à leur tête. Des «fous», ceux qu'une certaine idée du spiritueux peut amener à soulever des montagnes. Embarqués sur leur bateau ivre, ces illuminés ne se compromettent pas avec le goût de l'époque, ils ne font aucune concession aux logiques économiques. Ils vont au bout de ce que leur dictent leurs papilles. Du coup, leurs parcelles sont aussi belles que nos jours et l'on retourne s'exposer à la chaleur de leurs volumes d'alcool aussi souvent que possible. Encore et encore.

MICHEL VERLINDEN

⁽¹⁾ Raymond DUMAY, *Célébration des alcools*, La Table Ronde, 2008.



MATTHIEU CHAUMONT EN CINQ QUESTIONS

Consultant et créateur de Hortense, un bar à cocktails artisanal à Bruxelles, Matthieu Chaumont a assuré la sélection des spiritueux et apéritifs repris dans cet ouvrage.

QUEL EST VOTRE PARCOURS ?

Il a commencé en France, où je suis né. Passionné de gastronomie, je voulais au départ travailler en cuisine. Au fil de mes études, j'ai compris que cela ne correspondait pas à ce que je cherchais. Je me suis réorienté. Mon objectif était de travailler pour un grand groupe hôtelier. Aux alentours de 2007, j'ai trouvé du travail à Paris dans une agence spécialisée en conseil, Culinary Consulting & Development. La mission consistait à plancher sur l'implantation d'un restaurant à New York. C'est à ce moment-là que j'ai découvert la nouvelle scène des bars à cocktails, tant à Paris, où s'était ouvert l'Experimental Cocktail Club, qu'à New York, qui «buzzait» avec des endroits comme le PDT ou Milk & Honey. Ces nouveaux lieux m'ont fait forte impression. De plus, j'avais pour collègues des pointures: Emmanuelle Becquemin, qui m'a aidé à réfléchir sur la question du design culinaire, et la sommelière Pascaline Lepeltier, grâce à qui j'ai pu approfondir le monde du vin et celui des spiritueux.

COMMENT AVEZ-VOUS POUSSÉ LA PORTE DE L'UNIVERS DES COCKTAILS ?

J'ai eu une révélation en buvant un Sazerac, l'un des plus vieux cocktails connus. Chaque gorgée était différente, le goût était véritablement évolutif. Cela m'a bouleversé. J'ai eu l'envie de passer de l'autre côté. J'étais fasciné par le fait de pouvoir intervenir sur le goût final de la boisson servie. Ce qui n'est pas du tout le cas quand on travaille dans un bar à vins.



MATTHIEU CHAUMONT

L'EXPERT

HORTENSE SPIRITS & COCKTAILS

2, rue de Vergnies, 1050 Bruxelles

☎ 00 32 2 514 43 47

Ouvert le mercredi et le jeudi, de 18h à 23h30.

Le vendredi et le samedi de 18h à 00h00 et le dimanche de 15h à 23h



COMMENT EST NÉ HORTENSE ?

Après cette mission à New York, je me suis installé à Bruxelles. J'ai entre autre épaulé Jean-Philippe Rougier, dont la société L'Art & Le Goût fournit de nombreux restaurants gastronomiques belges. Cela m'a permis de me constituer un réseau. J'avais l'idée de créer quelque chose pour moi, j'attendais la bonne occasion. Elle s'est présentée sous la forme d'un endroit d'exception logé dans les caves de la Nonciature, au Sablon. L'esprit du lieu était très *speakeasy*, «clandestin» pour le dire

vite, ce qui correspondait tout à fait à ce que je cherchais. Aujourd'hui, Hortense a fait un joli bout de chemin, nous avons créé un gin, le Bishop's Gin, en collaboration avec Ponet Spirits, et nous faisons de la consultance pour les chefs qui désirent assortir leur carte de spiritueux à l'esprit de leur cuisine. Il est d'ailleurs révélateur d'observer l'évolution d'un endroit comme Hortense. Il faut le comprendre comme un signe des temps. Nous avons commencé en sous-sol, dans l'ombre. Après cette phase de gestation, nous passons désormais à la vitesse supérieure en investissant un endroit exposé à la lumière qui dispose d'un espace de production s'apparentant à une vraie cuisine.

POURQUOI VOUS ÊTRE ASSOCIÉ À CET OUVRAGE ?

Ces dernières années, j'ai assisté à la reconnaissance à sa juste valeur de la scène brassicole artisanale belge. Cela n'existe pas pour les alcools nationaux... si ce n'est un peu pour le whisky. Trop souvent, les spiritueux sont consommés de façon festive. J'aimerais que l'on s'interroge sur ce que l'on a dans son verre. La Belgique a une tradition en la matière, un savoir-faire et des histoires passionnantes à raconter. C'est le propos de ce livre.

COMMENT VOYEZ-VOUS L'AVENIR ?

Je crois que nous allons suivre le modèle français. Sous l'influence des bars à cocktails, le «*spirit made in France*» a retrouvé son lustre. Il y a même un salon dédié à cela, France Quintessence. Je souhaite qu'il se passe la même chose en Belgique et que, dans la foulée, le politique lâche un peu de lest sur les taxations et fasse preuve de plus de souplesse quant à la législation sur la distillation, cela permettrait à de nouvelles distilleries de voir le jour.







LES FLEURS DU MALT

GOUDEN CAROLUS SINGLE MALT,
UN WHISKY SIGNÉ PAR LA DISTILLERIE DE MOLENBERG

1, KLATERSTRAAT
2830 BLAASVELD

**DISTILLERIE
DE MOLENBERG**

☎ 00 32 3 501 82 12
WWW.STOKERIJDEMOLENBERG.BE

*Charles
Lectef
-
Distillateur*



LA CATÉGORIE

Le Gouden Carolus joue dans la catégorie des whiskies «single malt». C'est-à-dire? Un whisky élaboré uniquement à partir d'orge maltée et provenant d'une seule et même distillerie. Ceci est à opposer au «blended scotch» ou «blend», soit un assemblage de distillats pouvant provenir de différentes distilleries, de différentes années, de différentes origines (bourbon, rye...) et de différents grains (blé, maïs, seigle...). C'est le «blended whisky» qui domine le marché – si l'on en croit Wikipédia, 90 % des whiskies consommés dans le monde. Une querelle oppose l'Écosse et l'Irlande, qui toutes deux revendiquent d'être le pays où est née cette eau-de-vie à base de céréales. On a envie de croire à la version de Raymond Dumay, selon laquelle le whisky serait né en Irlande sous la houlette des missionnaires irlandais emmenés par saint Patrick, qui en auraient ramené la technique d'Égypte en même temps que le mode de vie monastique. Ce qu'il faut retenir du whisky? D'abord, que son origine, comme celle de tous les alcools, est probablement liée à un usage médical. Ensuite, qu'il s'agit d'un alcool nomade qui n'a eu de cesse de conquérir d'autres territoires. Parti d'Écosse ou d'Irlande, comme on voudra, le whisky s'est implanté avec succès tant à l'ouest – le bourbon – qu'à l'est: dès le début du XX^e siècle, des distilleries se sont développées au Japon.

L'INTERPRÉTATION DE LA DISTILLERIE

Le projet Gouden Carolus est tout entier tourné vers le whisky. L'installation ne sert qu'à cela. Quand son concepteur, Charles Leclef, a voulu le lancer, il est parti d'une feuille blanche vu l'absence de tradition «whisky» dans notre pays. Son premier réflexe a été de se poser la question: à quoi pourrait bien ressembler un whisky belge? Il a décidé de répondre en jurant fidélité au procédé, c'est-à-dire en remplissant

un cahier des charges conforme aux breuvages spiritueux qui se classent sous cette étiquette. En clair? Viser un distillat de grande pureté via une fabrication dans un «pot still» – un alambic permettant une double distillation –, le respect d'un procédé lent, un contact prolongé avec le cuivre, un vieillissement sous bois... Pour ce faire, Charles Leclef a dessiné lui-même sa propre installation en collaboration avec Forsyths, une référence écossaise en la matière. Ce respect des règles de l'art n'est que le premier terme de la réponse que le distillateur a apportée à la problématique qui l'occupait. Il explique: «Faire un whisky conforme à ce que l'on en attend n'était pas suffisant à mes



Charles Leclef
a dessiné lui-même
sa propre installation
en collaboration avec
Forsyths, une référence
écossaise en la matière.



yeux pour se lancer sur le marché. Il fallait que l'on apporte de l'exclusivité. Pas une exclusivité artificielle – comme, par exemple, celle qui consiste à produire des séries limitées –, non; ce qu'il fallait, c'est apporter du sens, de la crédibilité. Dans notre cas, elle était toute trouvée vu l'activité familiale brassicole qui existe depuis 1872. Je me suis dit qu'il serait intéressant de distiller une matière première inédite, soit le malt d'orge que nous brassons pour produire notre bière Triple. Les Écossais trouvent que ce brassage est inutile, que l'on se complique la vie. Mais il y a un avantage de taille: le malt d'orge brassé produit un distillat remarquable en termes de puissance gustative et de potentiel de maturation. Ce double travail permet de réunir tradition écossaise et savoir-faire belge.» À cela s'ajoute un volet important du processus: le vieillissement en fûts. Là aussi, Charles Leclef a voulu marquer le coup. «On a commencé par des fûts de bourbon parce que l'on pensait que ce serait un support idéal pour renforcer un distillat issu du malt d'orge de la Triple. Très vite, j'ai voulu m'en affranchir car, vu notre distillerie de très petite taille, je craignais de n'avoir aucune influence sur les fûts





**FICHE
TECHNIQUE**



DEGRÉS

- ▶ 46°

ARÔME

- ▶ Au nez, une première image apparaît: la gourmandise! Des notes délicates de vanille, de pomme verte et de caramel s'associent à des notes boisées plus subtiles.

GOÛT

- ▶ En bouche, l'équilibre s'inverse et c'est le bois de chêne qui s'exprime avec brio. La vanille et le caramel apportent une touche de douceur pour un ensemble particulièrement cohérent et gourmand!

TEMPÉRATURE IDÉALE

- ▶ La douceur de ce whisky permet de l'apprécier pleinement à température ambiante.

SUGGESTION DE SERVICE

- ▶ Entre amis, à l'apéritif!
Pour une dégustation plus poussée, verser 5 cl de Gouden Carolus dans un verre Old Fashioned et ajouter 5 gouttes d'eau minérale fraîche.

que l'on me vendait, surtout qu'il s'agit d'un marché qui se concentre très fort. Je me suis tourné vers un consultant réputé, le Dr Jim Swan, qui m'a dirigé vers un tonnelier au Portugal avec lequel il était en train de mettre au point un type de fût spécifique. J'ai rencontré ce fabricant et, ensemble, on a mis au point les «Anker casks», des tonneaux spécialement conçus pour notre whisky qui servent à un «finishing» de six mois après le passage en fûts de bourbon.» Résultat des courses, le Gouden Carolus peut se prévaloir d'une couleur soutenue et d'un goût de grande finesse. À terme, l'idée est de remplacer progressivement les fûts de bourbon par les «Anker casks» pour que ces derniers soient les seuls à assurer le vieillissement du Gouden Carolus. Le Gouden Carolus ne se veut pas un whisky réservé à quelques experts, ce que Charles Lecléf appelle «les whisky geeks qui croient tout savoir». Avec ce single malt, le brasseur-distillateur s'est mis en tête de convertir au whisky ceux qui ne l'aiment pas. Il n'hésite pas à battre en brèche les stéréotypes et, par exemple, à proposer son pro-

LES CONSEILS DE L'EXPERT

HISTOIRE

L'histoire et l'origine du cocktail sont malheureusement un peu floues. S'il est impossible de dire quel fut le premier cocktail ou même où il a été inventé, on peut cependant dater de 1862 la publication du premier livre de recettes de cocktails, écrit par Jerry Thomas : le Bartender's Guide. Le début du XX^e siècle verra l'apparition de nombreux « classiques » que nous connaissons encore aujourd'hui et dont certains ont servi d'inspiration pour les recettes proposées dans cet ouvrage ! Durant le XX^e siècle, la popularité du cocktail continua de croître, principalement portée par la demande anglo-saxonne et américaine. Il faudra attendre le début du XXI^e siècle pour que le cocktail d'artisan fasse son apparition en Europe. Malgré ces débuts récents, quantité de barmen talentueux ont fait leur apparition en Belgique, en France et dans toute l'Europe, pour le plus grand plaisir de leurs clients !

duit avec de l'eau. Et dans le cas où c'est nécessaire, pas seulement avec quelques gouttes. Il précise : «Il ne faut pas oublier que, dans le cadre du contrôle de la qualité d'un whisky, la dilution peut réduire à 20 % d'alcool.»

PEU IMPORTE LE FLACON ?

«L'idée était d'avoir un flacon intemporel qui se démarque de ce qui existe déjà, résume Charles Lecléf. Pour ce faire, on a collaboré avec Saverglass, une société française dont le siège social est à Feuquières, dans le département de l'Oise. La forme est atypique puisque le fond de la bouteille est cylindrique, tandis que ses épaules sont carrées. À l'avant, l'étiquette reprend un dessin stylisé de la distillerie De Molenberg. À l'arrière, on peut voir celui de la brasserie. L'idée étant de suggérer l'aller-retour entre ces deux pôles qui résument toute l'histoire.» Les bouteilles de Gouden Carolus sont essentiellement conditionnées dans un format de 50 cl mais il existe également des flacons de 20 cl qui sont des variations –





“
Ce lieu est lié aux origines
de la famille de ma mère,
les Van Breedam.
Il s’agit d’une famille
de meuniers qui y ont
exploité une petite
distillerie de genièvre
au lieu-dit « Molenberg »
entre 1637 et 1914.

”
maturation dans différentes sortes de fûts
(porto, sherry, bourbon...) – autour du même
distillat. Ces déclinaisons permettent une ap-

proche à la fois ludique et pédagogique dans
la mesure où elles font prendre conscience des
notes particulières apportées par ces divers fûts.

LA DISTILLERIE

Au contraire de la brasserie Het Anker, située
dans l’ancien béguinage de Malines, la distille-
rie De Molenberg se trouve dans le petit village
de Blaasveld. Héritier de plusieurs générations
de brasseurs et de distillateurs, Charles Leclef
raconte: «Ce lieu est lié aux origines de la fa-
mille de ma mère, les Van Breedam. Il s’agit
d’une famille de meuniers qui y ont exploité
une petite distillerie de genièvre au lieu-dit
“Molenberg” entre 1637 et 1914. En 1872,
Louis Van Breedam et sa sœur Anna quittent le
Molenberg pour devenir brasseurs à Malines en

TROIS QUESTIONS À CHARLES LECLEF

*Initiateur et premier distillateur
du Gouden Carolus*

À QUAND REMONTE L’IDÉE DE CRÉER UN WHISKY BELGE ?

Aux années 90 car, à l’époque, j’étais déjà fasciné
par la « magie » du whisky. L’univers de ce
breuvage avec son vieillissement est à mes yeux
beaucoup plus attirant que celui du gin, par
exemple. J’ai commencé à faire les premiers tests
avec Jan Filliers, de la Distillerie Filliers, à Deinze,
en 2000. En 2007, on a sorti deux, trois mille
bouteilles résultant de nos expérimentations.
Cela n’avait rien à voir avec ce que l’on fait
aujourd’hui. Officiellement, le Gouden Carolus
est sorti fin novembre 2013 sur le marché, c’est
notre date anniversaire. Depuis, la production
est continue, tandis que la vente et la qualité
sont en progression. Il s’agit d’un projet qui a
le long terme pour horizon. Aujourd’hui, nous
disposons d’un maître distillateur, Ward Baes, qui
travaille à plein temps, ainsi qu’un commercial
qui se charge de démarcher la clientèle.

VUE DE L’ÉTRANGER, L’IDÉE D’UN WHISKY BELGE EST-ELLE CRÉDIBLE ?

C’est à nous de la rendre crédible. Quand je
dis « nous », je pense aux acteurs belges qui
investissent ce créneau. À Liège, Étienne
Bouillon a mis les moyens qu’il fallait pour
créer son « Belgian Owl ». J’espère que d’autres
initiatives vont voir le jour. En espérant que
la qualité et le sérieux soient au rendez-vous.
Si nous sommes plusieurs à faire un whisky
digne de ce nom, on pourra assoier la notoriété
de la Belgique en la matière.

POUVEZ-VOUS NOUS EN DIRE PLUS SUR LES FAMEUX « CASKS » - LES FÛTS - SPÉCIALE- MENT CONÇUS POUR LE GOUDEN CAROLUS ?

Le profil est celui de fûts de chêne français,
relativement jeunes, qui ont servi pour du
vin rouge. Ils sont récupérés, démantelés
et rabotés pour qu’il ne reste plus rien de leur
ancienne affectation. L’intérêt de l’opération,
c’est de faire disparaître l’agressivité première
du bois. Ils sont ensuite chauffés selon un
cahier des charges que nous avons établi.
Ils confèrent notamment à nos whiskies
leur couleur soutenue.





COCKTAIL
CHOCOLATE OLD FASHIONED

CETTE INTERPRÉTATION DU LÉGENDAIRE OLD FASHIONED
EST À PRÉPARER DIRECTEMENT DANS LE VERRE.



Ce cocktail est le compagnon idéal des fins de repas entre amis.

INGRÉDIENTS

1 CUILLERÉE À CAFÉ
DE SIROP DE CACAO
(VOIR RECETTE P. 174)

1 ZESTE D'ORANGE

2 CL D'EAU MINÉRALE

PRÉPARATION

À l'aide d'un pilon, écraser légèrement le zeste d'orange
afin d'en extraire les huiles essentielles.

Ajouter 3 traits d'angostura bitter et compléter avec
5 cl de Gouden Carolus.

Remplir le verre de beaux glaçons et remuer délicatement
afin de mélanger et rafraîchir le cocktail.



Première étape?
La création de l'outil
de travail avec la société
écossaise Forsyths,
dont les alambics sont
mondialement réputés.
En novembre 2010,
la production
est officiellement
mise en fûts.



rachetant la brasserie des béguines, qui arrê-
taient leur activité. Le moulin, quant à lui, est
resté aux mains de la famille. En 2007, quand
mon oncle est décédé, mes neveux et nièces
voulaien vendre cette petite ferme. Ayant
mon projet en tête, je me suis dit qu'il n'était
pas possible de laisser filer ce patrimoine. J'ai
voulu absolument retrouver le passé de dis-
tillation pour renouer avec nos racines. Il m'a
semblé que distiller ici une matière première
brassée reviendrait à pérenniser deux tradi-
tions de famille: la fabrication de bière et celle
d'alcool. C'est cette opportunité qui a fait pas-
ser mon projet à la vitesse supérieure. Cet en-
droit était une sorte de caution morale du pro-
jet. » L'achat du bâtiment s'est déroulé en 2009.
Première étape? La création de l'outil de tra-
vail avec la société écossaise Forsyths, dont les
alambics sont mondialement réputés. En no-
vembre 2010, la production est officiellement
mise en fûts. Il est intéressant de noter que,
si le whisky est distillé à Blaasveld, il est en-
treposé à Malines dans l'ancienne malterie de
la brasserie. Le tout pour un circuit en forme
de boucle: le malt d'orge quitte la brasserie
pour être distillé à Blaasveld et le distillat qui
en résulte revient à la brasserie pour y reposer
pendant trois années.

REMERCIEMENTS

Je tiens à remercier :

Lau, Hadrien et Justine. Mes parents, Christine et Henri. Hermine, ma grand-mère.

Matthieu Chaumont pour son expertise.

André Dufourneau, faux noble et paysan perversi.

Mais aussi :

Vincent et Wendy, Michelle, Anne, Sandrine, Pascale et Alexandre.

Merci également aux distillateurs du pays
de m'avoir ouvert leur porte.

Michel Verlinden



PHOTOGRAPHIES

Alexandre Bibaut

CONCEPTION GRAPHIQUE ET MISE EN PAGE

Wendy Prower

Vincent Van Meerbeeck

ÉDITEUR

www.racine.be

Tour et Taxis,
Entrepôt royal 86C,
Avenue du Port, BP 104A
B-1000 Bruxelles
© Éditions Racine, 2016

(Inscrivez-vous à notre
newsletter et recevez
régulièrement des informations
sur nos parutions et activités.)

Toutes reproductions
ou adaptations d'un extrait
quelconque de ce livre, par
quelque procédé que ce soit,
sont interdites pour tous pays.

DÉPÔT LÉGAL

D. 2016, 6852. 20
octobre 2016

ISBN

978-2-87386-988-5

Imprimé en Slovénie