



L'ANNEXE...

EEN DROOMBROUWERIJ !

TEKST EN FOTO'S: © JOHAN 'WANNE' MADALIJNS

Op donderdag 7 juni 2018 brouwde brouwerij l'Annexe voor de eerste maal in haar gloednieuwe brouwinstallatie in Sint-Gillis. Twee dagen later ga ik langs om een kijkje nemen. Grégoire Berthon en Maxim Lagrillière ontvangen mij met een hemelsbrede glimlach, net zoals die van twee kleine kinderen die hun droom in vervulling zagen gaan.

MARATHON DES SABLES

Twee vrienden die samen brouwen, het klinkt bijna cliché. Ze kennen elkaar sinds hun twaalfde maar waren elkaar wat uit het oog verloren. Een jaar of tien geleden zagen ze mekaar terug in een bar en diezelfde avond hebben ze, tijdens het proeven van een aantal bieren, een paar beloften aan mekaar gedaan: de Marathon des Sables lopen in Marokko en bier gaan brouwen. Maxim heeft de Marathon des Sables in 2016 uitgelopen en ondertussen hebben ze ook een brouwerij opgericht. Het is niet toevallig dat twee Indische loopeenden het symbool van de brouwerij vormen, ze symboliseren beide heren en hun twee wensdromen.

GIST

Ze begonnen te experimenteren als hobbybrouwer met voorgekauwde moutpakketten, maar dit lukte niet echt en al snel besloten ze om over te stappen naar het puur graan brouwen. Van bij het begin ging hun speciale aandacht naar de gist en

ze kwamen, na een 25-tal gisten te hebben uitgetest, tot de conclusie dat de saison-gist veel smaak geeft aan het bier en ook zeer goed uitgist, waardoor je een heel droog bier krijgt; voor hen was dit perfect. Ondertussen volgden ze een cursus Zythologie bij Syntra en begonnen ze hun eigen 'Saisons' te brouwen.

HENDRIX

In januari 2017 vormden ze samen een bedrijf en in mei van datzelfde jaar kwam hun eerste bier op de markt, de 'Saison de Bruxelles', gebrouwen bij Brasserie Artisanale Millevertus in Breuvanne (Belgisch Luxemburg).

Maar de heren wilden absoluut een eigen brouwerij in Brussel en zo kwamen ze terecht in een bijgebouw (annexe) van de rechtover gelegen schilderschool in de Metaalstraat te Elseine. Het was oorspronkelijk een parkeergarage. Het dak werd vernieuwd, er werden binnenmuren geplaatst en de vloeren werden vervangen,...

Het verkrijgen van een milieuvergunning duurde bijna een jaar, maar daarna ging de bal serieus aan het rollen. Tijdens deze periode brachten ze hun tweede bier, *Black Saison* (eveneens afkomstig van Millevertus), in omloop.

Bij het zoeken naar een naam voor de brouwerij werden veel opties overwogen, totdat ze zich realiseerden dat er een lang verloren familiale brouwerij bestond. De grootvader van Grégoires echtgenote was de laatste brouwer van brouwerij Hendrix in Peer, die teruggaat tot 1797 en gestopt is in 1981. Het leek dus een leuke, sentimentele en aanvaardbare beslissing om onder deze naam hun brouwerij op te richten.

Dat was echter buiten een brief van een brouwerij uit Brugge gerekend, deze vond dat er teveel gelijkens bestond met hun bestaande straffe bier(naam) en kreeg hierin haar gelijk. Niet alleen moest er snel een nieuwe naam gevonden wor-



den, ook moest de naam Hendrix op hun eerste batch, een slordige 10.000 flessen, handmatig worden overgeplakt. Ik voel nog steeds een beetje boosheid in hun stem. Een klacht van 'Hendrick's Gin' was aannemelijker geweest... Na een aantal slapeloze nachten besloten Maxim en Grégoire dan maar om de naam te wijzigen naar l'Annexe.

PBC

Ondertussen bezochten ze wat brouwerijen omdat de overstap van een klein huishoudelijk brouwsel naar een groter volume niet altijd hetzelfde resultaat geeft. Ze zochten een brouwerij waarbij ze nog echt de handen uit de mouwen konden steken en kwamen terecht bij het Engelse PBC-Breweries. Ze vonden de installatie niet alleen mooi door de houten afwerking, maar vooral omdat alles nog handmatig moet gebeuren.

Ik onderscheid een schrootmolen, warmwatertank (bij het brouwen zit die rond de 70°C), een maischtank (ofwel te gebruiken op z'n Engels door gebruik te maken van één temperatuur, ofwel door water apart te verwarmen en toe te voegen om tot de gewenste stappen te komen en uiteindelijk naar 72°C te gaan), een kookketel met whirlpoolsysteem en een koudwatertank. En uiteraard de noodzakelijke vergistingstanks. Elk brouwsel omvat 15 hectoliter.

Brouwen gebeurt momenteel met leidingwater, maar vermits Sint-Gillis barst van de bronnen is brouwen met bronwater een eventuele toekomstige denkpiste. Er zou zelfs een bron onder de brouwerij liggen.

De mouten zijn afkomstig van de Nederlandse mouterij 'The Swaen'. Dit is een bewuste keuze omdat de meeste granen afkomstig uit Belgische mouterijen een grotere ecologische voetafdruk hebben.

De botteling (enkel flesjes van 33 centiliter) gebeurt handmatig ter plaatse via een bottelapparaat met zes bekken en een pomp. Er werd wel geïnvesteerd in een etiketteermachine en twee pneumatische kroonkurkapparaten. De eerstvolgende investering is een bottellijn, maar daarvoor moet er echt al wat verkoop zijn om die financiële stap te zetten.

De huidige locatie lijkt mij niet echt groot na het horen van hun plannen, maar er zijn al ideeën voor de opslag van granen, flessen,... en dit in de zeer nabije omgeving. Bedoeling is om eens per week te brouwen.



AMARILIS

Naarmate hun passie voor bier zich ontwikkelde, werden ze zich steeds meer bewust van de kracht van gist bij het maken van hun dranken, en dat bracht hen tot interesse in andere fermentaties. We spreken hier dus niet alleen van een brouwerij maar ook van een fermenterie, wat leidde tot de succesvolle introductie op de markt van *Amarilis*, twee natuurlijk gefermenteerde dranken (2 vol. % alc.) op basis van vlierbloesem en gember. In tegenstelling tot hun bieren moeten deze wel gepasteuriseerd worden om het gistingsproces tijdig stop te zetten.

Ze hebben dus twee productieprocessen, bier en andere gefermenteerde dranken. Grégoire en Maxim dachten dat ze hiermee ongeveer hetzelfde cliënteel zouden bereiken, maar het zijn duidelijk twee verschillende markten. Hun bier verkoopt vooral goed in Brusselse bars en restaurants en hun gefermenteerde dranken gaan vlot over de toonbank bij bio-winkels. Met de fermentaties inbegrepen zitten ze momenteel toch al aan 6.000 liter per maand. En als alles goed gaat kunnen ze extra gistingstanks aanschaffen en tot twee maal per week brouwen.

SAISON

Hun eerste ter plaatse gebrouwen bier is de Saison de Bruxelles, maar ze werken momenteel nog aan andere recepten zodat ze toch vlug met zes bieren op de markt hopen te komen. Doelstelling is bieren te brouwen die gemakkelijk doordrinkbaar zijn maar toch een eigen persoonlijkheid hebben. Dat belooft voor de Brusselse bierscene.

PRAKTISCHE INFO

Brouwerij L'Annexe

Metaalstraat 19

1060 Sint-Gillis

<http://www.lannexe.brussels/>

info@lannexe.brussels