



Entretien avec Guido Cornette, houblonnier, ancien vétérinaire

Propos recueillis par Jacques Adriaensen

# Rencontre

Les plus anciens d'entre nous se souviennent peut-être de ces curieux champs de culture qui, jusque dans les années 80 s'étendaient près des villages de Romedenne, Gochenée et Vodelée. Les parcelles étaient hérissées de grands mâts pointant vers le ciel, sur lesquels se hissaient de puissantes lianes. Oui, c'étaient bien des houblonnières! Mais depuis cette époque, la culture y a progressivement été abandonnée, pour diverses raisons. Ce n'est que tout récemment que Guido Cornette, vétérinaire à Morville, non loin de Florennes, a décidé de mettre sa carrière entre parenthèses, afin de se lancer dans ce que l'on peut appeler une belle aventure. Clin d'œil est parti à la rencontre de ce passionné, pour en savoir un peu plus.

**Clin d'œil (CO):** Qu'est-ce qui vous a poussé à entreprendre cette exploitation?

**Guido Cornette (GC):** Dans ma famille, on a cultivé le houblon de génération en génération. Pour moi, c'est un peu comme un retour aux sources.

**CO:** N'est-ce pas plutôt en Flandre que l'on peut voir cette culture?

**GC:** La capitale du houblon en Belgique est Poperinge, du côté d'Ypres; on y cultive encore 160ha de nos jours. Mon grand-père en était originaire, et il décida de rejoindre un autre houblonnier récemment établi sur la commune de Doische.

**CO:** Pourquoi justement Doische?

**GC:** Dans les années 40, M. Samyn, originaire lui aussi de Poperinge, avait remarqué que le houblon poussait naturellement sur les rives de l'Hermeton<sup>1</sup>. Le type de sol et le microclimat plus «continental» de ce terroir, semblaient donc convenir à sa culture. C'est ainsi qu'il décida d'y implanter les premières parcelles. Au début des années 80, les surfaces consacrées à cette culture culminèrent à 45ha.

**CO:** Pour quelle raison fut-elle abandonnée alors?

**GC:** La concurrence des productions de Bavière (plus de 20.000ha!) et des USA, le caractère très peu mécanisé de la culture, et les fluctuations des prix du marché eurent raison des exploitations de l'Entre-Sambre-et-Meuse.

**CO:** Redémarrer aujourd'hui est donc risqué?

**GC:** Oui, il y a de sérieux investissements à compter au départ: ici, plus de 550 piquets de 8 mètres et quelques 25.000m de câblage, pour assurer la charpente puissante qui permet d'accueillir l'ensemble de ces lianes vigoureuses. Sans compter près de 4000 jeunes plants qu'il a fallu planter... à la main!

**CO:** Ah oui, c'est impressionnant! Mais au fait, comment cultive-t-on le houblon?

**GC:** Comme c'est une liane de plus de 6 mètres, il lui faut de grands «tuteurs» pour

qu'elle puisse exprimer toute sa vigueur. Chaque année au printemps, la souche vivace de la plante émet de nouveaux jets qu'il faut enrouler manuellement, toujours dans le sens des aiguilles d'une montre, sur des tuteurs placés à cet effet.

**CO:** Cela exige pas mal de main d'œuvre...

**GC:** Bien sûr. Durant le mois de mai, chaque pousse peut croître de plus de 20 cm en une journée, par météo favorable. Il convient de les suivre et de les guider sur leur support plusieurs fois par semaine, pour qu'elles ne s'enchevêtrent pas. De plus, en septembre, il faut récolter, ce qui consiste à séparer les cônes du reste de la liane pour les amener finalement au séchoir et les conditionner pour la vente. En fin de compte, cela donne assez bien de travail à de la main d'œuvre locale.

**CO:** Quels sont les atouts pour un houblon de qualité?

**GC:** Nous avons affaire à une plante dioïque<sup>2</sup>. On conserve uniquement les pieds «femelles» car ce sont uniquement les fleurs femelles non fécondées qui une fois séchées, donnent les fameux cônes, appelés à juste titre «or vert». Ces derniers contiennent une poudre jaune, la lupuline. C'est l'élément essentiel pour la brasserie car elle renferme les résines et les huiles essentielles. On distingue deux groupes de variétés de houblon: les «amérisantes», qui apportent l'amertume et les «aromatiques», qui donnent à la bière son «parfum» et sa saveur bien à elle. C'est ce deuxième groupe qui est le plus recherché par les brasseurs, qui choisissent eux-mêmes la proportion des variétés entrant dans la confection de leur mélange.

**CO:** Je suppose que vous en avez déjà contacté quelques uns. Mais vu la concurrence, ont-ils bien répondu à vos propositions?

**GC:** Les brasseries que j'ai approchées sont sensibles à la qualité du produit. De plus, aujourd'hui, la tendance est à l'ancrage local, aux circuits courts entre producteurs et consommateurs. J'ai pu présenter mes produits à des entreprises de la région qui avaient l'air intéressé.

**CO:** L'avenir semble donc prometteur. Et avez-vous d'autres projets?

**GC:** Pour l'instant, ma priorité est de finaliser le projet initial. Etendre la culture à l'avenir? Peut-être. Cela dépendra des débouchés qui s'offriront à moi.

**CO:** Vous avez l'air heureux de votre choix aujourd'hui.

**GC:** Ah oui! Quand au printemps, j'observe les jets de houblon partir à l'assaut des tuteurs avec tant d'ardeur, je me dis «je suis bien dans ma houblonnière». Même si je sais qu'il y a encore pas mal de pain sur la planche avant que la culture ne devienne rentable!

## LE SAVIEZ-VOUS?

Une liane de houblon peut compter jusqu'à 7000 fleurs (les «cônes»). Le rendement est de l'ordre de 1,5 tonne de cônes séchés à l'hectare<sup>3</sup>. Il faut 6kg de cônes pour obtenir 1kg de cônes séchés. Pour faire un litre de bière, il faut 1 à 4g de houblon, un petit litre d'eau pour «l'empâtage»<sup>4</sup> et le lavage, 150 à 250g de malt et environ un demi-gramme de levure.



- 1 - Hermeton: cet affluent de la Meuse traverse d'ouest en est une bonne partie nord de la Fagne, en passant notamment au pied des beaux villages de Sautour (commune de Philippeville), et Soutme (Doische).
- 2 - Dioïque: les plants portant des fleurs mâles sont séparés de ceux qui ont des fleurs femelles.
- 3 - Ce résultat diffère en fonction des variétés.
- 4 - Empâtage: première opération du brassage consistant à mélanger les différents malts et céréales, préalablement concassés, avec de l'eau chaude.