



ADL

ADL

AGENCE DE
DÉVELOPPEMENT
LOCAL

Focus sur un acteur économique

Une bière tennelloise, on l'attendait depuis longtemps ! Et c'est à deux passionnés que nous devons ce grand plaisir : Jean-Marc Henrard et Alex Van Lancker de Tenneville ont lancé leur micro-brasserie, la Tenn'Beer.

Jean-Marc, Alex, quels sont vos parcours ?

A. : Je suis infirmier urgentiste de formation et je viens de Bruxelles. Mon épouse, Céline Body, est originaire de Tenneville. Il y a pratiquement 3 ans d'ici, nous avons décidé de venir nous installer avec nos enfants sur Tenneville. Étant passionné par le domaine de la bière depuis plusieurs années et ayant envie de développer cette passion, j'ai eu l'occasion de suivre les cours de microbrasserie à l'IFAPME d'Arlon. Ceci dans un but premier de mieux connaître le domaine brassicole ainsi que de faire mes propres bières.

J.-M. : Je suis éducateur de formation, cela fait 20 ans que je travaille en hôpital psychiatrique. J'ai commencé à m'intéresser à la bière il y a 6 ans, j'ai voulu essayer un kit de brassage et ça m'a plu. Je suis devenu passionné, j'ai lu plusieurs livres sur le sujet, je brassais dans ma cuisine pour tester différentes recettes. J'ai eu envie de me former et j'ai suivi la formation à l'IFAPME également.

Comment est née votre collaboration ?

A. : Par l'intermédiaire d'un professeur de l'IFAPME, nous nous sommes rencontrés avec Jean-Marc et nous nous sommes rendu compte que nous habitons pratiquement l'un à côté de l'autre. Ce qui m'a permis de commencer à brasser grâce au matériel de Jean-Marc. Notre projet est né simplement d'un partage d'une même passion.

Quels types de bières brassez-vous ?

J.-M. : Nous proposons 3 types de bières : La Tenn'kiss qui est une pils à 5,5%. C'est une bière très rafraîchissante qui se veut simple et efficace avec du goût et du caractère. La Tenn'city, une blonde légère à 6,2%, bière rafraîchissante, travaillée avec les arômes de plusieurs houblons qui lui confèrent des notes d'agru-



mes et de fruits tropicaux ainsi qu'une pointe d'amertume. Enfin, la Tenn'x3, une triple à 8%, légèrement ronde avec une fin sèche qui présente du caractère et du corps grâce, entre autres, aux épices.

Où peut-on se procurer vos bières ?

A. : On peut se les procurer directement à la brasserie sur rendez-vous ou lorsqu'on communique une ouverture sur notre page Facebook. Ensuite, nous collaborons déjà avec plusieurs commerces de la commune. Ainsi, vous trouverez nos bières à la Station Total, dans les boulangeries Pierrard et Detaille, chez la fleuriste L'Ode, chez Biofarm, chez FritesBurgers & Co et au Proxy Delhaize. Nous collaborons également avec le GACoeur de l'Ourthe. Et enfin, nous serons présents au marché fermier des 3 communes et aux deux marchés de terroir à Champlon durant l'été. Il est également possible de la déguster au bar du Centre sportif.

Quelle est la signification de votre logo ?

J.-M. : Le logo représente des mains, simplement pour signifier le partage, le travail commun, l'amitié, mais aussi l'appel à la bière et à la convivialité. Deux mains pour deux personnes, une main pour chacun d'entre nous, qui ensemble avons réalisé un rêve.

Des projets pour le futur ?

A. : Nous envisageons d'organiser des visites de la brasserie sur rendez-vous, pour des groupes de 2 à 6 personnes maximum et ce, normalement à partir du mois de juin. Ensuite, concernant l'avenir, nous avons plusieurs projets en tête. Il est trop tôt pour dévoiler nos idées fantasques. Nous espérons tout d'abord assurer notre bon produit, nous développer et offrir beaucoup de plaisir.

Brasserie Tenn'Beer



Rue de la Forge 14B 6970 Tenneville
0474 96 09 09

Brasserie.tennbeer@gmail.com

 Tenn'Beer Brasserie
de Tenneville



La Brasserie Tenn'Beer accepte vos chèques commerces



Vous souhaitez obtenir un focus sur votre entreprise dans le bulletin communal ?
Contactez l'ADL, Catherine Desert
+32 (0)84 45 00 54 - adl@tenneville.be