

Simon a tout plaqué pour créer sa bière



Il y a trois Bestiale différentes, pour tous les goûts. © S.P.

À 30 ans, Simon Charlier en a eu marre de sa vie de bureau. Après des études d'urbanisme et un travail au cabinet Écolo de Philippe Henry à la Région wallonne, lorsque ce dernier dû quitter le gouvernement, Simon décida de tout plaquer et de s'adonner à sa passion : le métier de brasseur.

« Tout petit, je suivais déjà mon père dans ses tournées, raconte-t-il. Il était brasseur et j'aimais bien cette ambiance. Dans ma cave, je brassais déjà ma petite bière avec un kit. Grâce à une bourse, j'ai pu alors partir au Canada, à la rencontre des microbrasseries qui pullulent là-bas et j'en ai ramené des goûts nouveaux. »

Et il a mis au point trois nouvelles bières qu'il a décidé de surnommer « La Bestiale ». Pourquoi ? *« Pour réveiller la bête qui est en vous, comme je l'ai fait »* lance-t-il avec amusement.

Il s'agit de trois triples blondes qui tirent chacune à 7,5° d'alcool. La première a de délicieux parfums de mangue et de litchi et plaira à un grand public. Les deux autres sont plus spéciales et séduiront davantage un public d'amateurs avisés.

Pour financer son projet, Simon a lancé son crowdfunding, à savoir son financement participatif. *« Devenez actionnaire de mon entreprise, explique-t-il. Et si vous placez 250 euros, je vous promets un bac de Bestiale à vie pour chacun de vos anniversaires. »*

Le but est de vendre la Bestiale dans des magasins spécialisés, mais aussi d'avoir son propre café ouvert sur sa brasserie. ●

L.G.

à noter Les infos sur www.bestiale.be