



## NAISSANCE D'UNE NOUVELLE **BIÈRE** : **Amour, pureté** Et **authenticité**

À la Brasserie de Cazeau, au départ de toute naissance, il y a l'amour.

L'amour des ingrédients, la passion pour la qualité et la nouveauté. Le goût d'une variété de malt inconnue, l'odeur subtile d'une fleur de houblon: découvertes au hasard de nos recherches et pérégrinations, les prémices d'une bière réussie sont déjà là.

Mais avant d'être brassée sur notre installation principale et de rejoindre votre verre, chaque bière parcourt un long chemin, fait d'essais, de dégustations, de corrections. C'est le stade du laboratoire, par brassin de 20 litres. Pour exceller, l'alchimie brassicole requiert de l'amour, du savoirfaire, mais aussi de la patience.

La dégustation, ensuite, par nos brasseurs et nos amis, qui dégustent et commentent chaque création. Ils ont vos goûts, vos envies, vos habitudes. Ils sont les ambassadeurs de vos papilles, les garants de la saveur et du plaisir de la bière.

Brassin après brassin, nous adaptons la recette et visons la perfection. C'est elle et elle seule qui, in fine, sera mise en bouteille, et vous est désormais servie.

Chaque bière de la Brasserie de Cazeau vit donc sa propre histoire, et affiche une personnalité forte. Elles partagent pourtant deux traits de famille auxquels nous sommes attachés: la pureté des ingrédients (de l'orge, du houblon), et l'authenticité du processus de fabrication (refermentation en bouteille, décantation à froid, pas de pasteurisation). À votre santé!

L. Agache

Brasserie de Cazeau sprl Rue de Cazeau 67 – B-7520 TEMPLEUVE T +32 (0)472 97 09 53 – M info@brasseriedecazeau.be

## NOTRE HISTOIRE A DU **GOÛT...**



## 1892

Ses deux enfants, Arthur: et Charles Agache reprennent la brasserie en 1892 et la développent avec de nouvelles installations et de plus grandes ambitions commerciales.





Denis cède la brasserie à son neveu, un jeune français de 31 ans, Jean-Baptiste Agache.

1856

*1753*.

Le premier document attestant d'une brasserie à Cazeau date du 17 octobre 1753. Il stipule que Jacques Descamps lègue à son fils, Nicolas Descamps, sa maison de naissance et un autre édifice : usage de cabaret et de brasserie dit « du Vert Fachaux ». Une longue histoire com

Brasserie du Vert Fachaux

Brasseurs au Vert

1760

Descamps épouse Jacques Delecoeuillerie, qui aura un fils, Denis Delecoeuillerie, célibataire et sans enfants.



Malheureusement leur élan est brisé par la première guerre mondiale. Les cuves sont mises à l'arrêt et réquisitionnées par l'occupant pour l'industrie de l'armement.

Brasserie de Cazeau

1952



: Après 26 ans à la tête de la brasserie, il décide de prendre enfin un repos bien mérité et cède les rennes à son deuxième fils, Jean Agache, aidé de son frère cadet, Maurice Agache.

1969

La Brasserie de Cazeau est : la dernière en activité dans le Grand Tournai, et comme tant d'autres, elle décide de cesser la production et de se reconvertir

2004

Laurent Agache, ingénieur civildes constructions, deuxième fils de Jean, s'associe avec son cousin et ami Quentin Mariage, ingénieur chimiste, pour redémarrer la brasserie. Des travaux de restauration sont entrepris dans les bâtiments d'époque et du matériel d'occasion est acheté en Angleterre. La première bière de l'ère nouvelle, la Tournay Blonde sort des cuves, le 1er mai 2004. La brasserie revit..





2007

Mars. La **Tournay Noire** sort des cuves. Elle sera deux fois primée comme meilleur stout belge de Wallonie (en 2012 et 2014).

WAPILS

Mars. Lors du carnaval de Tournai, sortie de notre pils artisanale, la **WAPils** 

2019

2012 Avril. La **Tournay Triple** complète la gamme Tournay



2015

Naissance de la **Tournay** Royale Réserve.

2006

Laurent Agache, aidé par Martin Foré, développe la gamme de la Brasserie. En octobre de la même année, la **Tournay de** Noël voit le jour.



2008 La Saison Cazeau, créée en juin

2008, reçoit en 2013 la médaille d'or au Brussels Beer Challenge.



Octobre. Dégustation des premières bouteilles : de Cazeau Sour Session. 2017





Après l'armistice, la brasserie de Cazeau s'associe à deux

autres brasseries locales pour

relancer leurs activités dans

Duchâtelet à Néchin.

les installations de la brasserie

1926

Une nouvelle installation est opérationnelle à Cazeau. À cette époque, un des fils de Charles, Maurice Agache, reprend la direction de la Brasserie.



La spécialité de la maison est alors la **Cazbier**, une bière ambrée. Mais dans l'aprèsguerre, les goûts du public vont aux « pils » de basse fermentation produites par de grandes brasseries industrielles.

1918