



La Brasserie Lupulus

Famille Gobron



A l'origine (2004) érigée pour alimenter en fûts de boissons maltées le bistrot avoisinant, la brasserie « Lupulus » a décidé en 2007 de créer une nouvelle bière en bouteilles champenoises mais également en fûts.

La volonté des brasseurs fût de concevoir une bière brassée en respectant scrupuleusement les traditions mais néanmoins dotée de touches olfactives et gustatives tout à fait uniques et nouvelles, dans des équipements modernes. Le cadre exceptionnel où la brasserie développe ses activités ne pouvait que donner de l'inspiration à ces "façonneurs de l'orge".

La brasserie est érigée en effet dans l'enceinte d'une magnifique ferme du 19ème siècle faisant partie du patrimoine de l'Ardenne Belge déposée dans un écrin de verdure bordée d'un ruisseau à l'eau pure et fraîche.

A une époque où même nos ancêtres n'en avaient vu, les Loups peuplaient les espaces tranquilles et rudes de cette belle Ardenne. On dit que ces hordes venaient de Slovénie, contrée où les meilleurs houblons du monde voient le jour.

Pour la petite histoire le nom latin du houblon est HUMULUS LUPULUS, qui littéralement Signifie "PETIT LOUP HUMBLE".

www.lupulus.be

