

La Belgique et l'alcool

Le genièvre est l'alcool national de la Belgique, des Pays-Bas et du nord de la France.

C'est une eau- de- vie de grains de blé maltés, aromatisée aux baies de genévrier , auxquelles on attribuait des vertus thérapeutiques. En Wallonie, le genièvre est appelé Peket. Il est étroitement lié aux festivités du Quinze août, en Outremeuse (Liège) et aux Fêtes de Wallonie.

Le genièvre se boit de plus en plus souvent aromatisé avec des goûts variés (pomme, melon, citron, framboise, pêche, poire, mirabelle, violette, cannelle, lavande, menthe,..)

Il existe aussi les genièvres « creams » à la vanille, au chocolat, noix de coco, banane, etc (plusieurs centaines de sortes)

Le musée national du genièvre se trouve à Hasselt, où il y a également une « route du genièvre ». On trouve des distilleries artisanales tant en Flandre qu'en Wallonie.

(ex : la Distillerie St-Paul à Courtrai).

Petite histoire du genièvre

Des manuscrits du XII^{ème} siècle rapportent déjà que l'eau de pluie dans laquelle des baies de genévrier avaient été cuites permettaient d'atténuer, voire de guérir les douleurs et crampes abdominales. L'utilisation des « eaux distillées » fut encouragée tout au long du Moyen Age pour lutter contre les épidémies, notamment de peste, pour pallier la a qualité sanitaire de l'eau.

La disparition des vignobles dans nos contrées provoqua le remplacement du vin pour la distillation par de la bière et de l'hydromel.

A la fin du XVI^{ème} siècle, on n'utilise plus de la bière plate, mais une pâte composée de céréales (seigle et orge malté)

En 1601, les Archiducs Albert et Isabelle publièrent un décret interdisant la production d'eaux-de-vie de grains dans les Pays-Bas du Sud pour lutter contre la pénurie de grains. Beaucoup de distillateurs partirent alors dans les pays voisins. Il en reste des traces dans les produits locaux puisque le « brandevin » français et le « brandy » anglais tirent leur nom du néerlandais « brandewijn », tandis que le gin est une adaptation du mot « jenever ».

Sous le régime autrichien, la distillation fut à nouveau encouragée en vue de la production de drêches (aliment pur le bétail). Au XIXème siècle, la production belge de genièvre atteignit son apogée : vers 1870, le Belge consommait plus de 95 litres de genièvre par an.

En 1919, la loi Vandevelde interdit le débit de spiritueux dans les endroits publics et oblige le client à acheter au minimum 2 litres. La boisson devenant ainsi impayable pour les ouvriers, une lente mais sûre diminution de la consommation de genièvre commença.

Il faudra attendre le début des années 80 pour voir la renaissance du genièvre en Belgique.