



MY CHOUFFE STORY

by Chris Bauweraerts



MY CHOUFFE STORY

by Chris Bauweraerts

Source de ces images et anecdotes : les +/- 66 présentations que j'ai élaborées depuis 2009



Chers amis, chers lutins !

En 1982, dans une étable, Pierre Gobron et moi-même avons brassé la toute première Chouffe. Une bière 'craft' dans une brasserie très, très 'craft', tant il fallait être bricoleur à l'époque !

Depuis, les choses ont bien changé, mais pas l'esprit artisanal et dégourdi qui caractérise Marcel le lutin ainsi que tous les collaborateurs de la Brasserie d'Achouffe.

Pour eux, j'ai concocté au fil du temps de nombreuses présentations mêlant souvenirs et images d'archive. Je choisis à présent de les partager avec vous. J'espère que vous y prendrez beaucoup de plaisir !

Bonne dégustation !

Chris Bauweraerts





MY CHOUFFE STORY

by Chris Bauweraerts

1

UNE BRÈVE HISTOIRE DE
LA CHOUFFE



TOUTES PREMIÈRES FOIS

1980-1984



- **1.** De 1980 à 1982, nous assemblons une toute petite salle de brassage de notre conception, à partir de matériel de récupération.
- **2.** Le **27 août 1982**, le tout premier brassin voit le jour.
- **3.** Après l'ébullition, le moût sera refroidi en pompant ce moût dans un tuyau en cuivre plongé dans un bassin d'eau froide.
- **4.** La pose d'étiquettes sur les bouteilles de 75 cl se fait à la main. Ces bouteilles étaient récupérées dans les hôtels de la région.
- **5.** La Chouffe est présentée en primeur à la foire artisanale de Wibrin au mois de juillet 1982 (Achouffe est un hameau de Wibrin).
- **6.** La Grange à Achouffe est le premier établissement Horeca à servir La Chouffe au fût.





CAPACITÉ DE PRODUCTION

1982-1984 : 2HL



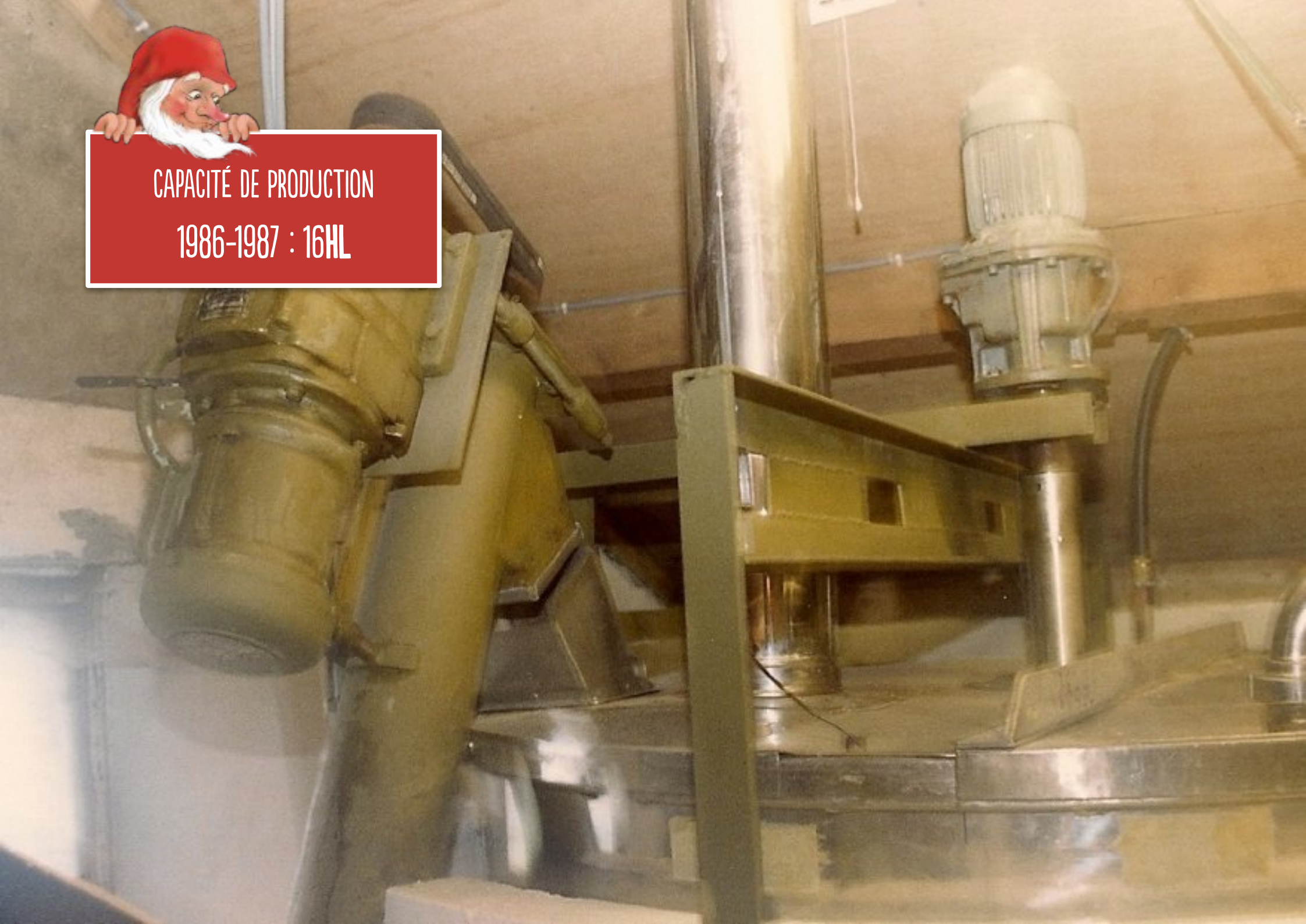
CAPACITÉ DE PRODUCTION

1984-1986 : 7HL



CAPACITÉ DE PRODUCTION

1986-1987 : 16HL





CAPACITÉ DE PRODUCTION
1987-1992 : 23HL (A+B)

A



B





CAPACITÉ DE PRODUCTION
1992-2007 : 70HL



CAPACITÉ DE PRODUCTION
2007-... : 100HL







MY CHOUFFE STORY

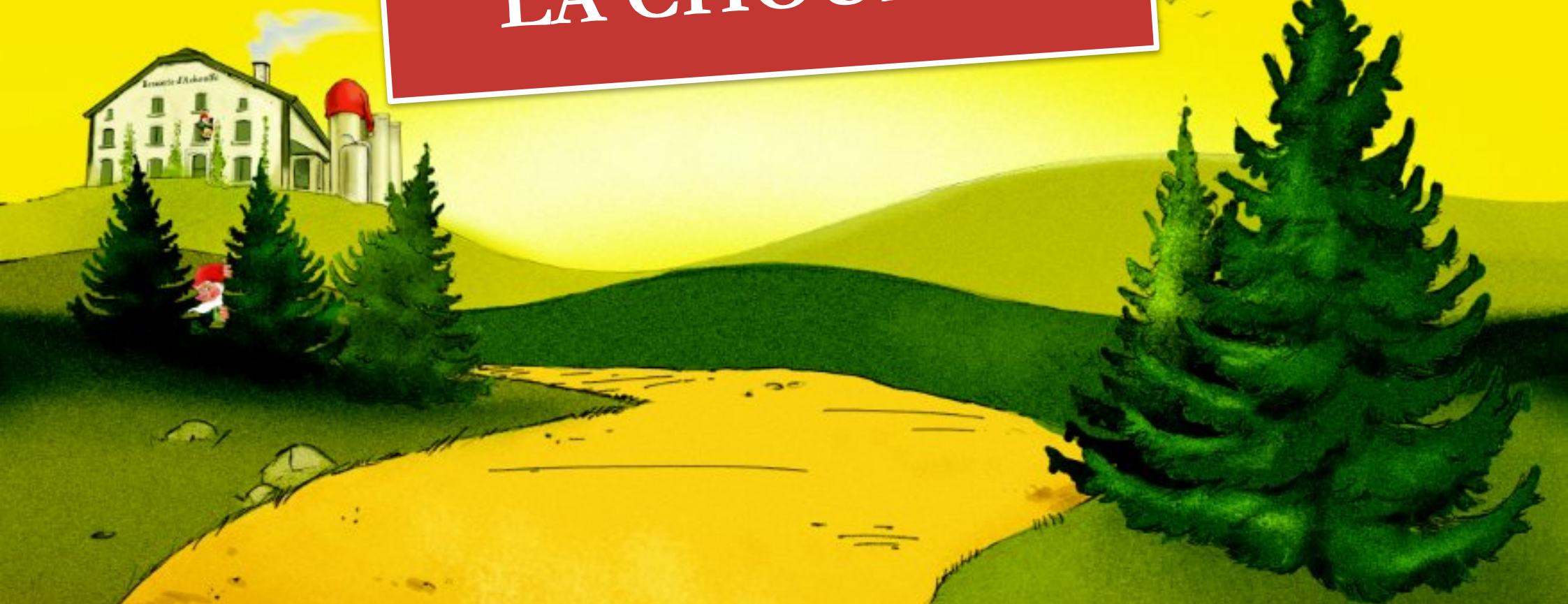
by Chris Bauweraerts

2

ANECDOTES À PROPOS
DE TROIS **CHOUFFE**



Anecdotes sur
LA CHOUFFE



MAIS QU'EST-CE QUE C'EST ?



Ce sont des graines de coriandre !

C'est **Pierre Celis**, le créateur de la Blanche de Hoogarden, qui nous a suggéré en 1983 d'en ajouter à **LA CHOUFFE**...

Merci à lui !





Depuis lors, nous ajoutons
précisément 3,7kg de coriandre à
chaque brassin de 100hl de **LA**
CHOUFFE.

Cette coriandre est emballée
sous vide tout de suite après
avoir été moulue, afin d'en
garantir la fraîcheur.





L'EFFET DU LIT FILTRANT DE
LA CHOUFFE

The image shows a close-up of an industrial machine, likely a paper mill component. A central vertical probe or sensor is positioned in the middle of a large, shallow, circular tank filled with a thick, yellowish-brown slurry. To the left of the probe, there is a series of overlapping, angled metal blades or scrapers. To the right, a horizontal metal bar with several vertical pins or sensors extends across the tank. The lighting is focused on the central probe, creating a bright spot on the slurry surface.

LE LIT "FILTRANT" S'EST FORMÉ DANS LA CUVE D'EMPÂTAGE

L'EFFET DU LIT FILTRANT DE LA CHOUFFE



Après avoir “circulé” pendant 20 minutes
sur le lit filtrant, le moût s’est clarifié.



Houblon CHOUFFE
La Belgian I.P.A. par excellence !



DÉCEMBRE 2005 : NOTRE IMPORTATEUR AUX ÉTATS-UNIS FORMULE UNE DEMANDE :



IL SOUHAITE UNE « TRIPLE »
EXCESSIVEMENT HOUBLONNÉE



DÉCEMBRE 2005 : NOTRE IMPORTATEUR AUX ÉTATS-UNIS FORMULE UNE DEMANDE :



Comme nous ne sommes pas très chauds à cette idée, **nous exigeons une commande de 1000hl...** dans l'espoir de le décourager.

Il passe commande !

De plus, il souhaite que nous utilisions des **houblons américains**, pour consacrer cette collaboration transatlantique.

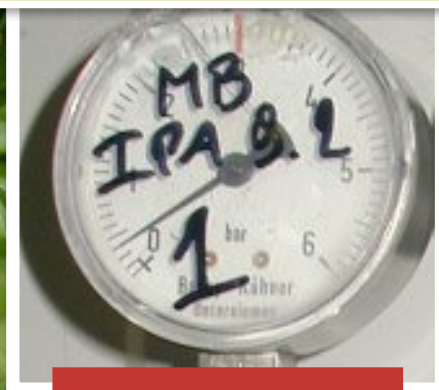
Et pour couronner le tout, il souhaite que les bouteilles soient imprimées pour le 9 février 2006... et disposer d'un fût pour présenter cette nouveauté au **"Ultimate Belgian Tasting"** qui aurait lieu dans l'Empire State Building.



C'EST AINSI QUE, LE 9 FÉVRIER 2006, EUT LIEU LE TOUT PREMIER SOUTIRAGE DE HOUBLON CHOUFFE



LA PRESSION DANS LA BOUTEILLE AUGMENTE SUITE À LA REFERMENTATION.



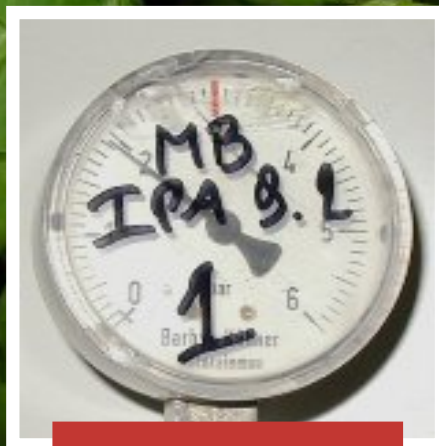
09-02 : 0.2 BAR



10-02 : 0.6 BAR



13-02 : 1.2 BAR



14-02 : 1.9 BAR



15-02 : 2.2 BAR



16-02 : 2.5 BAR



... ET LE PREMIER FÛT DE HOUBLON CHOUFFE A BIEN ÉTÉ DÉBITÉ DANS L'EMPIRE STATE BUILDING





C'EST AINSI QUE...

Ce coup de poker de notre importateur est un coup de maître !

La *Houblon* CHOUFFE est un succès et devient même la référence d'un nouveau style de bière :

la Begian I.P.A.

Selon le site de référence Beer Advocate, cette idée a été suivie des milliers de fois !





C'EST AINSI QUE...

Ce coup de poker de notre importateur est un coup de maître !

La Houblon Chouffe est un succès et devient même la référence d'un nouveau style de bière :

la Begian I.P.A.

Selon le site de référence Beer Advocate, cette idée a été suivie des milliers de fois !



Petit intermède phonétique :

I.P.A.

ne se prononce pas comme une
ancienne banque belge...

~~ippa~~

... ce que presque tout le monde faisait
durant les premières années
d'existence de la *Houblon*
CHOUFFE !



LE SAVIEZ-VOUS ?

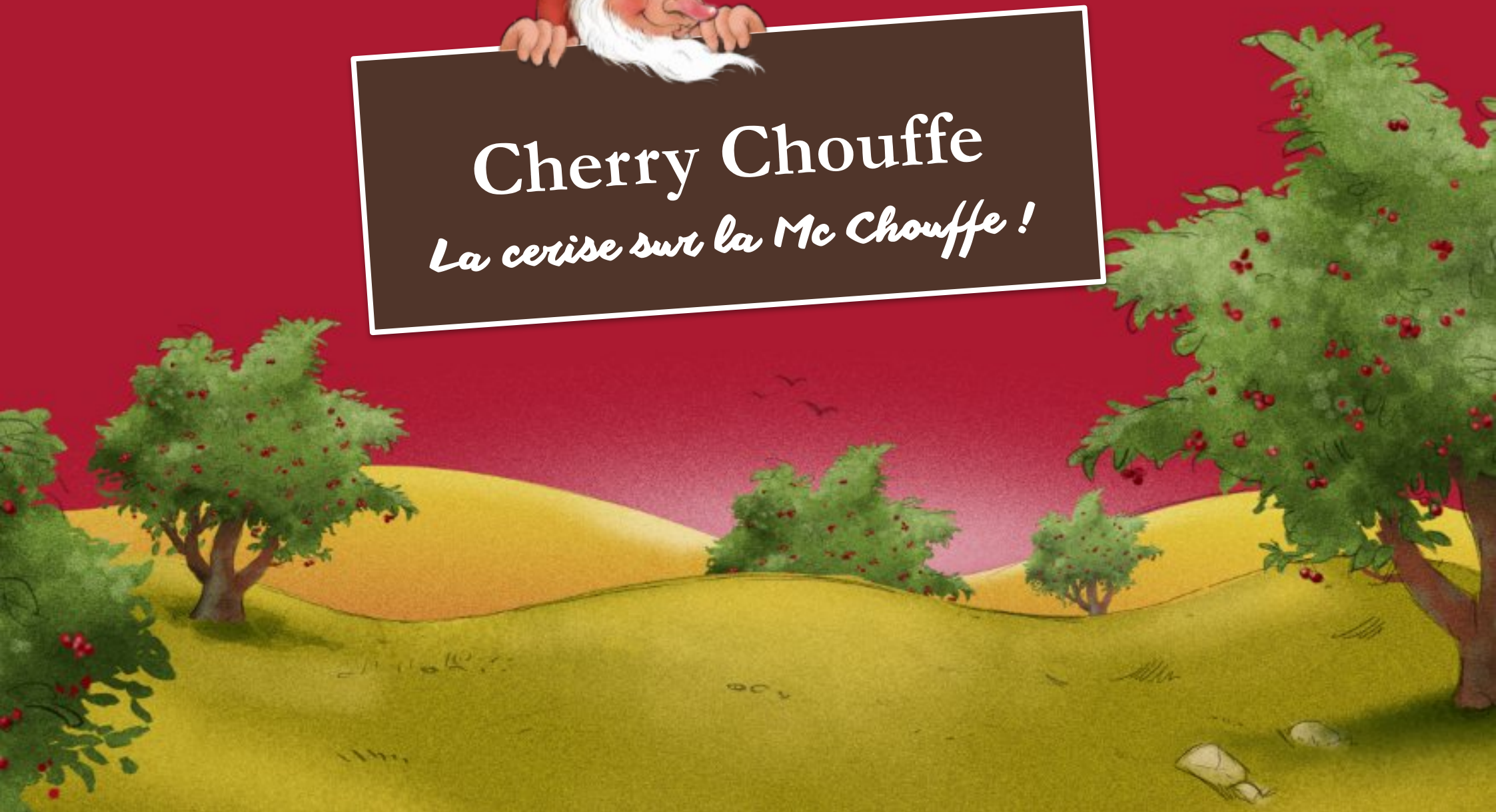
Une bouteille de
Houblon CHOUFFE
contient autant de houblon
que 3 bouteilles de
LA CHOUFFE





Cherry Chouffe

La cerise sur la Mc Chouffe !







LE SAVIEZ-VOUS ?

CHERRY CHOUFFE
EST UN SAVOUREUX MARIAGE
DE VÉRITABLES CERISES GRIOTTES
ET DE MC CHOUFFE

A still life photograph with a warm, rustic feel. In the foreground, a cluster of vibrant red cherries with green stems sits on a piece of weathered wood. To the right, a dark glass beer bottle, covered in condensation, stands next to a small, colorful figurine of a gnome wearing a red hat and a green tunic. A red bottle cap lies on the wood in front of the bottle. In the background, a glass of red wine is partially visible. A semi-transparent, textured white rectangle is centered over the image, containing the text.

ELLE RENCONTRE
UN GRAND SUCCÈS...

GUINNESS BIER

330ml e



CHALET CHOUFFE

HORECA EXPO 2019

LA CHOUFFE : 5 fûts

CHERRY CHOUFFE : 5 fûts

N'ICE CHOUFFE : 1 fût

HOUBLON CHOUFFE : 1 fût



The future is

CHERRY CHOUFFE



MY CHOUFFE STORY

by Chris Bauweraerts

3

AVANT-APRÈS... QUELQUES DIFFÉRENCES



CHOUFFÉVOLUTION

Couleur de **LA CHOUFFE**

90% malt pilsen 10 % malt ambré.

1983

VS

2020

100 % malt pilsen



- 1980 -



BREWERY UNDER CONSTRUCTION...

- 2015 -



BREWERY UNDER CONSTRUCTION...





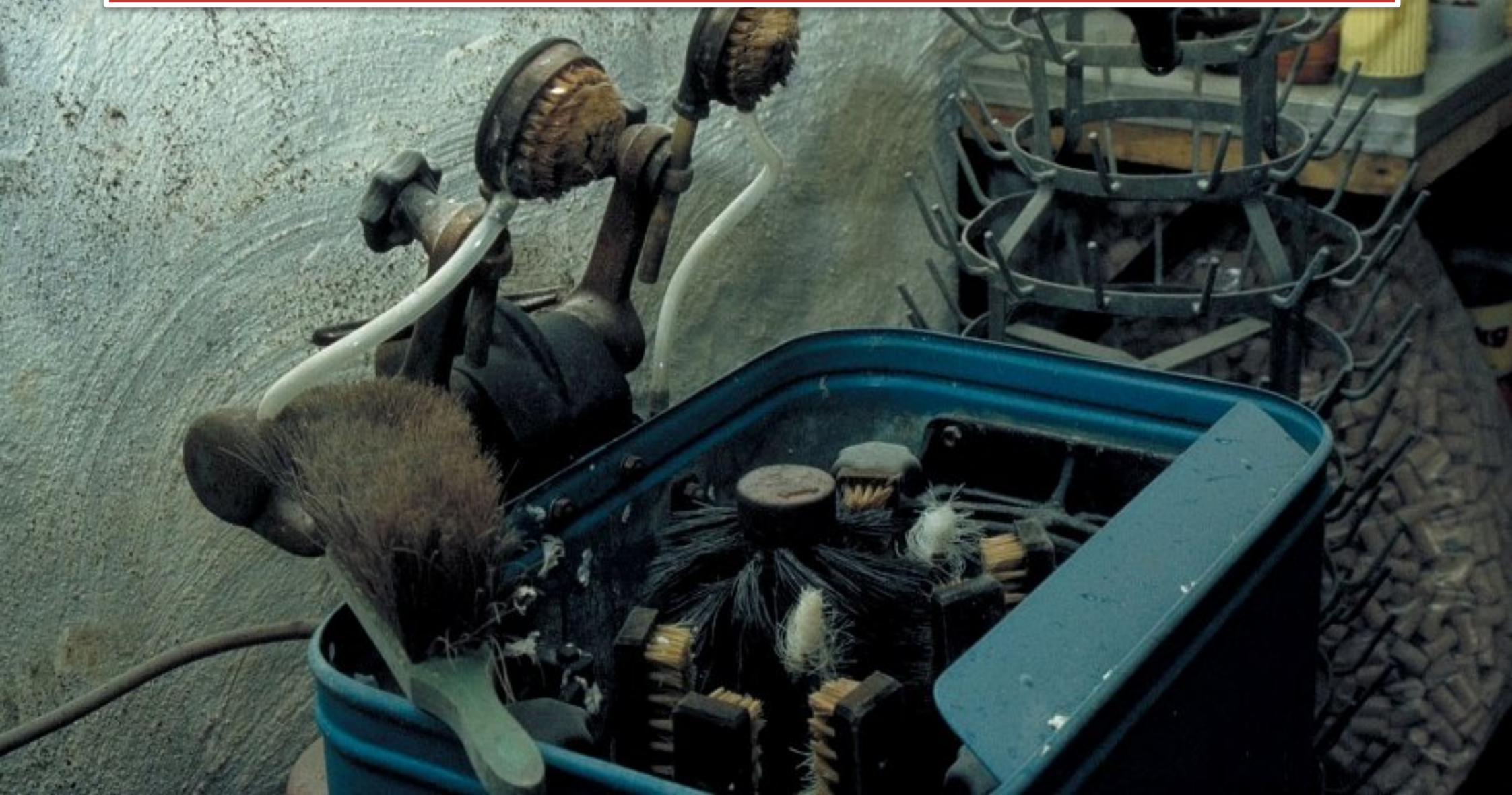
ON BRASSE 2HL... PUIS ON NETTOIE TOUT ET ON RECOMMENCE



LA SALLE DE BRASSAGE ACTUELLE PERMET DE BRASSER 44 FOIS 100 HL PAR SEMAINE



NOTRE LAVEUSE DE BOUTEILLES AVAIT UNE CAPACITÉ DE... 2 BOUTEILLES





NOTRE LAVEUSE DE BOUTEILLES A UNE CAPACITÉ DE... 8000 BOUTEILLES



Les bouteilles restent tremper
pendant 20 minutes
dans cette laveuse



NOTRE LIGNE DE SOUTIRAGE

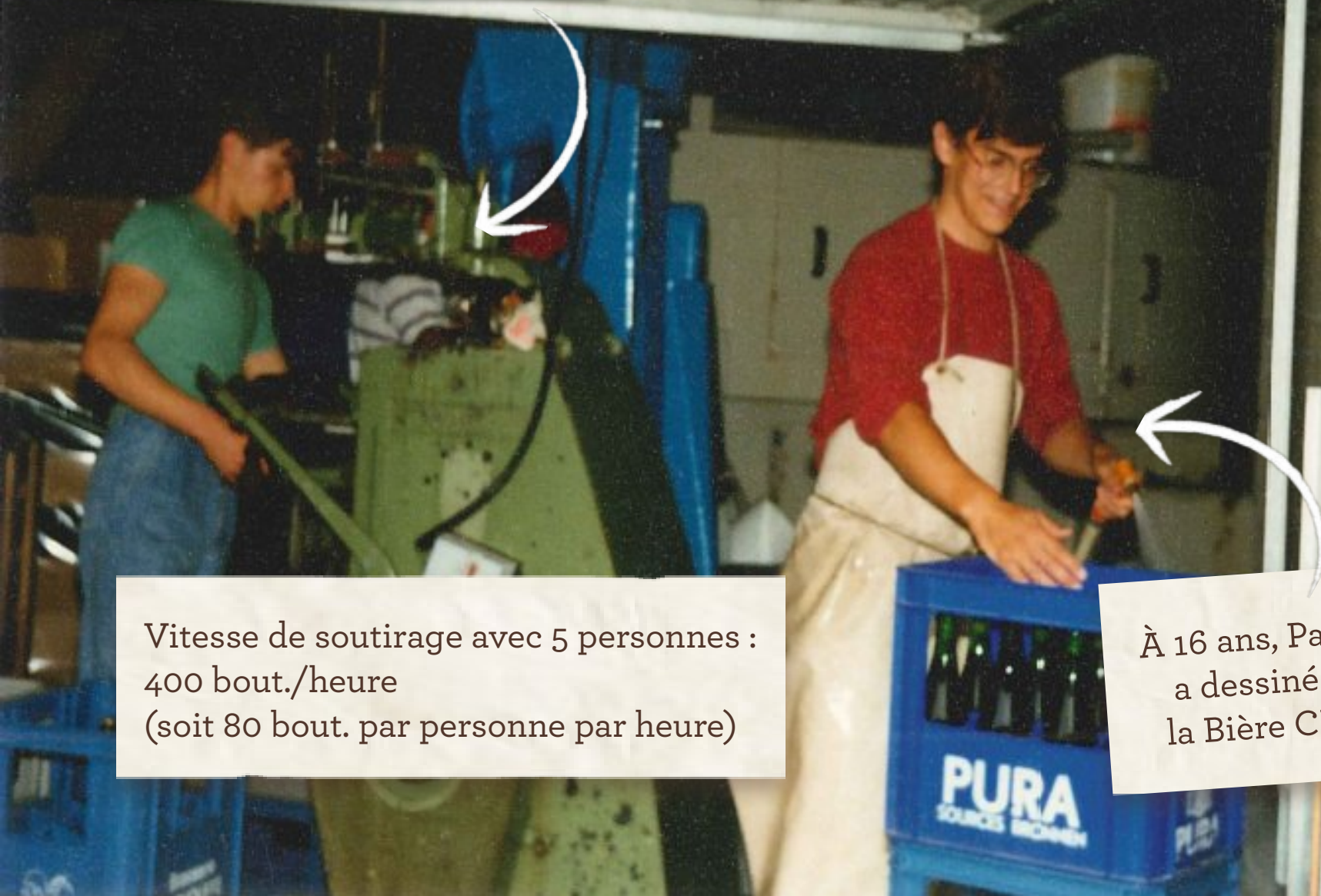
- 1987 -





NOTRE LIGNE DE SOUTIRAGE

- 1987 -



Vitesse de soutirage avec 5 personnes :
400 bout./heure
(soit 80 bout. par personne par heure)

À 16 ans, Paul Bauweraerts
a dessiné l'étiquette de
la Bière CHOUFFELEIR

CHOUFFELEIR



QUVAE ANNO MCMLXXXV



NOTRE LIGNE DE SOUTIRAGE

- 2018 -

Vitesse de soutirage avec
3 équipes de 11 personnes :
- 12 000 bout. de 75 cl par heure
- 25 000 bout. de 33 cl par heure
(soit 1200 bout. par personne par heure)





LA MANUTENTION DES FûTS

- 1990 -





LA MANUTENTION DES FûTS



L'opérateur ne doit plus porter les fûts pleins.
Heureusement, car il en manipule 100 par heure !





1 BEC DE SOUTIRAGE





70 BECS DE SOUTIRAGE





NOTRE SALLE DE DÉGUSTATION

- 1985 -

LA CHOU

BIERE D'ARDENNES

ARDENS BIER





NOTRE SALLE DE DÉGUSTATION

- 2015 -





NOTRE CHOUFFE-SHOP

- 1990 -



Activité de weekend
par un « innocent »



NOTRE CHOUFFE-SHOP !

- 2020 -





ENTREPOSAGE DES VIDANGES

- 1985 -





ENTREPOSAGE DES VIDANGES

- 2016 -

Hall de soutirage

Entreposage
des vidanges



Manifestement, il restait
de la place pour grandir

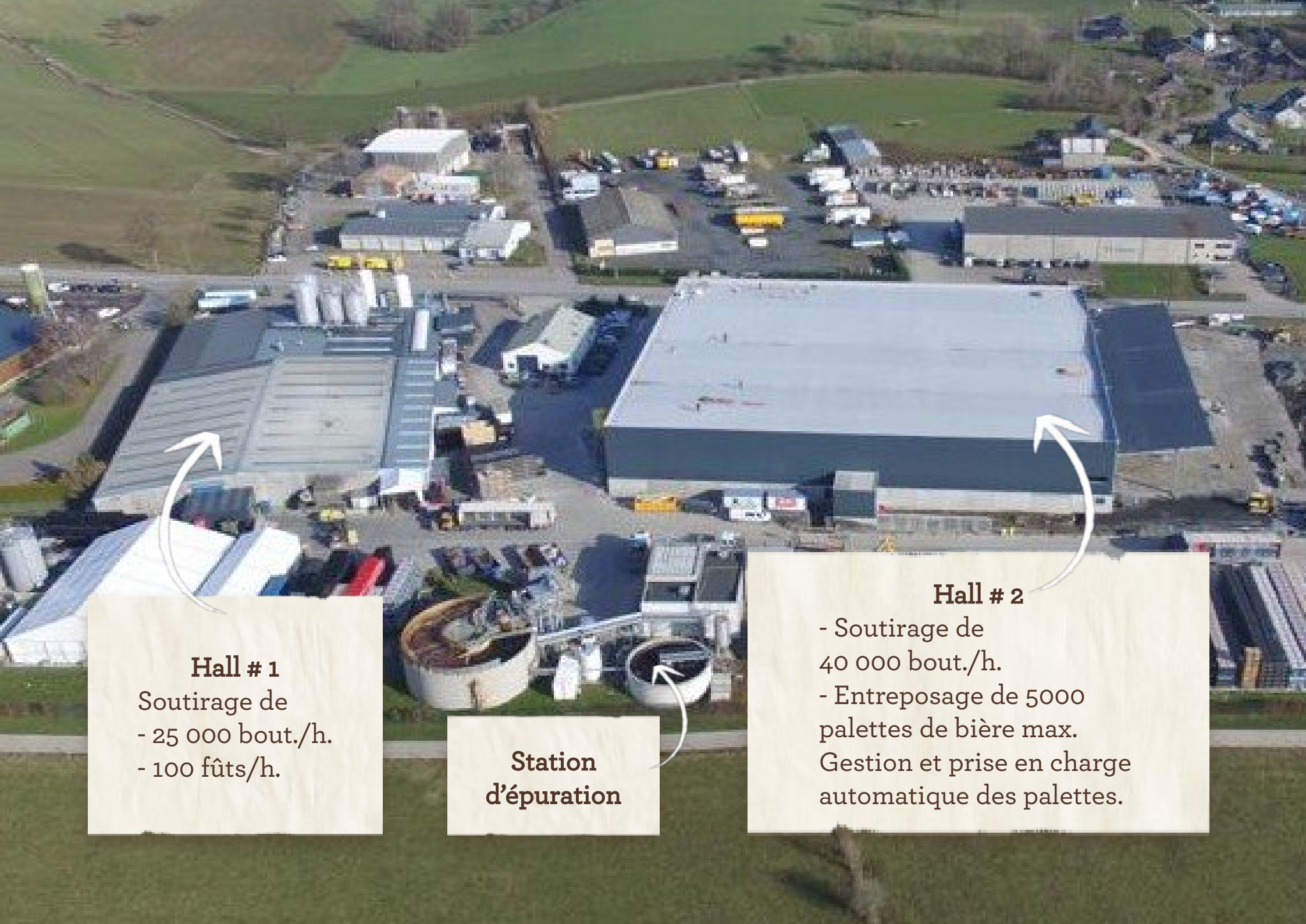


D'où ce projet réalisé
En 2022-2023

Soutirage 1

Soutirage 2
et entrepôt
automatisé



An aerial photograph of an industrial facility, likely a brewery, featuring several large buildings, parking lots with many vehicles, and two large circular tanks in the foreground. Three white callout boxes with arrows point to specific areas: Hall #1 on the left, Hall #2 on the right, and the Station d'épuration in the foreground.

Hall # 1

- Soutirage de
- 25 000 bout./h.
- 100 fûts/h.

Station d'épuration

Hall # 2

- Soutirage de
- 40 000 bout./h.
- Entreposage de 5000
- palettes de bière max.
- Gestion et prise en charge
- automatique des palettes.

MY CHOUFFE STORY

by Chris Bauweraerts

4

BELGIUM FIRST LEGAL
CRAFT BREWERY



LE PLUS PETIT BRASSIN OFFICIEL DE BELGIQUE

Date du premier brassin :
21/08/1982

Volume du premier brassin :

49L !

Des brassins	Date	Numéro	Numéro du brassin
1	2	3	4
270882	230882	1	1
410982	050982	2	1
761082	151082	3	
		1	

10	11	12
	Fl	
1	0,49	10
1	0,7	19
1	0,73	15



UNE "CRAFT BREWERY" DOUBLEMENT "CRAFT"





UNE "CRAFT BREWERY" DOUBLEMENT "CRAFT"

Au début des années '80, celui qui voulait créer une micro-brasserie devait être *très* inventif...

Il n'y avait aucun "kit de démarrage", aucune "pico-brasserie".

Il fallait d'abord dénicher le matériel nécessaire ici et là.

Ensuite le brasseur en herbe pouvait commencer à assembler ce matériel afin d'en faire une salle de brassage.





UNE "CRAFT BREWERY" DOUBLEMENT "CRAFT"

Au début des années '80, celui qui voulait créer une micro-brasserie devait être *très* inventif...

Il n'y avait aucun "kit de démarrage", aucune "pico-brasserie".

Il fallait d'abord dénicher le matériel nécessaire ici et là.

Ensuite le brasseur en herbe pouvait commencer à assembler ce matériel afin d'en faire une salle de brassage.

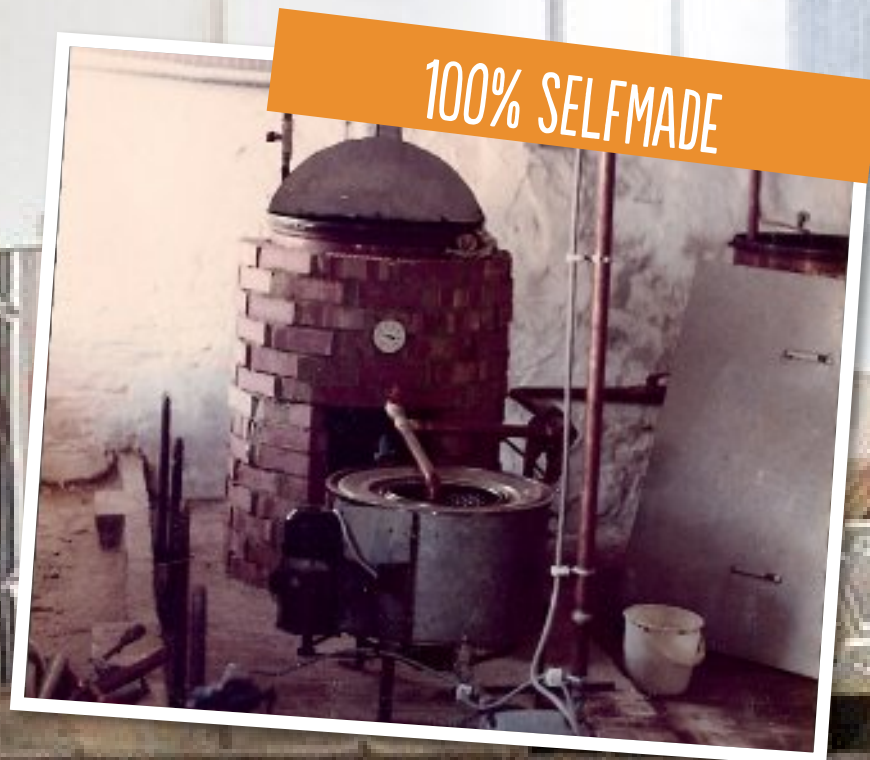
AVANT DE CRAFTER SA BIÈRE,
IL FALLAIT DONC... CRAFTER SA BRASSERIE !





UNE "CRAFT BREWERY" DOUBLEMENT "CRAFT"

100% SELFMADE



Aujourd'hui, il existe des petites unités de brassage (aussi appelées "pico -brasseries") fabriquées en série.

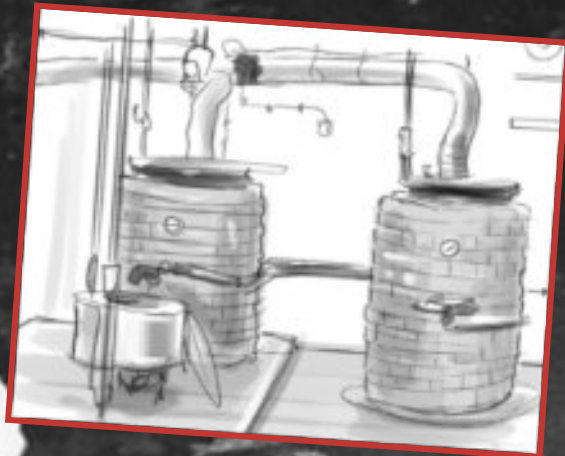
Démarrer sa propre « brasserie craft » est devenu accessible et fort en vogue. Et c'est très bien !

CHOUFFE
IS
BEST

WE
WANT
CRAFT

WE
WANT
CHOUFFE

CHOUFFE
IS
CRAFT



BACK
TO THE FUTURE

CHOUFFE
IS
BEST

WE
WANT
CRAFT

WE
WANT
CHOUFFE

CHOUFFE
IS
CRAFT

GENOME
LIBERATION
FRONT

BRASSERIE D'ACHOUFFE

"THE ultimate dream for many Craft Brewers"

BACK
TO THE FUTURE





MY CHOUFFE STORY

by Chris Bauweraerts

5

UN SAMEDI EN 1983

JOUR DE BRASSAGE



JOUR DE BRASSAGE, 1983

C'est pour le cinquième brassin qu'une étiquette a orné pour la première fois nos bouteilles.

Toute la petite production, 100 bouteilles, trouvait son chemin vers le petit monde des adeptes du planeur radio-commandé.

Les images qui suivent concernent ce brassin # 5



JOUR DE BRASSAGE, 1983

Cuvée
Spéciale
F 3 B

york-1983



JOUR DE BRASSAGE, 1983





JOUR DE BRASSAGE, 1983





JOUR DE BRASSAGE, 1983



JOUR DE BRASSAGE, 1983





JOUR DE BRASSAGE, 1983



JOUR DE BRASSAGE, 1983





JOUR DE BRASSAGE, 1983





JOUR DE BRASSAGE, 1983



JOUR DE BRASSAGE, 1983





JOUR DE BRASSAGE, 1983





JOUR DE BRASSAGE, 1983



JOUR DE BRASSAGE, 1983



Ce veau ne pouvait attendre l'heure du repas.



JOUR DE BRASSAGE, 1983

Suite à fermentation, le
moût de **LA CHOUFFE** est
transformé en la meilleure
Bière Chouffe.



JOUR DE BRASSAGE, 1983



Quand la brasserie n'avait
pas encore ses verres..



MY CHOUFFE STORY

by Chris Bauweraerts

6

LE RAYONNEMENT DE LA
Brasserie d'Achouffe

Sportif

Naturellement beau

Festif

Achouffe
via Mont







Brasserie d'Achouffe

Une brasserie avec une
image associée à la
nature et au sport dans
cette nature.





CHOUFFE CLASSIC



Comment rendre heureux
un "Deliriumafficionado"



CHOUFFE CLASSIC





CHOUFFE CLASSIC





CHOUFFE TRAIL





CHOUFFE TRAIL





CHOUFF TRAIL



CHOUFFE TRAIL



CHOUFFE MARATHON





CHOUFFE MARATHON

d'Ach





CHOUFFE MARATHON







CHOUFFE MARATHON





Brasserie d'Achouffe

En 2014, Achouffe - village de 37 habitants – avait déjà été visité par **1,5 millions de Belges venus de Flandre !**





LA GRANDE CHOUFFERIE

LA GRANDE CHOUFFERIE
se déroule chaque année, durant le
2^e weekend du mois d'août



A photograph of the Brasserie d'Achouffe building, a white structure with a dark roof and several windows. A tall blue ladder is positioned against the left side of the building, with a person standing on a platform at the top. To the right of the building is a red water tower with the words 'LA CHOUFFE' on it. The sky is blue with white clouds. In the foreground, there are some people and greenery.

Brasserie d'Achouffe

LA
CHOUFFE

A cartoon illustration of a gnome with a red hat and a white beard, peeking over a yellow sign.

LA GRANDE CHOUFFERIE



LA GRANDE CHOUFFERIE



Depuis 1992, le DIXIELAND STREETBAND
participe à la **GRANDE CHOUFFERIE**
En 2017, ils fêtaient leur 25^e participation !



LA GRANDE CHOUFFERIE



The background of the slide is a colorful illustration. On the left, a white chalet with a red roof and a chimney sits on a green hill. A path leads from the bottom left towards the chalet, flanked by several green evergreen trees. A small figure of a person is visible on the path. The sky is a bright yellow. In the top left corner, a small illustration of a person with a red hat and white beard is peeking over a red banner.

MY CHOUFFE STORY

by Chris Bauweraerts

7

WHAT THE CHOUFFE !?

DES IMAGES ET SITUATIONS INATTENDUES



THE GOOD OLD DAYS

- 1996 -



Le « téléphone mobile »
pendant le Festival de
Bière à Chambly, au
Québec.



CHaise GÉANTE



La comptabilité refusait de payer cette chaise, car elle pensait qu'il y avait un zéro de trop.

Elle en ignorait les dimensions...



BAIN MOUSSANT

Un bar original
à Philadelphie

Rinçeuse.





FLYING CHOUFFE

Aux Îles Vierges...
Une livraison pour Mr.
Richard Branson.





LE RÊVE ULTIME !



CECI N'EST PAS...

Achouffe

Achouffe est
populaire chez
DUVEL.



FLYING CHOUFFE !

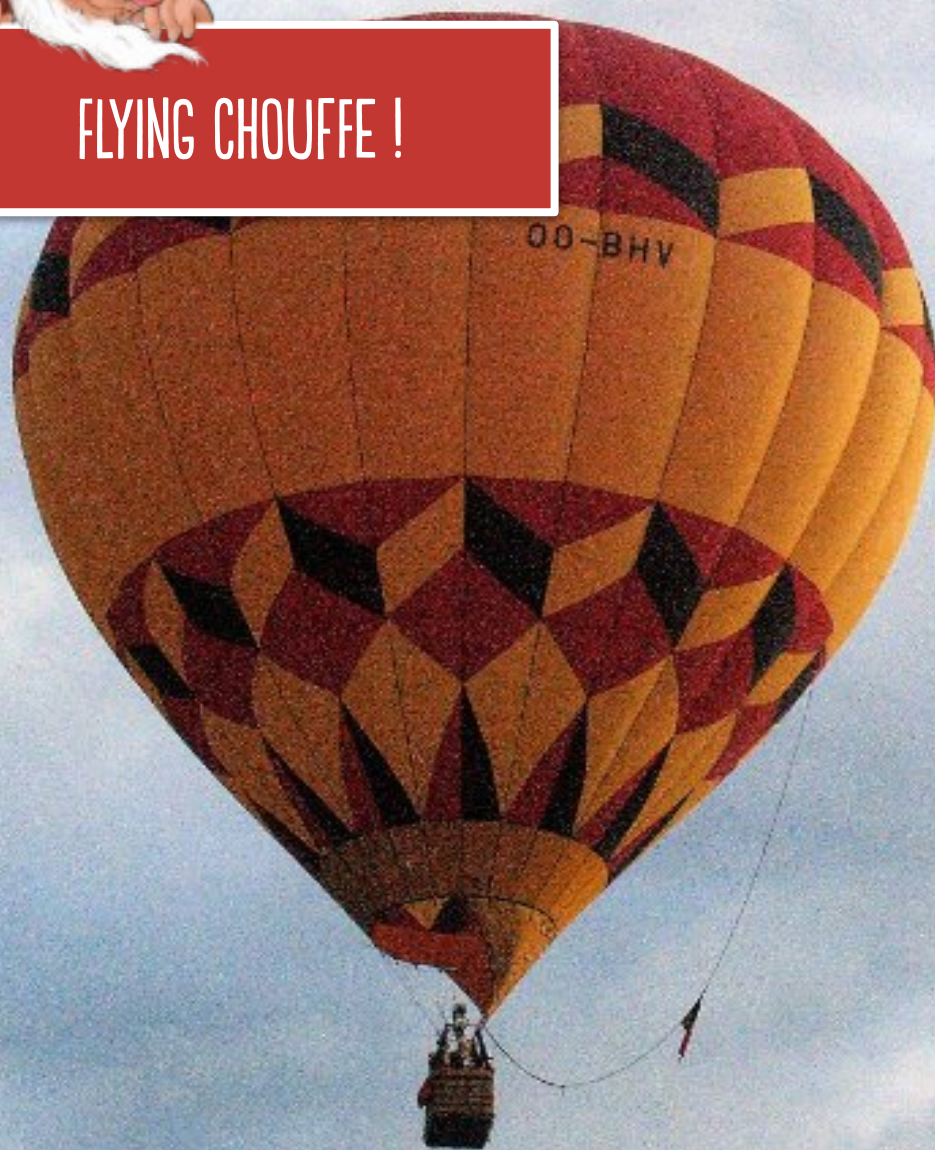


En 2001, « The Flying Chouffe » prenait son envol.

Grâce à son moteur électrique de 1 500 watts, l'engin pouvait traverser l'espace aérien sans faire beaucoup de bruit.



FLYING CHOUFFE !



Mars 2023 - Malcolm et
Marcel pointant vers
Venus et Jupiter.



A CHOUFFE IS BORN



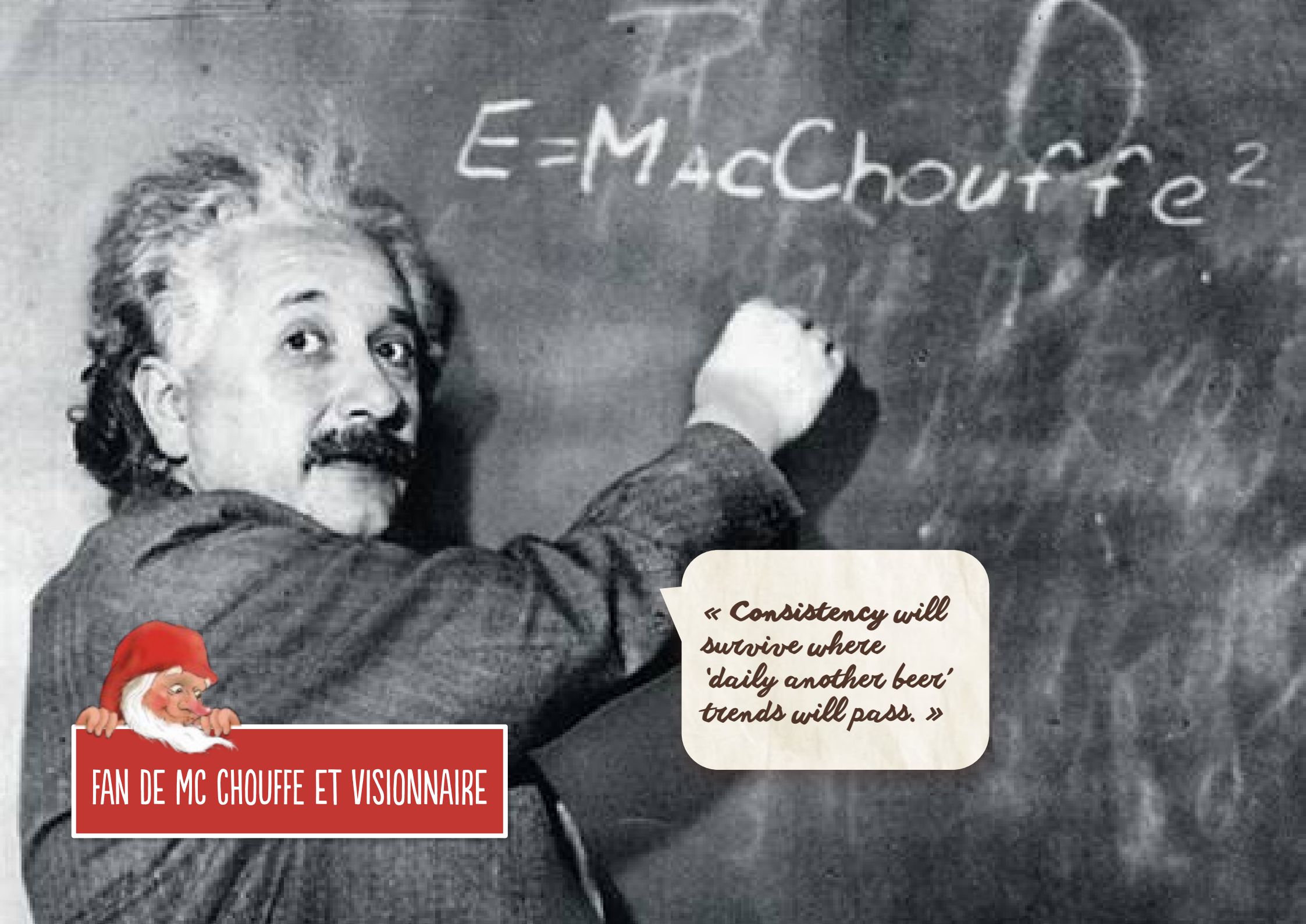


« The Flying Submarine »



SOUS-MARCEL




$$E=MacChouffe^2$$

« Consistency will survive where 'daily another beer' trends will pass. »



FAN DE MC CHOUFFE ET VISIONNAIRE



LE TEMPS PASSE...

- 2006 -



LE TEMPS PASSE...

Les mêmes, au même
endroit... 15 ans plus
tard

- 2021 -



EN VOITURE MARCEL !





EN VOITURE MICHELINE !



DE MORGEN consacrera
une page entière au
fabriquant de cette
« caisse à savon ».



AUTOUR DU MONDE

1/2h plus tard, le
panneau avait
disparu...

En 1989, le
bourgmestre José
Lutgen inaugure
un nouveau
panneau de
signalisation

Achouffe
Houffaiize

ne... CREDIT COMMU

Lui, c'est Max, un
ami Néerlandais
qui a porté LA
CHOUFFE dans
l'Himalaya et a
réalisé ce panneau
de signalisation.



AUTOUR DU MONDE

Himalaya 1989 :
LA CHOUFFE devient
la plus haute
Bière de fermentation
haute de la planète.



AUTOUR DU MONDE

Le bar à **CHOUFFE**
Le plus frais de la
planète



BAR



Concordia, la base Italo-Française, est située 1 000 km à l'intérieure de la côte de l'Antarctique.
La température peut y descendre à -83°C



AUTOUR DU MONDE

La caravane
CHOUFFE des
pompiers d'Overijsse
en action pendant « Les
fêtes du raisin »



AUTOUR DU MONDE

Le 18 decembre 1985, le **Café De Beyerd** à Breda, était le tout premier café Hollandais à débiter LA CHOUFFE au fût.

Un quart de siècle plus tard, nous avons bien célébré cet événement !

A man with short grey hair, wearing a blue t-shirt with 'VE' and 'EXTRA' visible, is smiling at the camera. He is sitting at a wooden table in a tavern. On the table is a large, ornate beer-themed birthday cake. The cake is shaped like a wooden barrel with a black top. On top of the barrel sits a large, ornate glass filled with beer and foam, with a bottle of beer balanced on top. Next to the glass is a small figurine of a gnome. The cake is decorated with various beer-related items, including a bottle of beer and a glass. In the background, there are other patrons and a bar area.

AUTOUR DU MONDE

Cette merveille
est le gâteau
d'anniversaire !



Comme **LA CHOUFFE**, la
Winking Lizard Tavern est née
en 1983... mais sur le continent
américain (plus précisément à
Bedford Heights, Ohio, USA)



AUTOUR DU MONDE

Le Grand Saint
apprécie
LA CHOUFFE





6666 ACHOUFFE

Achouffe

L'orange comme code vestimentaire pour un anniversaire : 66 ans et 66 jours.





MY CHOUFFE STORY

by Chris Bauweraerts

8

Un rôle de pionnier
EN METTANT L'ACCENT SUR LA QUALITÉ



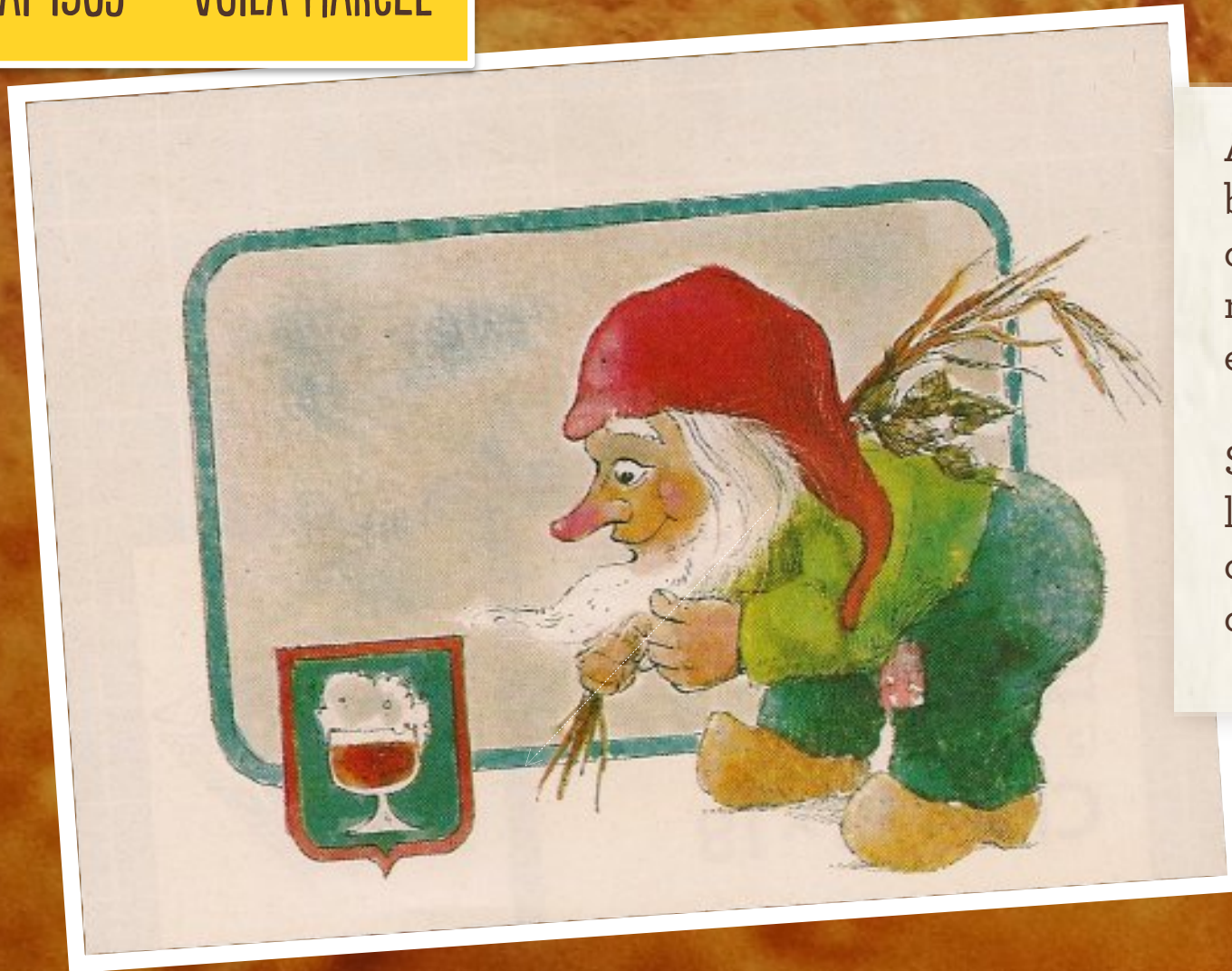


*« For what
reason do you
think you brew
the best Beer ? »*

1999 - « THE BEERHUNTER » POSE UNE QUESTION DIFFICILE



MAI 1983 — VOILÀ MARCEL



A partir du sixième brassin la « Bière d'Achouffe » reçoit un nom (« CHOUFFE ») et une illustration.

Sur l'étiquette, le lutin lorgne avec beaucoup d'envie vers un verre de Bière.



OCTOBRE 1986 — ALL ABOUT BEER

All About Beer, magazine américain dédié à la bière, consacre deux pages à la toute petite Brasserie d'Achouffe.

Selon l'auteur Christopher Brooks, « *les micro-brasseries comme 'La Chouffe' en Belgique ou la vingtaine qui existent ici aux US ajoutent une épice bien nécessaire à l'industrie brassicole. Pourvu que ça dure !* »

Christopher Brooks à Achouffe, sept. 1985



ated, and in a spirit of community
ically Belgian, Gobron and Bauwer-
rts invited nearby brewers to attend
d showcase their own products.
his micro-Oktoberfest is met with
ch enthusiasm by its visitors that
ost book reservations for the follow-
g year right on the spot.
Such a reaction may be due to the
autiful setting of this rural hotel.
t I suspect that the 24° beer, called
ouffeleir, has something to do with
After all, something this strong,
nsumed in quantity, is bound to
tribute to a general spirit of good

glass of this I began to visualize an
adjustment in my schedule that would
have me back here in October just in
time for the first cork-popping of
the Chouffeir.

Whether or not I actually return in
time for the Fall festival is up in the
air. But one thing is certain: Micro-
breweries like La Chouffe, in Belgium,
and the twenty or so here in the
United States are adding a necessary
spice to the brewing industry. Here's
hoping that the trend continues for
years to come.

Christopher Brooks

ALL ABOUT BEER/OCTOBER 1986 31

In all of Belgium - Chouffe is unique!



1995 – INNOVATION

En 1995, un prototype de *propagateur de levure* de la société Delta-Meura est installé à la Brasserie d'Achouffe.

Après sa mise en service, en 1996, Delta-Meura invite deux brasseurs Américains à visiter l'installation.

C'est ainsi que nous avons reçu la visite de Larry Bell de Kalamazo Brewing Co et de John Mc Donald de la Boulevard Brewery.

Une quinzaine d'années plus tard, Boulevard Brewery fut acquit par la brasserie DUVEL-MOORTGAT.

It's a small world.





1999 — BIÈRE DU SIÈCLE

En 1999,
LA CHOUFFE est élue
« Bière du siècle » au
Pays-Bas

En 2007, le trophée
fût remis à une
délégation
Duvelienne.





2007 — PREMIÈRE FRAICHEUR

Avant 2007, un marchand de bière qui n'habitait pas la région ne se déplaçait que deux ou trois fois par an pour venir chercher un camion de CHOUFFE.

L'âge moyen des CHOUFFE sur le marché était alors plutôt élevé, alors que le grand public préfère la bière plus récente, qu'il estime toujours meilleure.

Tout cela change à partir de 2007, grâce à l'entrepôt de la bière dans un entrepôt climatisé et à la livraison rapide à partir de cet entrepôt central !



MY CHOUFFE STORY

by Chris Bauweraerts

9

Le facteur de câlin

EN UNE IMAGE







MY CHOUFFE STORY

by Chris Bauweraerts

10

Pour terminer...



Depuis 1983, le monde et la
BRASSERIE D'ACHOUFFE ont bien
changé...

Nous faisons désormais partie de la
grande famille Duvel Moortgat, et vous
pouvez déguster nos bières aux quatre
coins du monde.

Mais c'est toujours le même esprit
'**craft**', la même passion et le même
souci de qualité qui animent les
personnes (et les lutins !) qui
confectionnent les bières CHOUFFE !

Merci pour votre intérêt dans cette
histoire « CHOUFFE » .

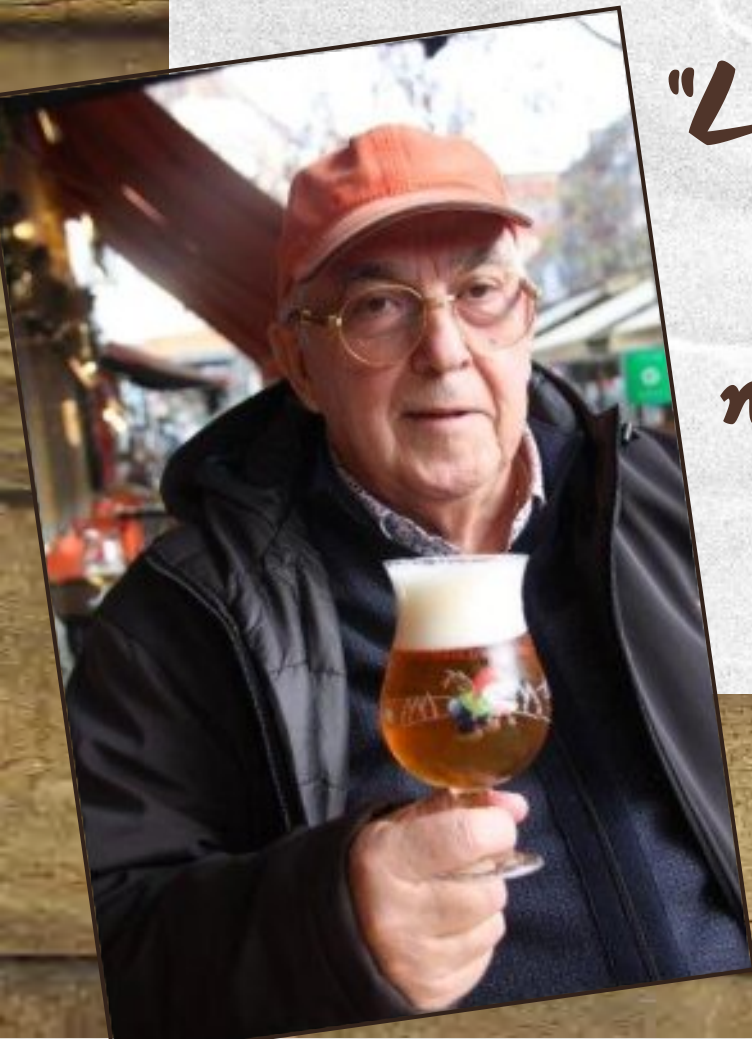
Chris Bauweraerts





Chris Bauweraerts
Cofondateur de la
Brasserie d'Achouffe

Michel Moortgat
CEO du groupe
Duvel Moortgat



*"L'art de brasser est de
concocter une bière
neutre et constante".*

Chris B.



BONUS

COMPANIES THAT STARTED IN A GARAGE



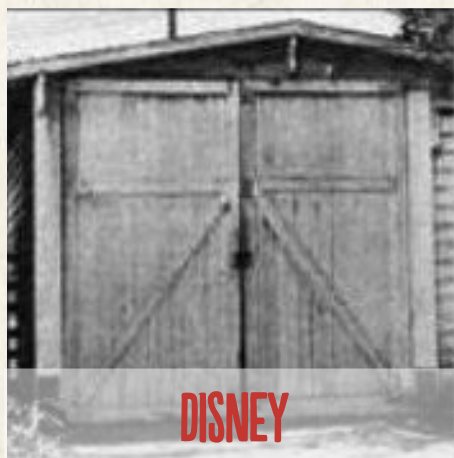
GOOGLE



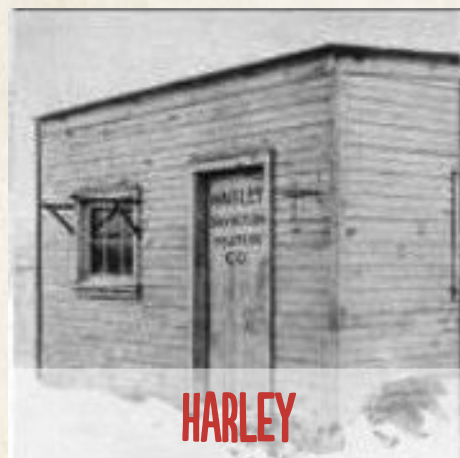
APPLE



AMAZON



DISNEY



HARLEY



Rue de Schaerbeek 32,
6660 Houffalize

CHOUFFE

Brassée naturellement.



chouffe.com