



GASTRONOMIE Jenlain, Gussignies ou Quérénaing, ces petits villages nordistes se sont aujourd'hui fait un nom et une place de choix dans l'univers de la bière régionale.

Sur la route des bières de l'Avesnois

La fabrication de la bière est au Nord-Pas de Calais ce que la confection de vin est à la Gironde ou à l'Alsace : un patrimoine culturel qui devient touristique. De nombreuses brasseries de la région ouvrent désormais régulièrement leurs portes au public pour des visites guidées ou des dégustations. Créée depuis plus de deux ans à Lille, l'Échappée bière est la première agence de tourisme 100 % dédiée à la bière. Elle a concocté pour nous un circuit de découverte d'une journée sur les traces des brasseries de l'Avesnois-Hainaut.

Brasseurs et agriculteurs, deux métiers étroitement liés

Le Nord-Pas de Calais est historiquement une terre de brasseries. « On comptait près de 2 000 établissements au début du XX^e siècle dans la région, rappelle Aurélie Baguet, cogérante de l'Échappée bière. La plupart des communes avaient leur propre bière, souvent brassée par des paysans, et leurs estaminets à proximité ». Afin d'illustrer ce riche passé brassicole, notre route de la bière débute par la porte du Hainaut, à Hordain, au sud de Valenciennes. Brasseurs depuis

EN CHIFFRES

Le marché de la bière

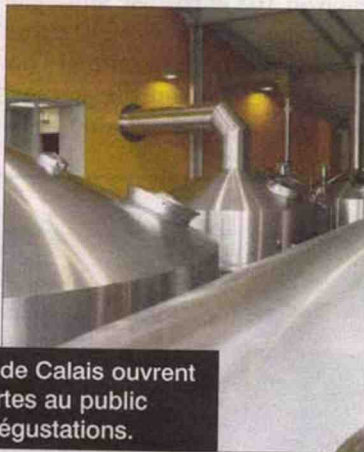
■ 17 millions d'hectolitres produits en moyenne par an (dont 2 vont à l'export)

■ 9^e producteur européen

■ 20 millions d'hectolitres consommés en moyenne

■ 5 millions d'hectolitres importés

■ La production de bières du Nord-Pas de Calais représente plus de 38 % de la production nationale avec plus de 5,9 millions d'hectolitres.



Plusieurs brasseries du Nord-Pas de Calais ouvrent désormais régulièrement leurs portes au public pour des visites guidées ou des dégustations.

1895, la famille Dhaussy, aux origines agricoles, y prépare la Choulette au cœur d'un bâtiment chargé d'histoire, entre vieilles poutres, briques rouges, matériels anciens et cuves contemporaines. Le magasin de cette brasserie artisanale est ouvert toute la semaine et, pour les plus pressés, un drive permettant de commander des produits vient d'y être intégré. « La situation géographique et la présence des matières premières nécessaires à la fabrication de la bière (blé, orge, houblon, eau) expliquent l'élan de cette activité dans le secteur », poursuit la responsable. À quelques kilomètres plus au nord, un autre édifice témoin de cette époque peut être visité (uniquement sur rendez-vous avec l'Échappée bière) : la brasserie centenaire Duyck à Jenlain, qui fabrique la fameuse bière éponyme. « C'est une des dernières brasseries familiales et indépendantes de France, explique Aurélie Baguet. Elle ouvre aux visiteurs ses salles de brassage, de conditionnement et de stockage pour découvrir les secrets de la fabrication du breuvage ».

Le succès des micro-brasseries régionales

Après la dégustation de bière, suivons un cours d'eau, l'Hogneau, pour remonter vers la frontière belge et arriver dans le petit vil-



© DR

La présence de matières premières nécessaires à la fabrication de la bière (ici, le houblon) explique l'essor de cette activité dans la région.

lage de Gussignies. « Bercé par l'écoulement de la rivière en contrebas, on peut se restaurer à l'estaminet Au Baron, concepteur de la Cuvée des Jonquilles et ses saveurs fruitées de houblon », indique Aurélie Baguet. Durant l'été, l'établissement est ouvert tous les jours, sauf le mardi. Beaucoup de microbrasseries comme celle-ci connaissent un renouveau depuis une vingtaine d'années. « L'année dernière, plus de 100 brasseries ont été créées en France, précise notre guide. Un essor lié à la passion de jeunes brasseurs, mais aussi à un certain retour aux sources et un attrait pour les produits artisanaux de la part des consommateurs ». Après un ch'ti déjeuner, une nouvelle étape s'impose à une vingtaine de kilomètres plus au sud. À Quérénaing, la « ferme des traditions » a créé sa propre brasserie et boutique de produits du terroir en 2004 (fermé unique-

ment le dimanche). Sylvain Delhaye, le propriétaire, a conçu un mets plutôt original : la Zèle de l'Ecaillon, une bière aux accents très tourbés et prononcés, qui ravira les amateurs de whisky. À savourer sur la terrasse surplombant les toits du village. Comme dernière escale sur cette terre de microbrasseries, une halte est préconisée dans une commune toute proche, à Neuville-en-Avesnois. Jérôme Dreumont y a fondé la brasserie Dreum (visites sur réservations). Sa particularité ? Des bières de fermentation basse. Cet apiculteur de profession devenu brasseur n'hésite pas non plus à ajouter du miel à ses préparations. Une petite douceur pour conclure ce périple, qui espérons-le, a pu satisfaire toutes les curiosités et tous les palais pour trouver sa bière fétiche!

SIMON PLAYOULT



La visite de la brasserie Duyck à Jenlain est possible avec l'Échappée bière.