

LOCALE
30/11/2016

Bière de Noël, un breuvage de saison mais d'abord de partage

par Christophe Declercq halluin@lavoixdunord.fr



François Hébert a réussi sa reconversion professionnelle et gère tout, de la conception graphique à la livraison. Photo PIB

Comme sa recette de 2015 a bien plu, le maître de l'Atelier des Brasseurs a de nouveau confectionné sa bière de Noël. Généreuse, présentant une douce infusion d'épices et exhalant de savoureux arômes d'orange amère et de cannelle.

LINSELLES.

« C'est d'abord une bière à partager, commence François Hébert, c'est la raison pour laquelle je la produis essentiellement en bouteilles de 75 cl. Le format 33 cl convient plutôt à mes clients restaurateurs. » Depuis fin août, il a ainsi préparé 1 000 litres du précieux nectar et vient d'en terminer l'étiquetage. Le résultat est étonnant : une couleur plus foncée, une mousse fine et onctueuse, un premier nez prometteur, une bouche qui confirme ces notes plus épicées, plus houblonnées, et ce soupçon d'agrumes et de cannelle. La bière est un peu plus forte mais pas trop.

Pour un événement particulier

Dans sa gamme permanente, La Linselloise est déclinée en blonde, ambrée et brune, et il y a aussi deux autres blondes : L'Hippo (Roncq) et la Triple de Frédéric (Tourcoing). En plus de cette production, le brasseur est capable de personnaliser des petites quantités pour un événement en particulier. Ainsi, pour un mariage, les futurs époux ont commandé 170 bouteilles avec une étiquette à leur effigie. Les proches sont d'ailleurs venus en groupe pour brasser la bière qui sera servie à la noce. Une autre originalité proposée par l'expert : prêter son matériel un après-midi ou une soirée et initier un groupe aux techniques de brassage : théorie sur les ingrédients et le processus de brassage, cas pratique (concassage du malt, empâtage, filtration, cuisson, houblonnage...), dégustation et initiation à la biéologie.

Installé depuis quatorze mois dans un bâtiment qui abritait une menuiserie, le quinquagénaire a réussi sa reconversion professionnelle et gère tout, de la conception graphique à la livraison. Il déborde toujours d'idées de recettes. Tel un apprenti sorcier, dans sa « petite cuve » de 20 litres, il fait des tests pour trouver la bonne alchimie. Et les dosages sont très fins. Pour 230 litres d'un nouveau nectar en préparation, il ne mettra que 10 grains de cardamome, une épice d'Inde qui devrait conférer une note fumée. Dans le mélange, 5 malts différents, 2 houblons différents mais... chut...

L'homme a produit 130 hectolitres la première année. En 2017, il compte atteindre les

180. Mais pour « en vivre bien » et pouvoir travailler sereinement dans ce nouveau cadre de vie qu'il affectionne tant, un volume de 200 à 240 hectolitres serait la vitesse de croisière idéale. « J'opère, explique-t-il, un développement en escargot. J'élargis à chaque fois le cercle autour de ma brasserie et le bouche-à-oreille fonctionne bien. » En partageant sa bière de Noël, il fonctionne à merveille.

Fabriquée jadis avec les restes de céréales et offerte



Le breuvage, jadis préparé avec des «restes» de céréales, est aujourd'hui un subtil mélange des meilleurs malts. Photo PIB

La bière de Noël fait partie des traditions du nord de l'Europe. « Autrefois, raconte le Linsellois, les brasseurs vidaient leur grenier des malts restants et en faisaient une bière qu'ils distribuaient gratuitement à leur personnel. » Un peu comme un cadeau de Noël du patron à ses ouvriers, une prime de fin d'année réglée en liquide.

Il était difficile de conserver l'orge et le houblon

Il était, en effet, difficile de conserver l'orge et le houblon et, dès octobre, il fallait faire place nette pour la prochaine récolte. On confectionnait donc une ale souvent ambrée, généreuse, plus épicée et plus forte car riche en céréales, donc en amidon, donc en sucres et en alcool. Elle s'appelait « bière d'octobre » et se buvait en décembre.

Avec le temps, les brasseurs l'ont aussi offerte aux cafetiers ainsi qu'à leurs bons clients. La bière de Noël est peu à peu devenue un produit comme les autres que la grande distribution a vite repéré. Ironie du sort, le breuvage qui était préparé avec des « restes » de céréales est aujourd'hui un subtil mélange des meilleurs malts, avec notamment des malts torrifiés pour le goût fumé en bouche et la couleur ambrée.

Jouer sur les notes aromatiques

Beaucoup de brasseries réalisent maintenant un brassin pour l'occasion, jouant chacune sur des notes aromatiques particulières. Cette mousse de saison débarque au bistrot et dans les rayons des supermarchés un peu avant le Beaujolais.