

Damien Decool va fabriquer et commercialiser deux nouvelles bières



Damien Decool, qui travaille chez Blédina à Steenvoorde, s'est pris de passion pour la fabrication de bière artisanale.

À 31 ans, Damien Decool crée L'Atelier des fraudeurs. Le trentenaire brassera et embouteillera ses premières bières, blonde et ambrée, qui répondront au nom de « La Besace » et seront commercialisées en septembre. Le passionné s'est formé dans l'Oise. Rencontre.

GODEWAERSVELDE.

À mille lieues des standards imposés par les grandes brasseries industrielles, Damien Decool, féru de bonne bière, produira sa propre mousse dans ce qu'il appelle modestement sa fabrique de bières artisanales : « Je ne veux pas me comparer à une microbrasserie qui peut produire énormément par an, je préfère rester plus humble. »

Aujourd'hui je détiens la recette de deux bières à 7° que j'aimerais commercialiser en septembre.

Il n'était pas spécialement destiné à cela, ce Godewaersveldeois technicien de maintenance chez Blédina à Steenvoorde. Encore que, puisqu'il est habitué à manipuler de l'alimentaire – une laiterie industrielle –, cela aide. Sa passion pour la bière n'est pas une lubie. L'homme avait envie de se lancer il y a deux ans avec des amis. Finalement, il démarre seul et décide de se perfectionner.

Le sous-sol aménagé

Sa formation, il l'a suivie en juillet 2015 dans l'Oise, « dans le cadre de mon droit individuel à la formation (DIF), je suis parti une semaine complète durant laquelle j'ai appris tout ce qu'il fallait pour produire ma propre bière, le législatif, l'administratif, la théorie, l'élaboration des recettes, le brassage, la chimie, la fermentation, la manipulation des levures ».

Damien Decool s'est montré très sensible au breuvage à bulles : « On a fait en cours d'agro 100 à 150 litres de bière, lorsque je suis sorti de ce stage, j'étais boosté à bloc. » Le processus est chimique et n'échappe pas à la rigueur et l'exigence de Damien Decool. Il le montre volontiers, volubile, dans le sous-sol de sa maison qu'il a aménagé sitôt son retour dans sa Flandre natale, là où s'étaient désormais quelques cuves et tout le matériel nécessaire à la fabrication de sa bière artisanale. « J'ai commencé à brasser en décembre, aujourd'hui je détiens la recette de deux bières définitives à 7° que j'aimerais commercialiser en septembre. » Finis les essais à fond de marmite de 20/30 litres, Damien Decool espère produire jusqu'à 500 litres de bière en une seule fournée qu'il

mettra ensuite en bouteilles. Dernière étape avant la commercialisation au grand public. De cela aussi, le jeune homme a décidé de s'en charger. Il écumera les cafés pour placer son produit. Son objectif ? Une activité pérenne car il aimerait bien en vivre : « E n dégageant un demi-salaire avec mes bières et l'autre avec mon gîte Le Clocher de Pierre à Steenvoorde ou, à chaque réservation, je déposerai une bonne bière au frais. »
PATRICK PATOU (CLP)

Des noms qui reflètent tout un patrimoine



Des bières en hommage aux fraudeurs!

Damien Decool a choisi d'appeler sa fabrique de bières artisanales L'Atelier des fraudeurs en référence à la fraude, une pratique omniprésente par le passé à Godewaersvelde et dans les environs.

« Vers les années 1850, quand les frontières économiques existaient encore, de nombreux Flamands pratiquaient le libre-échange à leur manière, ils empruntaient les chemins de traverse les poches pleines de tabac de contrebande et usaient de nombreux subterfuges pour éviter les douaniers », rappelle Damien Decool.

Quoi de plus naturel donc d'appeler sa bière La Besace.

« C'est en référence au petit sac qui permettait aux fraudeurs de transporter illégalement les produits de contrebande de la Belgique à la France ou inversement. »

La législation des douanes très stricte

Si la direction des services vétérinaires n'est pas trop regardante, que la législation française permet de s'installer facilement en tant que brasseur et qu'aucun diplôme n'est exigé pour produire sa bière, la législation des douanes est par contre très stricte.

« Avec ces noms, ils seront peut-être encore plus attentifs à ce que je vais faire et déclarer ! », s'amuse le brasseur.

Un site Internet pour expliquer la démarche

Mais, aucune inquiétude, Damien Decool est trop exigeant avec lui-même pour frauder !

L'homme a mis en ligne un site Internet : www.atelierdesfraudeurs.wordpress.com pour communiquer avec tous les amateurs de bières.

Sur la page d'accueil, on trouve un riche contenu sur l'univers de la bière: des photos de l'atelier, le passé brassicole de Godewaersvelde qui possédait quatre brasseries et un négociant en houblon, la fabrique, la gamme de produits mais aussi les raisons qui ont poussé Damien Decool à produire sa bière sans oublier une rubrique avec les futurs points de vente.

Une page Facebook Atelier des fraudeurs existe également.

Contact par email :

ateliersdesfraudeurs@yahoo.com.

Tél. : 06 70 93 95 53.