

Steenvoorde : la Brasserie Au pif, dernière née des bières locales

Publié le 24/03/2016 La Voix du Nord

PAR CLAIRE COUILLEZ-BROUET

La famille des bières de Flandre compte une nouvelle née avec la micro-brasserie Au pif. Une initiative de Pierre Francke, un Steenvoordoïse passionné qui lance sa production maison qu'il compte bien commercialiser. Objectif, la Meï Feest au mois de mai.



Pierre Francke, 28 ans, a d'abord collectionné les sous-bocks avant d'essayer les kits de fabrication de bière avant de se lancer.

Il n'habite qu'à quelques pas de la frontière belge, et pourtant. Pierre Francke a décidé de ne plus se contenter d'acheter des bières dans le commerce. Salarié dans la maintenance industrielle, ce Steenvoordoïse de 28 ans raconte : « *Je brasse depuis 2010, j'avais acheté un kit au FIBA. Après cinq, six mois, je suis passé à la vitesse supérieure.* »

Pierre Francke, à l'aise avec le bricolage, se fabrique des ustensiles, en achète et se lance. « *Fabriquer sa bière soi-même, c'est le plaisir de faire une bière qu'on ne retrouve pas dans le commerce. D'une recette à l'autre, ce n'est jamais la même.* »

« Mon surnom »

Il y a quelques semaines, il change encore de dimension et décide de s'équiper pour assurer une production plus importante. En parallèle, il effectue les démarches administratives et se déclare en autoentreprise. « *Comme je travaille avec des horaires postés, je consacre bon temps libre au brassage.* » Et il n'y a pas que la fabrication à gérer puisqu'il a fallu aussi créer le nom et le visuel de la brasserie. « *Pourquoi Brasserie Au pif ? Parce que c'est mon surnom, mon pseudo sur internet. Un copain m'a fait le logo et j'ai fait l'étiquette.* » Il a aussi fait fabriquer des gobelets en plastique réutilisables et des sous-bocks. Normal, l'homme en possède près de 9 000, une collection qu'il a commencée il y a plus de dix ans.

Pour la Meï Feest

Pour faire connaître sa micro-brasserie, Pierre Francke élabore deux bières qu'il présentera lors de la Meï Feest, le week-end de la Pentecôte à Steenvoorde. « *Pour commencer je vais faire une Pale Ale, qui est blonde et légèrement houblonnée à 6° et une triple d'inspiration belge à 9, 10°.* » Le brasseur amateur estime qu'il tiendra tout juste les délais puisqu'il faut notamment compter la réception du matériel avant la fabrication.

À plus long terme, il envisage de nouveaux produits : « *J'aime bien changer de recettes, je ferais sûrement une brune et une stout, une India Pale Ale. Je suis très inspiré par certaines bières américaines mais je ne pouvais pas me lancer avec ça, même si les gens apprécient de plus en plus ce genre de bières houblonnées.* »

Des amateurs de bières de plus en plus nombreux à brasser eux-mêmes, même si tous ne se lancent pas comme Pierre Francke dans la commercialisation. « *Il faut déjà bien connaître le processus de brassage, conseille le Steenvoordoï, et tester plusieurs recettes. Surtout, il ne faut pas être pressé, il faut attendre au moins deux mois après le brassage et la mise en bouteille.* »

Brasserie Au pif, 189 route de Poperinge à Steenvoorde, 06 37 61 64 71.

Page Facebook : [Brasserie Au pif.](#)