

## La Brasserie du mont Cassel produira ses premières bières en février

Son histoire a débuté le 14 janvier. La Brasserie du mont Cassel, installée dans un bâtiment route de Dunkerque, à deux cents mètres du centre historique, est la dernière née dans le paysage brassicole de Flandre. Anthony Debailleul, porteur du projet, nous a permis d'assister à cette naissance.



*Anthony Debailleul aux commandes de la salle de brassage.*

### Cassel.

Pour Anthony Debailleul, le porteur du projet, c'est l'aboutissement d'un projet qui a mûri depuis plusieurs années. « Je suis un amoureux de la bière », déclare celui qui a géré l'estaminet In Den Goedendag à Bavinchove de 2004 à 2010, et dont les grands-parents maternels « tenaient un bistrot ».

La première bière devrait être une blonde titrée à 6 ou 7° et présentée en bouteilles de 33 et 75cl.

Depuis deux ans et demi, Anthony brasse en amateur. Il a suivi une formation brassicole qualifiante, théorique et pratique, au lycée agricole de Douai. « J'ai beaucoup apprécié les cours d'Olivier Sénéchal, brasseur formateur et secrétaire de l'association nordiste Les Amis de la bière. »

Les éléments de la salle de brassage ont été les premiers installés. Fabriquée à la demande du brasseur, elle offre la possibilité de brasser 2 fois en 12 heures. C'est dans cette pièce maîtresse que les malts d'orge sélectionnés, concassés sur place, seront transformés. Le moût passera ensuite par une autre cuve où il sera filtré, puis rejoindra les cinq grandes cuves de fermentation. Chaque fermenteur a une capacité de 20 hectolitres. La production maximale pourra être de 1 200 hectolitres par an. « La première année, je pense atteindre 450 hl », assure, confiant, Anthony. Le houblon qu'il utilisera viendra des monts de Flandre, par l'intermédiaire de la coopérative Coophounord, dont l'entrepôt est à Berthen.

« Il n'y aura aucun rejet de vapeur extérieur, l'installation est équipée d'un système de condenseur avec circuit d'eau froide », précise le brasseur casselois.

...

## Quel type de bière ?

C'est encore un secret, tout comme le nom choisi. La production ne débutera que début février et la commercialisation est prévue à partir de fin mars. La première bière devrait être une blonde titrée à 6 ou 7° et présentée en bouteilles de 33 et 75 cl, avec un système de capsules peu courant. Là-aussi, ce sera une surprise.

La brasserie du mont Cassel, ce sera également une boutique et un lieu de dégustation. Encore un peu de patience donc avant de pouvoir savourer (avec modération) cette nouvelle bière artisanale qui promet une étonnante palette de goûts.

## Ce n'est pas la première brasserie de Cassel



Les locaux qu'Antony Debailleul a achetés en juin 2014 étaient autrefois la fabrique de chaussures de la marque « Le Solide ». Mais, si elles avaient été à vendre, il aurait très bien pu acheter l'une des trois anciennes brasseries de la cité.

La plus ancienne est la brasserie Clyti, rue Moeneclaey, dont la création remonte à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. Reprise par la famille Everaere, elle produisait jusqu'à 20 000 hl de bière conditionnée en fûts. Le buste de Saint-Arnould, patron des brasseurs, est encore visible sur la façade.

Les anciens Casselois se souviennent de la brasserie Decool et de la brasserie Verschave, toutes deux situées place Vandamme. Avant leur cessation d'activité, ces trois établissements s'étaient reconvertis en dépôts de boissons pour de grandes brasseries de la région lilloise. Quant à la brasserie Zannekin, elle a fermé ses portes en 2003 après seulement quelques années d'activité.