

La brasserie historique de l'abbaye ensorcelle ses clients avec la Mort'ale

Judi, la brasserie historique de l'abbaye du Cateau a lancé son nouveau bébé : la Mort'ale. Soit une bière ambrée infusée aux trompettes de la mort. Une nouvelle recette inédite après la bière au tilleul « made with » musée Matisse – et un nouveau cru auquel le brasseur croit.

PAR HÉLÈNE HARBONNIER
caudry@lavoixdunord.fr

LE CATEAU-CAMBRÉSIS.

Une bière au tilleul ? Quelle drôle d'idée... Et pourtant, il n'en reste plus que quelques verres dans le fût restant à la brasserie historique de l'abbaye du Cateau. « C'a été un succès. Les gens sont enthousiastes. Le produit est bon », conclut Grégory Maufroid de cette collaboration inédite avec le musée départemental Matisse. Le breuvage dénommé « Quand fleurit le tilleul » n'aura été versé que l'espace d'un été, le temps d'une exposition d'art contemporain à laquelle l'établissement catésien a été associé.

À croire que le brasseur arrivé en mai dernier aux commandes des cuves catésiennes a pris goût au travail d'équipe, puisque la « Mort'ale » lancée ce jeudi soir rue du Marché-aux-Chevaux a été conçue avec Jean-Baptiste Cokelaer, pharmacien, client de la brasserie et mycologue passionné qui lui a soufflé l'idée.

Trois essais et une fermentation plus tard (« on était dans l'inconnu, il n'y avait aucune bibliographie », témoigne Grégory Maufroid), cette bière ambrée infusée aux trompettes de la mort a été embouteillée jeudi, quelques heures avant que les premiers clients n'y trempent les lèvres... Le chef de la maison avait concocté un menu à la bière pour ceux qui voudraient aller plus loin dans la dégustation. Plus loin encore, cet « épicurien » qu'est Jean-Baptiste Cokelaer a cueilli dans son carnet d'adresses les noms de « quelques chefs », parfois étoilés, partants pour inscrire à leurs cartes et dans

leurs mets l'intrigante Mort'ale.

« BIÈRE DES 10 ANS »

Intriguer, donc attirer, tel semble être le parti pris de la brasserie, avec ce cru dont a été fabriqué « un seul brassin » limitant la quantité produite à 2 000 litres. L'équivalent de 1 500 bouteilles, plus 30 fûts de 30 litres. De quoi « tenir » un mois ou deux, calcule Grégory Maufroid. Sans doute jusqu'au 18 décembre, lorsque sera lancé un nouveau produit « événement ». En effet, « ça fait dix ans que la première Vivat a été produite », rappelle le brasseur, qui a concocté la semaine dernière le brassin de la « bière des dix

« Intriguer, donc attirer, tel semble être le parti pris avec ce cru dont a été fabriqué « un seul brassin » limitant la quantité produite à 2000 l.

ans » : 10 % d'alcool, dix malts, 10 kilos de houblon. Deux mille cinq cents litres vieillissent actuellement en fût de chêne. Les amateurs ont coché cette nouvelle date sur leur agenda jeudi, en sirotant, avec modération évidemment, cette Mort'ale qu'ils ont contribué à baptiser. Sur le réseau social Facebook en effet, la brasserie a diffusé une série de noms potentiels parmi lesquels ses « amis » étaient appelés à faire leur choix. De manière générale, et c'est sans doute aussi un pari commercial, « on veut faire participer les gens. S'ils ont des idées pour faire des bières avec ce qu'ils veulent... je prends », sourit Grégory Maufroid. ■



Le brasseur du Cateau, Grégory Maufroid, a concocté avec Jean-Baptiste Cokelaer un breuvage inédit...

« Des odeurs de sous-bois »

Outre la curiosité suscitée par le produit et les possibilités qu'il ouvre en matière de jeux de mots... pourquoi avoir choisi les trompettes de la mort pour cette bière aux champignons ? « On a opté pour cette espèce dès le départ, assure Grégory Maufroid. Jean-Baptiste Cokelaer connaît leur pouvoir aromatique... J'ai fait des tests, avec trois dosages différents. »

Pour ce faire, le brasseur catésien a investi dans un « picobrassin », dispositif de microbrasserie composé de « petites marmites de 30 litres ». Chaque fois, la méthode a consisté à faire infuser les

champignons dans le liquide, ensuite porté à ébullition. Ceux cueillis dans les « coins » dénichés dans le secteur par Jean-Baptiste Cokelaer n'ont pas suffi à rassembler les 6 kg de matière sèche (environ 50 kg de champignons frais) nécessaires à la réalisation de 2 000 litres de Mort'ale. Verdict selon le brasseur : « Une recette équilibrée. L'idée n'était pas de faire de la soupe de champignons, mais de faire une bière, avec son goût malté, de céréales, agrémentée de petites notes boisées. C'est plutôt réussi... On a obtenu une bière ambrée, avec des odeurs de sous-bois. » ■



Les affiches créées pour promouvoir la Mort'ale annoncent la couleur.

« RENOUER AVEC LE LOCAL »

Julie Butez dirige la brasserie historique de l'abbaye du Cateau.

– Comment est née l'idée de la Mort'ale ?

« D'abord de liens d'amitié qui nous unissent de longue date avec Jean-Baptiste Cokelaer, avec l'envie d'une collaboration. La première bière de collaboration a été créée avec le musée Matisse. J'avais vraiment cette envie de renouer avec le local, de travailler avec des acteurs de la région et plus encore des acteurs d'ici, du Cateau-Cambrésis. La Mort'ale, c'est la "numéro deux". Et comme on voulait respecter les saisons, ça tombait bien de faire une bière aux champignons pour l'automne. »

– Un défi...

« C'est vraiment un truc qui ne s'est jamais fait, des bières aux trompettes de la mort... On en a fait un brassin, une série limitée : 1 500 bouteilles et des fûts utilisés dans une véritable dynamique locale, ici pour accompagner un plat fait par notre chef en utilisant une "bière de trompettes". »

– Quel est l'enjeu commercial pour la brasserie ?

« On veut montrer aux gens qui nous connaissent, car on est déjà assez suivis avec notre bière Vivat – qu'on est capables de faire d'autres choses, d'avoir des nouveautés pour les inciter à revenir régulièrement. »