

# À Neuville, le père de la « Dreum » se lance dans la biérogologie

mardi 02.03.2010, 05:06 - La Voix du Nord



| ARTISANAT |

Jérôme Dreumont a lancé il y a cinq ans la « Dreum », une bière de sa fabrication qu'il a concoctée chez lui, à Neuville-en-Avesnois. Aujourd'hui, ce microbrasseur, qui a la particularité d'exercer en plus une activité salariée comme graphiste, a mis sur pied des cours de biérogologie à domicile.

Autodidacte, J. Dreumont va faire partager sa passion par des séances de biérogologie à domicile.

**PAR ESTELLE BAILLIEUX**

*lequesnoy@lavoixdunord.fr PHOTO « La Voix »*

La commune de Neuville-en-Avesnois a son église inscrite à l'inventaire supplémentaire des Monuments historiques, et depuis 2005... sa microbrasserie. À sa tête, Jérôme Dreumont, qui a ouvert il y a vingt-huit ans un studio graphique, G2J, chez lui, où il crée des plaquettes publicitaires, des journaux d'entreprise... Mais l'activité qui lui tient le plus à cœur, est celle qui est liée à ses cuves et à son laboratoire, installés dans un bâtiment neuf au fond de sa propriété. « J'ai eu l'idée un jour de faire de la bière. J'avais déjà un petit loisir, l'apiculture. À l'époque, j'avais pensé faire de la bière à partir de miel », se souvient Jérôme Dreumont, qui va, à l'époque, plonger le nez dans des bouquins spécialisés, discuter avec des Canadiens sur Internet, pour finir par créer de ses mains un breuvage, qu'il fera partager dans un premier temps à un cercle d'amis. Durant dix années, il mettra au point sa recette, l'améliorera, et finira par maîtriser la « refermentation en bouteille. C'est ça qui a été le plus difficile », confie-t-il. Il y a cinq ans, il investit dans du matériel, des cuves, une salle de fermentation, de brassage, passe ses week-ends à veiller aux grains. La micro-brasserie La Dreum voit le jour en 2005.

Trois bières vont naître, ainsi qu'une bière de Noël. « La Dreum » se fait un nom sur les étals des salons, des marchés de terroir et des boutiques de produits artisanaux. « C'est un loisir que j'ai transformé en entreprise », note Jérôme Dreumont, qui demeure le seul salarié de la Dreum. « Si je veux m'agrandir, je le pourrais, j'ai les installations pour. Mais, je veux continuer à faire moi-même ma bière.

Je n'ai pas envie d'être confronté au développement. Je veux rester seul. Là, c'est une bière issue d'une passion », relève-t-il.

En fin d'année dernière, il sort un nouveau produit, le confit de bière, un condiment utilisé en cuisine. « Je voulais produire quelque chose sans alcool », poursuit-il. Aujourd'hui, sa production tourne autour des 80 hectolitres par an. Une moyenne à laquelle il compte se tenir. « Je veux tabler sur la qualité », lance-t-il. « D'ailleurs, j'utilise du malt bio à 80 %. Ma bière n'est pas bio pour l'instant car mon miel ne l'est pas. Je projette bien de faire une bière bio, mais le problème, c'est que je ne sais pas laquelle. Et je ne veux pas créer une cinquième bière. Je veux rester sur de la qualité », commente Jérôme Dreumont. Il est cela dit moins indécis sur un autre créneau.

Celui de la biérogologie, à laquelle il voue tout autant une même passion. Ces séances, il a commencé à les proposer dans le restaurant de sa soeur, à Lille, Les Toquées de la cuisine. « C'est comme l'oenologie pour le vin. L'idée est de parler de l'histoire de la bière, des étapes de fabrication, de la conservation, des qualités gustatives. J'en fais déguster cinq, des bières qui ne sont pas forcément de ma fabrication ». Depuis cette année, Jérôme Dreumont les a développées à domicile, et à la demande, pour les entreprises et... les particuliers. Et sans modération ! •

La brasserie Dreum est ouverte les samedis, de 14 à 17 h. Tél : 03 27 27 54 69. [www.ladreum.com](http://www.ladreum.com)