

LOCALE
04/02/2015

Ça y est, la Léonce d'Armentières est brassée aux ateliers Malécot

PAR DELPHINE TONNERRE armentieres@lavoixdunord.fr



Juste avant l'inauguration, photo souvenir devant les cuves rutilantes dont sortiront chaque année vingt à vingt-cinq mille litres de bière.

Hier, la brasserie des ateliers Malécot a été officiellement inaugurée. Huit travailleurs adultes handicapés font revivre la tradition brassicole de la ville. Avec fierté !

ARMENTIÈRES.

Plus de cinq ans pour faire aboutir le projet. C'est dire si la Léonce d'Armentières était attendue. Depuis le 15 novembre, les cuves accueillent rue Coli les premiers breuvages. Et deux fois déjà, la chaîne d'embouteillage a servi, pour se remplir de la Léonce, une bière qui existait déjà, mais qui était jusqu'alors seulement emballée à Armentières. Elle était brassée à côté de Bruxelles. Désormais, les étapes successives, transformation du malt en sucre, ajout de l'eau et des levures, fermentation... jusqu'à l'embouteillage et l'étiquetage, tout sera fait sur place. « C'est un produit naturel, qui évolue et qu'on peut garder deux à trois ans », assure le moniteur d'atelier.

C'est un juste retour des choses qu'a salué le maire, Bernard Haesebroeck. Entre Armentières et la bière, c'est une longue histoire, douloureuse aussi puisque l'activité a compté avant 1914 quatre brasseries et a fait travailler et vivre jusqu'à mille salariés dans les années 80. Cette « belle » époque où on allait remplir son broc de bière d'un litre directement au café d'à côté, et où « même à l'hôpital, on donnait de la bière aux malades », a rappelé dans un petit film Léon Ballat, ancien brasseur et ex-guide de feu le musée de la bière de Motte-Cordonnier. Aux ateliers Malécot, une structure pour adultes handicapés qui dépend des Papillons blancs de Lille, le projet sera plus

modeste : huit personnes travaillent dans cette activité, encadrée par un passionné, Frédéric Boidin.

Mais le symbole est là : « Cette bière, c'est plus qu'un produit, c'est un projet, une envie, grâce à vous tous qui y avez cru. Merci ! », a lancé le directeur des ateliers Malécot, Ghislain De Muynck.

L'investissement est de taille pour la structure : 120 000 euros, mais les projets ne manquent pas pour faire connaître et vendre cette bière. Il a annoncé la mise en place d'un marché de producteurs en avril, à Armentières, avec d'autres producteurs artisanaux. Le maire, Bernard Haesebroeck, a évoqué l'ouverture en juin de la brasserie associative dans la galerie du cinéma, « nous y boirons de la Léonce ! », un projet de fête de la Bière et, pourquoi pas, la création d'un géant Léonce.

Pourquoi s'appelle-t-elle Léonce, au fait ? Pour rendre hommage à Léonce Malécot, fondateur des Papillons blancs. Là aussi, un juste retour de l'histoire.



Le directeur des ateliers Malécot, la présidente des Papillons blancs de Lille, le président du conseil de vie sociale et le maire.

LOCALE

04/02/2015

Elle est comment cette bière ?



Déjà, elles sont plusieurs. Pas la peine pour aimer la Léonce d'Armentières de décider si on préfère la blonde, la brune, la blanche ou l'ambrée. Chacune est une Léonce, avec sa particularité. La blonde est une bière de caractère, typique du Nord, l'ambrée a une goût de caramel grillé. La blanche est douce et acide, équilibrée par une pointe d'amertume. La brune affiche des saveurs complexes, torréfiées-grillées et d'arômes fruités. On peut les acheter en bouteilles de 33 ou 75 cl et en fût, aux ateliers Malécot, 29 rue Coli, ou à l'office de tourisme.