

Lille

Les bières de Célestin se font mousser un nouveau destin à Marquette

La micro-brasserie du Vieux-Lille vient de s'installer dans des locaux beaucoup plus vastes. Une implantation qui souligne la belle réussite de la petite entreprise d'Amaury d'Herbigny, dont les bières sont désormais disponibles sur la table de grands restaurants étoilés.

Par Frédérick Lecluyse – Photos Florent Moreau | Publié le 07/11/2017 - Voix du Nord



C'est un célèbre aphorisme qui le prétend : nul n'échappe à son destin. Celui d'Amaury d'Herbigny est intimement lié au houblon. L'homme est le neuvième représentant d'une famille de brasseurs – les Cordonnier – dont l'histoire remonte à 1740. Située à Haubourdin, la brasserie familiale, Célestin-Cordonnier du nom de son créateur, ferma ses portes en 1956.

Depuis trois ans, son héritier lui a inventé une nouvelle vie. **En juillet 2014, Amaury d'Herbigny ouvre une cave à bières, rue Jean-Jacques-Rousseau dans le Vieux-Lille.** Il y commercialise quelque 400 marques venues des quatre coins du monde. Pas le temps de philosopher. **En octobre de la même année, il y crée sa bière : la Célestin, la bien nommée.** Un hommage familial.

De grands chefs ont mis la Célestin à leur table

La demande explose. Les murs de la micro-brasserie du Vieux-Lille deviennent trop exigus. Son patron recherche des locaux plus vastes et les trouve à Marquette-lez-Lille. Cet été, **l'entreprise s'installe ainsi dans les locaux de l'ancienne imprimerie Bridel** : 1 200 m² pour un développement de la production estimée à 20 000 litres par an. Le tout dans un esprit qui privilégie toujours l'artisanat. « *Ma priorité a toujours été la qualité, appuie Amaury d'Herbigny qui met un point d'honneur à sélectionner des produits d'exception. Je suis, en effet, le premier à boire mes bières ; elles sont sans doute bonnes, voire très bonnes...* »

« *À Lille, on les trouve au Clarence, au Rouge-Barre, au Gabro, à La Laiterie à Lambersart, et dans plusieurs bars* »

Des précautions oratoires qui honorent le brasseur lillois. La Célestin et ses déclinaisons (*lire ci-dessous*) ont en effet ravi le palais de grands chefs, qui les ont mises à leur carte. **C'est le cas du restaurant de Pierre Gagnaire – trois étoiles au Michelin – à Paris, élu meilleure table du monde en 2016 par ses pairs. Michel Rostang, autre tête couronnée parisienne, les a aussi adoptées.** « À Lille, on les trouve au Clarence, au Rouge-Barre, au Gabro, à La Laiterie à Lambersart, et dans plusieurs bars », détaille Amaury d'Herbigny dont l'entreprise compte en tout désormais sept salariés.

L'entrepreneur a conservé ses installations du Vieux-Lille. « *Je pourrai continuer à y créer de nouvelles recettes tout en concentrant la production à Marquette.* » Il envisage cependant dans un proche avenir lié au futur aménagement du secteur **d'ouvrir les lieux au public**, pour des visites guidées notamment.

Au 19, rue Jean-Jacques-Rousseau à Lille. Tél. : 09 82 22 39 40. amaury@celestinlille.fr

Arômes et goûts subtils

La Célestin compte plusieurs déclinaisons. La première à avoir été brassée dans le Vieux-Lille est ainsi la **Dix**. Elle réunit dix variétés de houblon, de l'américain, de l'allemand, du britannique mais aussi du houblon des Flandres. Elle tire à 6,5°.

La seconde, la **Hoppy Yuzu** (5,8°), très houblonnée aussi, est composée avec un agrume asiatique (le yuzu).

La **Wal**, une triple qui tire ses 8,3°, est brassée avec de la graine de coriandre et du poivre long d'Afrique du Sud.

Enfin, la **Numéro Noire** est, comme le dit son nom, une stout élaborée avec des arômes de café et de vanille de Tahiti.

« *J'aime traîner chez les épiciers* », avoue Amaury d'Herbigny qui n'hésite pas non plus à investir dans des **vieux foudres en bois** qui ont contenu du whisky, du cognac, de l'armagnac ou des vins prestigieux comme du sauterne. La bière pourra y reposer pendant quatre à cinq mois pour y puiser tous les subtilités aromatiques que le bois a engrangées au fil du temps. À consommer bien sûr avec modération.