Avec Les Chiens d’mer, Armentières s’enrichit d’une nouvelle brasserie artisanale

Armentières est connue pour être la cité de la Toile. Elle n’en est pas moins aussi une cité brassicole. Et si les temps ont changé, la ville semble renouer avec le passé. La Léonce, la René et, maintenant, Les Chiens d’mer, la cité de la Toile deviendrait-elle donc la cité de la Bière ?

Florence Piazzeta | 02/06/2020 | La Voix du Nord

Les deux premières bières sont sorties des cuves de la brasserie des Chiens d’mer... La prochaine est en préparation.

C’est donc la dernière née des brasseries armentiéroises. Et si on lui souhaite autant de succès que ses deux collègues, la Léonce et la René, il faut bien l’admettre : **sortir son premier brassin en pleine période de confinement** a quelque peu compliqué les débuts **d’une aventure collective**.

Car ils sont trois aux manettes de la brasserie des Chiens d’mer. **Trois potes** qui se sont connus par le biais du Biplan lillois. **Pierrick Druesne, le musicien, Sébastien Quiertant, le sonorisateur, et Étienne Radenne**. « *Moi, j’étais volant*, sourit le néo-brasseur, ancien salarié des 3-Suisses, qui a profité d’un plan social pour oser se lancer. *J’ai toujours eu envie de faire une brasserie mais je n’ai jamais eu le courage ni l’argent pour me lancer.* » C’est donc avec ses indemnités de licenciement qu’Étienne s’est finalement décidé à se « *bouger les fesses* ». « *J’ai suivi une formation et, un soir de Nouvel An, j’en ai parlé à Sébastien et à Pierrick qui se sont joints à l’aventure. Avec le recul, je me dis que tout seul, ça n’aurait pas été possible.* »

L’Betiss’ et la Sézân’

Les deux premières bières de la brasserie : L’Betiss’ et la Sézân’.

Restait alors à trouver un point de chute et un nom. « *Armentières, c’est un peu le hasard, parce qu’on connaissait le propriétaire*, confie Étienne Radenne. *Maintenant, si on peut profiter du passé de la ville et surfer dessus, on ne s’en privera pas !* » Pour **le nom, c’est un peu un retour aux sources**, celui d’un originaire du Dunkerquois visiblement nostalgique. « *Je voulais garder cet esprit maritime et le vendre* », explique-t-il. Mais aussi ce parler si particulier de la région.

> « On va ensuite brasser tous les quinze jours pour sortir trois brassins par mois et tourner à environ 1 800 litres »

La brasserie des Chiens d’mer était née et posait ses fûts l’an dernier dans la cité de la Toile… « *Et, juste avant le confinement, les premiers brassins étaient prêts.* » Deux premières bières – **l’Betiss’** (« *parce qu’on a fait une bêtise en faisant le brassin* ») et **la Sézân’** –, deux blondes aux noms tout droit sortis du patois de Grand-Fort-Philippe.

Période troublée oblige, il a aussi fallu s’adapter aux circonstances. Notamment **abandonner l’idée de commercialiser les fûts**. La priorité de cette première production (1 200 litres) a donc été de transvaser les fûts **en bouteilles de 75 cl**. « *Et on a livré* », précise Étienne Radenne. Avec succès a priori puisque **tout, ou presque, a finalement été écoulé**. De quoi libérer les cuves pour préparer la suite. « *Une bière un peu plus forte qui s’appellera Gran’Crue. On va ensuite brasser tous les quinze jours pour sortir trois brassins par mois et tourner à environ 1 800 litres.* »

Pour en savoir plus, c’est sur Facebook « brasserie des chiens d’mer ». Pour commander, c’est via Messenger ou alors sur leschiensdemer@gmail.com