

# L'Estaminet du centre change de patrons et va produire sa bière

Par Amélie Vermeulenhazebrouck@lavoixdunord.fr 09/01/2019



L'Estaminet du centre, situé au cœur du village de Godewaersvelde, vient de changer de patrons. Béatrice Cleenewerck, qui tenait l'établissement depuis dix ans, vient de le céder à un couple de Lille, Anne-Laure Franck et Reynald Jolie. En plus de l'estaminet, les nouveaux gérants vont créer une micro-brasserie pour produire leur propre bière.

Godewaersvelde.

L'Estaminet du centre, à Godewaersvelde, rouvrira ses portes dans quelques semaines avec de nouveaux patrons. « Ça dépendra des travaux qui ont commencé dans le logement, à l'étage, mais on espère une ouverture courant février », indiquent Reynald Jolie et Anne-Laure Franck. Parents de deux jeunes enfants, Reynald et Anne-Laure vont quitter la vie lilloise pour s'installer dans le village. « On a tenu pendant sept ans un restaurant de pâtes sur la Grand-place de Lille, le Little Italy. »

On va ouvrir une micro-brasserie à l'arrière, dans les granges, qui s'appellera la micro-brasserie du Westhoek.

Ils l'ont mis en vente à la naissance de leur premier enfant. « La quarantaine arrivant, on avait aussi envie de penser à notre famille, explique Anne-Laure. Le rythme est assez effréné à Lille, on avait envie de faire autre chose comme restauration. »

## Un véritable coup de cŒur

Ce projet va donc se concrétiser à Godewaersvelde, où les Lillois ont eu un coup de cœur pour le bel établissement en briques. « On voulait un endroit qui nous permette d'allier les deux activités qu'on avait en tête : en plus de l'estaminet, on va ouvrir une micro-brasserie à l'arrière, qui s'appellera la micro-brasserie du Westhoek. » C'est Reynald qui, après avoir suivi plusieurs formations, va brasser cette nouvelle bière de Godewaersvelde, pour laquelle il n'a pas encore choisi de nom.

La micro-brasserie devrait être opérationnelle d'ici le mois de mai. « J'envisage de produire 100 hectolitres à l'année pour commencer », poursuit Reynald. Mais, dans un premier temps, c'est d'abord l'estaminet qui rouvrira ses portes. Il conservera son nom.

Si les nouveaux patrons prévoient quelques travaux de décoration à l'intérieur, il n'y aura pas de gros chamboulement. « On a fait appel à Charlotte Mizeraski, une décoratrice d'intérieur, glisse Anne-Laure. On va changer les peintures et ajouter une cheminée. »

### **L'esprit estaminet conservé**

Pas de gros bouleversements non plus en cuisine. « On n'a pas l'intention de faire de la restauration italienne comme à Lille, prévient Anne-Laure. On reste dans l'esprit estaminet, avec des plats comme la carbonade, le potjevleesch, le welsh et bien sûr des frites maison, cuites au gras de bœuf ! »

L'estaminet restera ouvert comme au temps de Béatrice, c'est-à-dire du jeudi au dimanche, midi et soir. « Mais on veut aussi travailler en continu, les après-midi, comme salon de thé. » Les restaurateurs compléteront l'offre avec une cave à bières, qui pourrait, elle, rester ouverte toute la semaine.