

La Vénus, l'une des premières bières sans sucre, brassée à Monceau-Saint-Waast

Depuis quelques mois, la brasserie Forest de Monceau-Saint-Waast brasse la Vénus. Une bière blonde sans sucre, unique en son genre. Pour arriver à un résultat 100 % naturel, Olivier Forest a dû expérimenter plusieurs procédés. Et le brasseur y est parvenu.

Par La Voix du Nord | Publié le 19/08/2019



La Vénus pourrait être distribuée en Chine, au Brésil ou encore en Espagne.
PHOTO PIERRE ROUANET - VDNPQR

Rien ne dit que Vénus, la déesse de la beauté et de l'amour, était blonde. Désormais, on saura que la Vénus de Monceau-Saint-Waast, elle, l'est bien et devrait en séduire plus d'un. C'est une nouvelle venue à la longue liste des bières créées à la brasserie Forest. La Vénus est blonde, mais surtout sans sucre. « *La mode n'est plus au sucre*, sourit Olivier Forest, brasseur. *Je voulais quelque chose qui s'adresse à tout le monde.* » Un cas unique dans le désormais grand monde de la boisson houblonnée, qui ne cesse de voir arriver chaque jour de nouveaux produits. « *Quand j'ai commencé, nous n'étions plus que seize brasseurs en France. Désormais, toutes les semaines, il y a une nouvelle brasserie qui ouvre.* » Peut-être. Mais combien peuvent se vanter de faire de la bière à l'ancienne ? C'est d'ailleurs ce qui avait séduit le brasseur en 2009, lorsqu'il avait repris les lieux. « *À l'époque, cela faisait vingt ans que je la voulais. Elle me rappelait celle de mon grand-père.* » L'homme est attaché à ce côté traditionnel, et entend bien continuer à travailler de cette façon.

Retrouver « le goût des Pils de l'époque »

La Vénus est un nectar léger, à 5°, fruit de trois longues années de travail. « *J'ai essayé plusieurs choses* », reprend Olivier Forest. C'est par un procédé naturel qu'il est parvenu à éliminer toute trace de sucre lors la fermentation. Une technique avant d'arriver au goût

qu'il avait en tête, cet arrière-petit-fils de brasseur a testé plusieurs versions. Finalement, il est parvenu à ce qu'il voulait : une bière pas trop forte, qui rappelle « *le goût des Pils de l'époque, des bières de table* », et surtout faite uniquement à base de produits naturels. Un point d'honneur mis par le brasseur, jusqu'à son estaminet, où il sert des choses simples et faites maison. « *Ici, on ne fait pas de surgelés* », rigole-t-il. Au bar, son ami Thierry acquiesce.

La Vénus vient agrandir la famille des bières brassées chez lui, avec la Clair de lune, l'Avesnoise ou encore L'écume des jours. Avec sa nouvelle boisson, Olivier Forest vise les 3 400 hectolitres de production par an. Sa blonde sans sucre a d'ailleurs été remarquée lors d'un concours. Olivier Forest a déjà quelques touches pour distribuer sa bière en Espagne, au Brésil et en Chine. « *Les retombées commerciales vont seulement arriver* », assure-t-il. En France, les amateurs de bières pourront trouver la Vénus dans les grandes surfaces, ou directement à la brasserie Forest.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.