

LOCALE
26/07/2016

Le caviste Frédéric se fait mousser avec sa propre bière

PAR Florence MOREAU tourcoing@lavoixdunord.fr



La Triple de Frédéric est brassée à Linselles, par François Hébert.

Chaussée Denis-Papin, le caviste et sommelier Frédéric Leprovost vient de lancer une mousse à son nom : la Triple de Frédéric. Brassée à Linselles, la cervoise remporte déjà un franc succès.

TOURCOING.

On est d'accord : Frédéric n'est pas blonde. Mais mis à part ce détail, la Triple de Frédéric est faite « à l'image du caviste », résume son brasseur, François Hébert. Brassée à l'Atelier des brasseurs de Linselles, la mousse a été lancée le 30 avril. « Et la première cuvée a été vendue en quinze jours ! », se réjouit celui qui a pignon sur la chaussée Denis-Papin.

Toute la différence entre bière artisanale et bière industrielle. Je ne triche pas: je ne rajoute pas de sucre pour avoir de l'alcool.

« L'idée m'est venue lors d'un atelier de dégustation à l'aveugle : je voulais créer ma propre recette, une recette unique » et à l'image du palais du caviste (pourtant plutôt réputé pour son amour du vin...). Sa feuille de route ? « Une bière légère, tout en rondeur avec une petite amertume. Comme moi, quoi ! »

Le brasseur s'est mis au travail, pour sortir des cuves un breuvage à 8^o3 C, fruit de trois fermentations.

« La Triple de Frédéric est faite de quatre malts différents et d'un mono-houblon », détaille François Hébert. Le résultat ? Une mousse « ronde, douce mais qui bout à l'intérieur », plaisante le caviste. Les 200 premières bouteilles se sont évaporées. « Si bien qu'on en a encore 400 litres en fermentation. »

La recette de son succès ? « Ce n'est pas son prix, explique le brasseur, c'est sa matière, son goût. C'est toute la différence entre une bière artisanale et une bière industrielle. Je ne triche pas : je ne rajoute pas de sucre pour avoir de l'alcool. »

Le breuvage a été salué par un blog d'amateurs, « mais aussi par une confrérie qui s'intéresse de très près au malt ». Avec sa robe blonde cuivrée, son nez sur les céréales, sa pointe de houblon et sa mousse légèrement crème, la Triple de Frédéric a tapé dans l'œil des connaisseurs. Les fines bulles de cette « très jolie bière » persistent en bouche. À consommer avec modération, toujours.