

Une nouvelle bière Hippo arrive bientôt, fabriquée à Linselles

PAR JONATHAN CARRIDROIT tourcoing@lavoixdunord.fr 19/05/2016



Actuellement en cours de fermentation, la nouvelle Hippo est encore un peu trouble. Elle sera prête et transparente d'ici le mois de juin

RONCQ.

D'ici quelques semaines, il y aura du changement sur la bouteille de Hippo, la bière de Roncq. D'abord, le fermant doré actuel laissera place à une capsule rose, rappelant la couleur de l'hippopotame qui barbote à l'entrée de la ville

La mairie préfère la blonde

Car la municipalité a décidé de rapatrier la production de sa bière à une brasserie plus locale. « La ville a souhaité travailler avec un artisan local pour plus de proximité. Sur le plan économique, c'est une belle manière de promouvoir une très petite entreprise installée dans la Vallée de la Lys. C'est aussi plus écologique puisque l'ancien brasseur se situait dans les Flandres (à Blaringhem), à plus de 100 km de Roncq ». Voilà pour l'explication.

Pour rencontrer celui qui fabriquera la Hippo nouvelle formule, il faut se rendre à Linselles, précisément au Pavé du Stemberg. Là, François Hébert, un quinquagénaire nous ouvre les portes de l'Atelier des brasseurs, une microbrasserie qu'il a créée en septembre 2015. Autrefois en charge du parc informatique dans une société, François Hébert a été licencié en avril 2014. Alors, il a entamé une reconversion professionnelle pour devenir brasseur. Et c'est lors des animations de Pâques à la ferme du Vinage qu'il a séduit les voisins roncquois.

« J'ai rencontré des personnes de la mairie. Ils sont ensuite venus me voir à l'Atelier des brasseurs. Je crois que le concept de vente locale les intéressait. Le projet a été présenté à Vincent Ledoux. J'ai proposé deux bières différentes et c'est la bière blonde qui a été sélectionnée ».

Actuellement, le producteur local sort environ 1 200 litres de bière par mois dont la fameuse Linselloise (que l'on retrouve sur certaines tables de la ville). C'est justement sur la base de sa grande sœur linselloise, qu'il a créé la recette de la nouvelle Hippo. « La base est la même, mais la levure est différente et le malt a été modifié. En termes de goût, ça va se sentir. J'ai fait le premier brassage le 27 avril », explique-t-il. Pour l'heure, près de 500 litres sont en cours de fermentation. « Je ne présente pas mes bières à moins de deux mois de fermentation. D'ici la fin juin, elle sera bien. »

Pas avant le 14 juillet

Pour la Hippo, François Hébert table sur « 1 200 bouteilles sur l'année, mais ce sera en fonction de la demande. Si la bière est bonne, pourquoi ne pas la développer dans les estaminets de Roncq ? C'est toujours bien d'avoir une bière locale à la carte », espère-t-il. La distribution sera, quant à elle, toujours assurée par les Caves du Dronckaert. En attendant, cette bière locale sera dévoilée le 14 juillet lors du cocktail républicain, dans le parc de l'hôtel de ville. « On m'a commandé 200 bouteilles de 75 cl ». Mais nous, on a pu la goûter avant ! Et c'est franchement pas mal...