Hondeghem, le village qui se fait mousser en créant sa bière

Publié le 03/01/2016 La Voix du Nord

PAR RAPHAËLLE REMANDE

C'est un véritable phénomène en Flandre : la renaissance, depuis quelques années, de petites brasseries et de bières locales. Ce dimanxche, Hondeghem a lancé avec faste, à l'église, sa « Hond'Bier ». Objectif : promouvoir le village mais aussi un pan important de la culture flamande en plein renouveau.

Il n'était pas peu fier ce dimanche midi, Jean-Pierre Feramus, maire d'Hondeghem, drapé dans une sorte de toge symbolique. Quelques minutes auparavant, il venait d'être solennellement intronisé. En deux mots, il a promis de promouvoir la bière : pas n'importe laquelle, celle de caractère. Et si possible locale.

Pas peu fier parce que visiblement son idée – faire parler d'Hondeghem en renouant avec son passé brassicole – est déjà un succès. Ce dimanche, l'église était comble pour les vœux qui dévoilaient l'identité de la Hond'Bier.

C'est en fouillant dans les archives de sa commune que l'élu a eu un déclic. « *Je voulais faire quelque chose autour des deux estaminets réputés de la commune pour faire parler d'Hondeghem et j'ai retrouvé trace de la famille De Clerck* », a-t-il raconté aux habitants.

Une grande famille de brasseurs – aujourd'hui installée à Péronne en Picardie – dont les ancêtres ont démarré en 1774… à Hondeghem. C'est après la Première Guerre mondiale que deux frères De Clerck ont émigré en Picardie pour y créer une brasserie qui existe toujours.

Renouer avec ses racines

Ce dimanche, non sans émotion, Éliane De Clerck et sa fille Joséphine (qui a elle-même repris le flambeau en devenant maître brasseur) avaient fait le déplacement. « *Dans la cour de notre brasserie, nous avons toujours le lion des Flandres, cela étonne parfois les Picards*, sourit Éliane De Clerck. *Quand le maire nous a contactés, j'ai été très touchée. Même si ce n'est pas nous qui fabriquons la Hond'Bier, cela rend hommage à notre famille. Et je suis sûre qu'elle va marcher.* » Pour elle comme pour les habitants, tous

repartis avec une bouteille ce midi, c'est une fierté de voir naître une nouvelle bière.

Comme un retour aux sources (houblonnées) : quand, il n'y a pas si longtemps en Flandre, chaque commune avait sa ferme brassicole.

«Revenir aux bières locales»

Réalisez-vous souvent des intronisations ?

« Nous le faisons régulièrement lors des salons et, de temps en temps, avec des élus. Être intronisé, c'est s'engager à *faire connaître et apprécier les bières de garde des Pays-Bas français* . »

On a l'impression qu'il y a de plus en plus de bières locales.

Oui, c'est un phénomène : les petites brasseries se multiplient. Il y a 30 ans, nos amis belges nous disaient : *Vous êtes le pays du vin, laissez-nous la bière* . Mais nous avons deux grandes régions de tradition brassicole. Au début du XXe siècle, il y avait 2 000 brasseries dans le Nord – Pas-de-Calais ! Aujourd'hui, nous y revenons. Les gens sont fatigués d'avoir des bières stéréotypées et veulent quelque chose de local, comme avant. »

Est-ce un phénomène de mode ?

« Cela va au-delà. Les femmes sont de plus en plus présentes à la tête de brasseries. La bière n'apparaît plus comme un produit de hooligan mais comme un produit raffiné, de la gastronomie française. Et il y a un véritable besoin de revenir aux bières locales. »

Une autre nouvelle bière à La Gorgue!

Il est décidément dans l'air du temps de lancer des bières ! Samedi soir, c'est à La Gorgue, là aussi à l'occasion des vœux, qu'a été annoncée l'arrivée d'une nouvelle bière. Cette fois, ce sont deux jeunes Flamands qui ont également décidé de faire revivre la tradition brassicole du côté de la Flandre-Lys en lançant « Lys brasserie ». Leur bière décrite comme « *lumineuse, laquée, onctueuse et douce en amertume* » par le maire de La Gorgue s'appelle Lallod. Nous reviendrons en détail sur ce projet prochainement, mais sachez que vous pouvez d'ores et déjà donner un coup de pouce à Lys brasserie sur le site de financement participatif www.bulbintown.com/ projects/lys-brasserie/accueil.

La Hond'Bier

Et alors, elle a quel goût cette bière ? En deux mots, elle est cuivrée et elle a un goût prononcé. Hier, des amateurs la jugeaient dans la droite ligne de l'Anosteké ou de l'Hommel Bier.

Mais c'est sans doute Gautier Coudevylle, de l'association Lupul'in de Méteren qui a aidé à concocter la mousse, qui en parle le mieux : « *On ressent le côté fruité, le côté agrumes. Elle reste raisonnable en étant à 7,3 % et elle est très goûteuse, son amertume est très fine.* » Elle est disponible dans les deux estaminets d'Hondeghem mais aussi en mairie.