

Roubaix: la Jolie Blonde va bientôt faire de l'œil aux amateurs de bière

La toute jeune brasserie Le Goulot, boulevard de Fourmies à Roubaix, a commencé à produire sa bière. Cette Jolie Blonde, première variété de la marque La Voisine, ménage ses effets avant de se dévoiler début juillet...

Marc Grosclaude | 13/06/2020 | La Voix du Nord

On n'est jamais très habile pour une première fois. On hésite, on a les gestes mal assurés, on a peur de monter trop vite en température... Rien de scabreux dans tout cela ! D'enivrant, peut-être un peu plus. Mais pas tout de suite. Il faudra attendre juillet pour consommer cette relation.



Nicolas Delbeke (à gauche) et l'équipe de la brasserie Le Goulot ont commencé à produire leur bière début mai.

Car cette Jolie Blonde qui fait de l'œil à Nicolas Delbeke et ses acolytes, Thomas, Thibault et les deux Benjamin, elle aussi n'a pas beaucoup d'expérience. Son nom de famille, c'est La Voisine, la bière que [la toute jeune brasserie Le Goulot](#) élabore depuis à peine plus d'un mois. **Dans les cuves de fermentation, le troisième brassin seulement vient tout juste de prendre son tour.** Et l'équipe qui a lancé ce projet boulevard de Fourmies tâtonne encore avec l'installation toute neuve, arrivée début mai dans le local.

« Passer à 500 litres, cela nécessite une phase d'apprentissage. »



La brasserie se voit bien depuis la rue !

La Jolie Blonde a des atours rutilants. Le Goulot aurait pu choisir des installations esthétiquement très classiques, mais **comme elle se montre sans vergogne à ceux qui passent dans la rue**, la brasserie a choisi des cuves en inox bien brillant, avec des formes tout en rondeur. De quoi donner des suées à l'équipe.

Dégustation en juillet

Début mai, « *on nous a livré un conteneur dans la rue qu'il a fallu vider. Une cuve, c'est 400 kilos... et c'est du sport* », sourit-il. Après le montage, les brasseurs sont encore en train d'appivoiser la bête, « *avec ses tuyaux et ses vannes partout* », d'affiner les réglages sur le panneau de contrôle. Et puis la bière, à l'échelle que le Goulot s'est donnée, ça n'est plus du brassage de cuisine en amateur, quand la Voisine naissait à l'étroit dans des cuves de seulement 20 litres. « *Passer à 500 litres, cela nécessite une phase d'apprentissage* » et, réaliste, Nicolas Delbeke pense que « *le premier brassin ne sera pas fidèle à la recette. Mais bon, un premier brassin, il n'y en a qu'un dans une vie...* »

On le dégustera début juillet – cela aurait dû être plus tôt mais le confinement a incité la Jolie Blonde à se faire désirer. À ce moment-là, **la partie vente et consommation sur place sera achevée**. Car c'est cela le projet du Goulot. Avec son installation, la brasserie sera en capacité de produire 2 500 litres de bière par mois – 4 000 si les clients sont au rendez-vous. Pas pour la distribuer à l'autre bout de la région. La Voisine, avec ses futures déclinaisons, sera une bière vendue sur place, ou dans des commerces de proximité, qui **devrait permettre de générer un poste et demi à temps plein voire deux à terme**.

Créer de l'emploi, pour cette Jolie Blonde, ça n'est pas une petite vertu !