LA BRASSERIE LEPERS À LA CHAPELLE-D'ARMENTIÈRES

Une centenaire pétillant d'une belle jeunesse

En déménageant près d'Armentières, la brasserie Lepers s'est modernisée, mais elle a su rester fidèle à une tradition artisanale en conservant ses cuves de chauffe en cuivre.

Il y a tout juste un an, la brasserie Lepers quittait Annœullin pour s'installer à La Chapelle-d'Armentières. D'un centre-ville du Mélantois à la plaine de l'Armentiérois, cette aventure a permis au secteur de renouer avec son passé brassicole, perdu depuis la fermeture de Motte-Cordonnier il y a plus de vingt ans. Cette expérience unique fait plonger aussi la vieille dame plus que centenaire dans une nouvelle dimension. Avec un jeune chef d'entreprise de 28 ans à sa tête.

PAR MICHEL VIEUX
metro@lavoixdunord.fr
PHOTOS PIERRE LE MASSON

À en croire la vidéo présentée à ses visiteurs, la brasserie Lepers a fêté son année de déménagement mercredi dernier. « *En fait, on a réellement trouvé notre allure de croisière en juillet* », explique Yolande Lepers, la maman de Charles. Le fils, formé à l'École de brasserie de Douai, a passé son enfance au milieu des cuves. Entre cette formation sur le tas et l'enseignement théorique, il a pris l'assurance de celui qui ose, tente des coups, comme la création de la Lepers.

Des cuves de chauffe en cuivre

Grâce à son pari, l'entreprise est passée de 1 500 à 8 000 m². D'un site engoncé dans un centre-ville, à deux pas de la mairie, dans des bâtiments d'une autre époque, avec un agencement à l'ancienne, à une implantation (presque) en plein champ, à la sortie de La Chapelle-d'Armentières, sur un plain-pied. Les bâtiments annœullinois étaient organisés à l'ancienne : du grenier, où étaient entreposés les grains, à la cave, où se trouvaient les quatre cuves de fermentation, en passant par le premier étage et le rez-de-chaussée, où les cuves de chauffage étaient enchâssées dans le béton.

À La Chapelle, on entre dans un espace composé. Un hall de dégustation ; une salle de réception qui peut aussi accueillir des entreprises en séminaire ; un grand espace administratif ; deux salles de stockage (une pour les matières premières, une pour les produits finis) ; entre les deux, la salle de fabrication. Le brasseur a voulu garder ses anciennes cuves de chauffage en cuivre.

« *Pour un chef de cuisine, faire une béarnaise dans du cuivre ou de l'inox, ça n'est pas la même chose. Tout le monde dit que ça ne change rien pour la bière. Je n'en suis pas sûr. Surtout pour une bière comme la nôtre, au froment, qui demande de la subtilité. Et tout le monde sait que le moindre degré compte dans la fabrication d'une bière. Nous voulions garder ces cuves. Elles sont l'âme de la brasserie.* »

« Nous voulions garder nos cuves en cuivre. Elles sont l'âme de la brasserie. »
Charles LEPERS

Les cinq employés de la brasserie annœullinoise ont suivi le déménagement. Aux quatre ouvriers et à la secrétaire s'est ajouté un ouvrier de maintenance. « *Il faut toujours effectuer un réglage, sur les conduits, les niveaux, à cause du déménagement. D'autant qu'on a augmenté la capacité de production. Pas en volume, mais par le nombre de fermenteurs. Au lieu de quatre d'une capacité de 5 000 litres, nous en avons dix, d'une capacité de 2 000. Ça ne veut pas dire qu'on va augmenter. On reste à 3 000 hectolitres. Mais ça nous permet d'héberger d'autres brasseurs pour des bières à façon, comme on dit. Je vais aussi pouvoir créer d'autres bières, étendre ma gamme.* »

Ce sera lorsque l'entreprise aura pleinement pris ses marques. Pour l'instant, le dirigeant se satisfait de voir que le chiffre d'affaires devrait augmenter de 20 % cette année. Le tout sur l'actuelle Angélus, création de son père, Bertrand, en 1989, et sur les Lepers 6 et 8, fruits de sa création.

Excellence nationale

La nouvelle installation appelle d'autres produits. Charles envisage une triple après un essai en « *one shot, sur une IPA. C'est une bière très houblonnée. IPA, ça veut dire Indian Pale Ale. C'était une bière très prisée du temps de l'empire britannique. Elle était très houblonnée parce qu'il fallait qu'elle supporte le transport de Londres aux Indes* ».

Malgré ses résolutions de patience, on le sent prêt à se lancer dans de nouvelles aventures. Il peut s'appuyer sur une solide réputation. Présentée au concours général du Salon de l'agriculture depuis 2007, l'Angélus a toujours ramené au moins une médaille. La seule année où elle n'a rien obtenu… c'était en 2012, année du déménagement. Mais cette année-là, la Lepers 8 a obtenu une médaille d'argent. La preuve que le témoin a été bien transmis. ■

Une double lignée de brasseurs

Dans la pénombre de la cuve, le savoir-faire d'une double lignée. Un cas unique.

La brasserie d'Annœullin a attendu 107 ans (!) pour déménager. En se lançant un défi : conserver les cuves de chauffe. « *Nous voulions les garder*, témoigne Charles Lepers. *Elles ont plus de 100 ans. Mon grand-père en a hérité de son beau-père dans les années 50. Elles venaient d'être rachetées d'occasion après la Seconde Guerre mondiale.* » Pour les transporter de la rue Pierre-Ogée à Annœullin à la rue Marle à La Chapelle, il a fallu procéder par étapes : casser l'enchâssement en béton qui les fixait au sol, casser le plafond pour les extirper de leur pièce, manœuvrer délicatement à l'aide d'une grue de 55 mètres pour les poser sur le camion transporteur. Les bosses que les visiteurs observent sont celles de la fabrication. Les cuves ont été entièrement martelées à la main. « *Un travail délicat qui a été fait avec précaution*, précise Yolande Lepers. *Même pas une égratignure. On tenait beaucoup à les conserver. On aurait eu mal au cœur de les laisser sur place. Elles font partie de la brasserie. Elles font partie de la famille.* »

Pour une vraie lignée de brasseurs, c'est plus qu'un symbole. La brasserie d'Annœullin a été créée en 1905 par Auguste Maille. Au début des années 50, le grand-père de Charles, Bernard Lepers, employé chez son grand-oncle houblonnier à Steenvoorde, y a rencontré son épouse, Bertrande Maille, en livrant le houblon. Reprendre une brasserie, c'était un destin naturel pour un Lepers. Ses aïeux ont créé une brasserie-malterie à Flers-Breucq (devenu Villeneuve d'Ascq) en… 1880. De l'union entre Bernard Lepers et Bertrande Maille est né Bertrand Lepers, qui a épousé Yolande Vandervannet. Le couple a repris le flambeau en 1973. Il produisait, la Pastor Ale, une bière pur malt. En 1989, la brasserie a créé l'Angélus, à base de froment. En 2007, au moment de reprendre les rênes, Charles a imaginé la Lepers. L'histoire familiale fait dire à Yolande Lepers : « *Mon mari, et donc Charles, sont issus de famille de brasseurs doublement. Le cas doit être unique dans le monde de la bière.* » ■

ZOOM

3
Le nombre de mois pour déménager d'Annœullin à La Chapelle-d'Armentières, du 15 février au 15 mai 2012.

10
Le nombre de médailles obtenues par la brasserie Lepers au concours général du Salon de l'agriculture depuis 2007.

1880, 1905
Les deux dates de la famille Lepers. 1880 : création de la brasserie-malterie Lepers à Flers-Breucq ; 1905 : création de la brasserie d'Annœullin par Auguste Maille.

3 000
Le nombre d'hectolitres produits par an.

20 000
En euros, la hausse de la taxe sur la bière (+ 160 %) décidée par le Parlement en décembre dernier.

LE PLUS WEB

Retrouvez d'autres images prises au sein de la brasserie Lepers par Pierre Le Masson sur notre site internet.

www.lavoixdunord.fr