

Sepmeries: la Bière des Trois Philippes maintient son cap

Publié le 10/12/2015

PAR ESTELLE BAILLIEUX

Il y a un an l'association des Trois Philippes, qui regroupe trois amateurs de bière, prenait son envol et s'installait dans une ancienne ferme-brasserie. Le premier brassin sortait des cuves en décembre l'an dernier. Depuis, la Bière des Trois Philippes maintient son cap.



Ils sont toujours trois, amateurs de bière qui partagent aussi un lien de parenté, outre leur prénom. Philippe Paingris, Philippe Floquet et Philippe Demessine ont fini par se constituer en association avec cet objectif de faire découvrir au plus grand nombre « comment faire sa bière chez soi », souligne Philippe Demessine. « On a commencé dans une grange, à faire notre recette et à réaliser un brassin de 20 litres. Notre bière a été bien reçue », souligne encore l'un des trois Philippe qui, avec son épouse, a décidé de retaper cette ancienne grange, autrefois une brasserie.

Ce test de fabrication a conforté les trois amateurs de bière dans leur optique. Ils ont donc décidé de franchir le pas et de passer à une vitesse légèrement supérieure : faire brasser leur recette par un microbrasseur, La Flamme installée à Ostricourt. L'an dernier, à la même époque, les trois Philippe écumaient alors le marché de Noël de Jenlain, le Festibière, toujours à Jenlain, et la fête de la bière à Vendegies-sur-Ecaillon, pour toucher le public avec la fabrication très artisanale de la bière, mais surtout pour présenter leur tout premier brassin. Au total, 2 000 litres, sous l'étiquette « Bière des Trois Philippes » ont rapidement trouvé preneur.

En mars, ils ont sorti un nouveau brassin de 1 000 litres, une bière « moins amère » qu'ils ont écoulee sans difficulté. « Nous voulons garder l'esprit associatif, et ne pas aller au-delà des 3 000 litres. Nous ne voulons pas nous disperser. On préfère privilégier la qualité à la quantité », souligne Philippe Demessine. Avec les trois autres membres de l'association, il se penche sur la fabrication d'une bière ambrée en cours de « test actuellement ». Une petite dernière qui viendra garnir le savoir-faire de ces trois amateurs de bière... et qui devrait sortir pour mars, à raison de 1 000 litres. « On écoule la bière sur les marchés, dans notre entourage familial et chez un caviste lillois qui nous a contactés

par notre réseau. Ce n'est pas des quantités astronomiques, on reste sur huit cartons par mois », poursuit Philippe Demessine.

L'association

L'association des Trois Philippes est basée à Sepmeries, dans une ferme-brasserie, située Grand-Rue. L'association, en sortant son nouveau brassin en septembre-octobre, a modifié les étiquettes « *plus parlantes* ». L'association poursuit le même but : faire découvrir les produits du terroir et la bière artisanale. La vente de la bière des Trois Philippes reste limitée à 3 000 litres par an. L'idée est à terme de pouvoir réinvestir dans du matériel de brassage, des cuves neuves et un moulin à malt électrique, avec l'envie d'organiser un brassin public, « *mais il faut trouver le temps* », pour ces trois passionnés qui, à côté, ont des obligations professionnelles.