

# Carvin: La Brasserie de mai décroche une médaille d'or à Lyon

Applaudissements s'il vous plait ! Fin mars, l'une des bières de la Brasserie de mai a remporté une médaille d'or au concours international de Lyon. Une belle reconnaissance pour le couple de passionnés qui fait vivre la Brasserie depuis moins d'un an. Et un chouette tremplin pour la suite.

Anna Morello | 26/04/2019 | La Voix du Nord



En moins d'un an, voici la Brasserie de Mai qui récolte sa première médaille d'or ! PHOTO SÉVERINE COURBE - VDN

Pas encore un an d'existence, et déjà un premier prix. « *Franchement, nous, on n'y avait même pas pensé*, sourit humblement Olivier Marais, le fondateur, avec Julie Bohem, de la jolie Brasserie de Mai, à Carvin. *La Cafu fait partie de nos bières permanentes, nous, on l'aime beaucoup évidemment, c'est une bière dont la recette nous est venue très vite, presque spontanément. Mais c'est une ambrée, c'est toujours plus compliqué à faire apprécier... Et étonnamment, c'est celle qui cartonne le plus depuis l'ouverture. Elle a de vrais fans ici. Ce sont eux qui nous poussaient à participer à un concours, mais on trouvait que c'était trop tôt, on n'osait pas...* »

## Parmi plus de 3 000 bières

Trop tôt ?

. Même pas un an donc. Mais Julie et Olivier finissent par se laisser convaincre et emballent soigneusement, « *et sans rien dire à personne* », quelques bouteilles de Cafu, qui prennent la direction du concours international de Lyon (vins, bières et spiritueux). Grosse pression, sans jeu de mot : l'ambrée de Carvin va y affronter, le 23 mars dernier, quelque 3 500 autres bières, dans une bonne soixantaine de catégories. « *Et fin mars on a reçu la bonne nouvelle. Une médaille ! D'or en plus...* » dans la catégorie « *Ambrée & Rousse Ale* ». Alors ? Fierté ? « *Carrément ! Ça vient récompenser tout le travail qu'on a accompli depuis qu'on est ouvert... Parce que vraiment, on travaille encore plus que ce qu'on avait imaginé. Mais cette récompense, ça valide tout... C'est toujours angoissant de produire quelque chose, de le donner aux autres, on ne sait pas si ça va plaire... Et là, la bière a été appréciée par un jury international de professionnels... c'est important, ça nous fait avancer. Et puis c'est l'or quoi ! Pas l'argent ou le bronze... l'or !* »

## Une médaille s'il vous plaît

Et parce qu'Olivier et Julie aiment par dessus tout partager, ils partagent cette belle fierté avec leurs clients. « *On a des fidèles qui vivent cette récompense comme la leur, ils ont l'impression de participer à l'aventure de la brasserie... Ils étaient déjà fiers d'avoir des bières à Carvin, on en a même qui emmènent des cartons quand ils partent en vacances, pour faire découvrir ailleurs ce qui se fait ici. À chaque fois, il faut que ce soit bien marqué Carvin sur le carton. C'est drôle... Et maintenant, ils sont encore plus fiers, parce que la Cafu a eu une médaille d'or. Quand ils viennent commander, ils demandent la médaille...* »



Infographie Karine Mézière

### Qu'est-ce que ça change ?

Cette première récompense, au-delà de l'énergie toute neuve qu'elle va impulser aux deux créateurs de la brasserie, est une belle occasion de porter loin les couleurs de la Brasserie de Mai. Les effets sont déjà concrets. D'abord du côté des clients, dont certains redécouvrent cette bière qui est pourtant à la carte depuis le début. Et surtout, pour les partenaires : restaurateurs, cavistes, épicerie fines, bars... « *Ils sont fiers ! Ils nous demandent tous le logo de la médaille pour le mettre sur les bouteilles ou sur leur carte...* » La Brasserie de Mai a actuellement trente-deux points de vente partenaires dans toute la région.

### Et vive les micro-brasseries !

Quelques années déjà que l'on voit des micro-brasseries s'installer un peu partout. En dix ans, le nombre de brasseries artisanales a été multiplié par cinq en France. Et particulièrement dans la région, question de culture. La Saint-Glinglin à Auchy-les-Mines, la Bellus ambrée produite à Hénin-Beaumont... À chaque fois l'histoire est la même ou presque : des passionnés de bières, comme on pourrait l'être de vins, qui ont envie de fabriquer un beau produit, avec de bons ingrédients.

Dans le coin, la petite dernière à ce jeu-là, c'est la Brasserie de Mai. Créée il y a huit mois par Olivier Marais et Julie Bohem, deux éducateurs spécialisés qui ont tout lâché pour inventer l'endroit de leurs rêves : une brasserie où l'on peut aussi boire un café, grignoter un truc, chanter, danser de temps en temps, et goûter de nouvelles bières tous les deux mois... À Ostricourt, il y a la Kourtisée, produite par la brasserie TKB depuis deux ans environ. Elle se décline en version blonde, brune ou ambrée, et affiche fièrement sa fabrication « 100 % produits régionaux ». Pas de point de vente fixe pour le moment, les créateurs sillonnent les marchés et les événements festifs. À Mérignies, il y a la Mousserie, créée dans le garage de Martine et Jean-Marie Hubaut, il y a quelques mois. À Denain, la Tizote vient de naître. Bientôt à Lens, une micro-brasserie « Saint-Théodore » sera installée au Derby, rue Paul-Bert, près du Louvre Lens.