

Bertrand Coustenoble : ses bières ont le goût des orges qu'il moissonne

PAR BRUNO TRIGALET metro@lavoixdunord.fr



Dernière étape avant étiquetage et mise en vente: la bière est soumise à une dernière fermentation en bouteille.

Toutes les communes, ou presque, veulent leur propre bière. Mais comment séparer le bon grain de l'ivraie ? Nous avons entamé une tournée estivale des productions métropolitaines. Aujourd'hui, rendez-vous chez Bertrand et Ingrid Coustenoble, dans leur ferme des Mottes à Marquillies.

MARQUILLIES.

C'est écrit sur l'étiquette : la bière de la ferme des Mottes est une bière fermière. Cette appellation, ils ne sont pas si nombreux à pouvoir l'utiliser. « En fait, je suis un des seuls si ce n'est le seul de toute la région à produire de la bière non pas en tant que brasseur mais en tant qu'agriculteur. Ma bière, c'est un produit fermier, résume Bertrand Coustenoble, de retour d'un de ses champs. À ma connaissance, on n'est que trois agriculteurs brasseurs dans la région : il y a les Beck à Bailleul, les Noyon à Marquise et nous. »

Toutes mes bières sont produites à partir de l'orge de mon exploitation.

Il prend un air mystérieux pour nous demander de le suivre et se dirige non pas vers l'aile de la ferme où l'on aperçoit les installations de brasserie mais de l'autre côté, vers un hangar situé 50 mètres plus loin. Dans un large sourire, il nous désigne un tas de céréales : « C'est par là que commence la visite ! Ça, c'est l'orge que je viens de récolter. J'ai terminé la moisson la semaine dernière. Toutes mes bières sont produites à partir de l'orge de mon exploitation. C'est pour ça que l'on peut parler de produit fermier et de bière fermière. La production de bière constitue une partie, environ la moitié, du chiffre d'affaires de mon exploitation agricole ; je n'ai pas créé de structure juridique différente. Le reste de mon chiffre, c'est surtout mes courges. Et mes pâtes, aussi, une activité que nous avons lancée en 2014. Des pâtes artisanales que nous faisons avec le blé dur que je cultive. »

Chaque année, Bertrand cultive environ 12 hectares d'orge de brasserie, c'est-à-dire à peu près la moitié des surfaces qu'il exploite. Et chaque année, il envoie sa production par semi-remorque à la Malterie du château, à Belœil en Belgique, un des seuls malteurs des environs à faire du maltage à façon. « Un peu plus tard, je reçois les sacs de malt réalisé avec mon orge », explique-t-il fièrement. C'est à partir de là que l'agriculteur Bertrand devient brasseur, une activité qui l'occupe environ une semaine sur deux, aidé qu'il est

dans cette tâche par Romain Santerre, un jeune diplômé en master agro-alimentaire. « À Belœil, ils nous font des malts de variétés différentes, en fonction de ce que l'on veut faire comme bière », explique Romain, occupé à nettoyer les cuves et à tester un nouveau système de refroidissement. « Toutes ces cuves, commente Bertrand, sont en fait d'anciens tanks de lait en inox que j'ai rachetés et que j'ai adaptés. » Des cuves qui servent aux principales étapes de fabrication (l'empâtage, le brassage, le houblonnage et les premières fermentations). « Mes bières sont artisanales donc elles ont des goûts changeants. Pour mes recettes, je mets des épices mais ça reste discret. Ce que je veux avant tout, c'est que ma bière garde le goût de mon orge, de la céréale que j'ai moi-même récoltée. » Ça, effectivement, rares sont les brasseurs à pouvoir y prétendre !

La bière après le tabac

Bertrand Coustenoble ne se destinait pas à reprendre l'exploitation familiale. Après avoir fait l'ISEN (école d'ingénieurs des hautes technologies et du numérique), il avait travaillé dans le socioculturel. Rien à voir avec l'agriculture, donc. Mais en 2007, il s'est quand même décidé. La première année, la grêle a détruit à 100 % les champs de tabac. Il s'est trouvé désœuvré. C'est à ce moment-là que Bertrand s'est dit qu'il pourrait essayer de cultiver de l'orge de brasserie et de fabriquer sa propre bière. « Depuis plusieurs années, je faisais partie d'une association de brasseurs amateurs, les Voltigeurs du malt à Boeschepe. La bière, c'était déjà une passion et je savais comment faire. » Notre homme a saisi l'opportunité qui se présentait à lui de racheter des cuves. « On a commencé avec des bouteilles qu'on avait faites pour notre fête de la citrouille ; on a vendu 5 000 litres. L'année suivante, on était à 11 000 litres. Maintenant, on en est chaque année à environ 31 000 litres. » Bertrand ne multiplie pas les recettes : « On fait une bière blonde, la Fermière, une brune, la Libaude (du nom du ruisseau qui passe juste à côté) , une ambrée, une blanche ainsi qu'une à la fraise et une autre au safran. On n'utilise bien sûr que des produits locaux : le houblon, on le fait venir de la coopérative houblonnière de Méteren, le safran vient d'Ennetières ». Il tient à maintenir l'aspect familial de sa production : « Les étiquettes sont faites par un copain graphiste, l'embouteillage est fait en famille (avec des bouchons mécaniques), et on vend exclusivement à la ferme ou dans des points de vente d'agriculteurs comme le Panier vert à Frelinghien ou Talents de fermes à Wambrechies. »

Bertrand et Ingrid Coustenoble, ferme des Mottes à Marquillies, tél. : 03 20 32 56 27.