

Les amateurs réclament plus de PVL... elle va déménager

par isabelle ellendermetro@lavoixdunord.fr



Jean-François Walraeve est désormais associé à Dominique Dillies. PhotoS PIB

Toutes les communes, ou presque, veulent leur propre bière. Mais comment séparer le bon grain de l'ivraie ? C'est parti pour une tournée estivale des productions métropolitaines. Aujourd'hui, la PVL. Qui va quitter sa ferme natale d'Ennevelin pour un lieu quatre fois plus grand. Toujours en Pévèle, bien sûr !

ENNEVELIN.

En ce moment, Lucile Dillies vous conseille la « Solstice ». « Cette bière d'été, qui titre à 5,5 °, est fabriquée à basse fermentation. C'est une blonde sèche en bouche, désaltérante, légèrement fruitée », détaille l'épouse de Dominique Dillies, fondateur de la Brasserie du Pavé, qui fabrique la PVL. « Elle nous a valu la médaille d'argent au Salon de l'agriculture à Paris. C'est une série limitée qui accompagne à merveille un barbecue de viande blanche, de saucisse ou de poisson. »

Le « patron » montre avec fierté ses créations aux étiquettes épurées – une couleur par bière. « Depuis 2012, raconte Dominique Dillies dans la cour de sa ferme du XVIII^e siècle entièrement rénovée, on a créé une bière tous les trois mois environ ! La PVL blonde, la triple, l'IPA, la tourbée, mais aussi l'ambree (médaille d'argent), ou la grand cru à 10 ° (médaille d'or)... »

Une nouvelle cuve
de 20 hectolitres

L'homme travaille seul ou presque (il est aidé de Quentin, un jeune apprenti). Il brasse, dans deux cuves de 20 hectolitres chacune, 500 hectolitres par an, soit environ 65 000 bouteilles. « Mais on m'en réclame le double. » L'ancien photographe, tombé dans une cuve de houblon à l'heure de la retraite, vient donc d'investir dans une nouvelle cuve de 20 hectolitres, pour satisfaire les amateurs. Qui viennent acheter les 75 cl ou 33 cl sur place, le vendredi, ou se fournissent dans les différents points de vente (cavistes, magasins de produits régionaux, vendeurs spécialisés) de la région.

Mais Dominique Dillies a eu envie de passer à la vitesse supérieure, tout en pensant à l'avenir : « J'ai 65 ans, je vais encore produire pendant deux ou trois ans... Je viens de m'associer à Jean-François Walraeve et nous allons déménager pour nous agrandir. » Un projet est en passe de se concrétiser, « mais je ne peux pas vous en dire plus car ce n'est pas signé » : une nouvelle unité de conditionnement, une nouvelle salle de brassage, sur

700 m² (contre 150 m² actuellement). « Nous resterons dans la Pévèle, bien sûr », puisque c'est l'ADN de la PVL.

Brasserie du Pavé, 6 rue d'Ennetières à Ennevelin, tél. 06 25 22 25 76. brasserie-du-pave.fr. Le magasin est ouvert le vendredi de 10 h à 19 h.



Histoire de la PVL

En 2011, Dominique Dillies, photographe indépendant (notamment pour les catalogues de vente par correspondance) commence à penser à la retraite. Une rencontre avec un brasseur artisanal, lors d'une manifestation locale, lui met l'eau à la bouche. « J'aime faire les choses moi-même, fabriquer ma propre bière, ce fut du coup mon challenge de retraite... » résume celui qui, en 2012, créait la Brasserie du Pavé, et faisait naître la PVL, chez lui, à Ennevelin. Désormais associé à Jean-Francois Walraeve, qui a travaillé dans la technologie et le commerce, mais aussi dans le marketing au sein de la grande distribution, il a un projet de déménagement et d'extension pour 2018...