

Ohain

Ça mousse pour la jeune Brasserie de Thiérache !

Il y a un peu plus de deux ans, Philippe Descamps entamait une reconversion professionnelle et ouvrait la Brasserie de Thiérache, sur la commune d'Ohain. L'entreprise de production de bières artisanales commence à trouver son rythme de croisière après qu'il a monté son projet de A à Z.

Lionel Maréchal | La Voix du Nord | 22/04/2018



La Brasserie de la Thiérache de Philippe Descamps propose trois bières : blonde, ambrée et de Noël.

Il fallait bien une inauguration pour marquer le coup. Elle a eu lieu jeudi soir. Mais, au-delà d'une coupure de ruban, c'est **un parcours atypique sur le chemin de la réussite qui est en train de se dessiner**. Quand, en 2014, la cinquantaine sonnait à la porte, Philippe Descamps choisit une reconversion professionnelle : « *Dans mon ancien métier, j'avais fait un peu le tour. J'avais envie de monter ma boîte. Et puis je m'intéressais à la composition de la bière* ».

La Brasserie de Thiérache était née. Mais avant de mettre les mains dans le houblon, il a fallu trouver la bonne formule... « *Après une formation ad hoc, j'ai fait des tests pendant un an. J'ai même constitué un jury de proches, de la famille et des amis* ». Qui se sont arrêtés sur trois recettes de bières : blonde, ambrée et de Noël. Des breuvages uniques, dans un subtil mélange de la plante herbacée, de malt, de levure et d'eau. L'alchimie s'est réalisée. **Et le premier brassin a été tiré en décembre 2015. Dans des locaux appartenant à la communauté de communes Sud Avesnois, à Ohain (1), qui a joué pleinement son rôle de facilitateur économique**. En louant un de ses bâtiments qui avait accueilli une menuiserie et qui servait depuis d'entrepôt aux services techniques intercommunaux. Près de 100 000 € de la collectivité ont été nécessaires pour adapter les lieux à la nouvelle activité.

Trois variétés

De son côté, **M. Descamps a investi 120 000 €, notamment en matériels, souvent d'occasion : tanks, fermenteurs, chaîne d'embouteillage...** En 2016, la Brasserie de la Thiérache a produit 270 hectolitres (près de 60 000 bouteilles de contenances de 0,33 et

0,75 litres) ; en 2017, 300. Et cela devrait encore augmenter cette année. La cervoise est demandée.

« Dans un périmètre qui va de Maubeuge à Laon, nous approvisionnons des restaurants, des boutiques du terroir, et des cafés puisque notre production est désormais disponible en fûts à la tireuse, explique l'artisan brasseur. D'autant que nous ne travaillons pas avec la grande distribution. Nous sommes également présents sur certaines foires et marché du terroir. Et il y a des communes qui nous font confiance pour leurs vins d'honneur ».

L'avenir est prometteur alors ? « Je l'espère. Je suis déjà bien content d'en être arrivé là. Je me suis donné trois ans pour trouver le bon rythme de croisière. Avant, c'est beaucoup de temps passé et peu de salaire parce que la plupart des bénéfices, je les réinvestis immédiatement. Et j'ai encore des idées, comme développer notre espace de dégustation et de vente qui est proposé à nos visiteurs après que je leur ai commenté la visite de la brasserie ».

(1) Zone économique, 15 route de Trélon à Ohain, ouvert les vendredi et samedi de 15 à 19 heures, sur réservation pour les groupes, Tél. : 07 82 13 62 28. À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.