

# L'idée a fermenté quatre ans mais ça y est, la Wawarone coule à flots

Quatre ans de fermentation, ça peut paraître beaucoup pour une idée mais ces quatre copains voulaient bien faire. Ce qui en est ressorti, c'est une nouvelle bière artisanale, la... Wawarone. Un nom inspiré d'une grenouille pour une petite boîte qui rêve de faire bondir son activité.

Isabelle Mastin | La Voix du Nord | 05/05/2018

Avant la Wawarone, ces quatre copains-là ne concevaient pas la bière autrement que comme l'ingrédient d'une soirée entre potes réussie. Et puis, pour les 40 ans de Raphaël Doutreligne, Anthony lui a offert le livre qui a changé leur vie : *Comment fabriquer sa bière ?* Tout un programme. Mais pas question pour le Lestremois, si amateur de jus de houblon qu'il ne boit quasiment jamais de vin, de faire les choses à moitié. « *On était attablés au café de Lestrem. Anthony a dit qu'on allait faire de la bière pour nos soirées, j'ai dit non, qu'on allait faire les choses sérieusement.* »



*Raphaël Doutreligne est celui des quatre associés qui chapeaute la production de la Wawarone de A à Z.*

C'était il y a quatre ans. Raphaël était encore fournisseur de services mais préparait sa reconversion. « *J'ai passé une semaine au lycée horticole de Wagnonville, près de Douai. Il existe peu de formations de brasseurs, dans mon groupe il y avait un moine, un agriculteur... On a appris les fondamentaux.* » Puis passé un an et demi avec les copains à trouver la recette idéale. « *On voulait une bière blonde et d'une amertume légère.* » Tout s'est enchaîné : l'opportunité de racheter du matériel et l'arrivée de deux nouveaux associés, les frères Pierre-Antoine et Édouard Hazebroucq.

## « Chanter dans les champs »

La société La Brasserie des Trois Clochers est née, avec un investissement de 150 000 €. Depuis novembre, ils développent leur production dans un hangar de 500 m<sup>2</sup> attenant aux transports Westeel, à Billy-Berclau, et la vente depuis février.



*La bière avant la pose de l'étiquette et de la collerette.*

Les bouteilles de Wawarone, du nom d'une grenouille d'Amérique du Nord à laquelle ils ont inventé des vertus magiques donnant « *envie de chanter dans les champs* », défilent et c'est Raphaël, seul des quatre à avoir quitté son emploi salarié, qui y passe ses semaines. Patron et ouvrier, il suit chaque étape de fermentation et assemble lui-même les cartons. « *Le vendredi, j'arrive à faire un peu le commercial.* » Ses associés lui donnent des coups de main techniques, logistiques...



Il l'admet, leur bière est « *un poil chère* » mais en gros, la fourchette reste raisonnable selon qu'on achète en vente directe, au supermarché de Lestrem ou chez un détaillant lillois. Les premiers retours, eux, sont très positifs. De quoi les motiver.

## **Plein de projets d'ici deux ans**

Les quatre copains ont préféré jouer la prudence : pour l'instant, ils se concentrent sur la fabrication de la Wawarone blonde, écoulée essentiellement « *dans les Hauts de France* ». Mais ils ne manquent pas d'idées pour les deux ans à venir. Avant la fin 2018, ils comptent bien produire une version triple fermentation de la Wawarone, « *et l'an prochain, on espère une ambrée et une de saison* ».



Le volume produit actuellement oscille entre entre 2 000 et 3 000 bouteilles par mois. « *Nous en visons 40 000 dès 2019.* » Ils débutent aussi tout juste la vente en fûts, ça répond à une demande des estaminets, des restaurants... Le goût en est un peu différent « *parce qu'on ne peut pas faire la deuxième fermentation* ».

Les cadeaux d'entreprises ou de mairies « *sont deux gros axes de développement* ». Dans deux ans aussi, « *si tout va bien, on réinvestit dans du matériel* ». Avant longtemps enfin, les quatre mousquetaires du houblon rêvent de rapatrier la production sur leurs terres de Lestrem, dans un hangar qu'ils feront construire.

## Les secrets de la belle blonde

**Il vient d'où, ce nom ?** Peinant à trouver eux-mêmes un nom, ils ont cherché conseil. Le nom de la société, La Brasserie des Trois Clochers, leur a été soufflée par le maire de Lestrem. Celui de la Wawarone ? C'est une petite boîte de comm' lilloise qui leur a suggéré : elle a bâti tout un imaginaire autour d'une grenouille aux pouvoirs magiques qui réussit à faire mousser une bière trop plate... En vrai, la wawarone est un batracien d'Amérique du Nord, aussi appelé grenouille-taureau. « *Le nom sonne bien, on peut le raccourcir en wawa, facile à retenir.* »



**Les épices mystères.** La bière passe par les étapes classiques de fabrication, du concassage à l'étiquetage, mais garde ses secrets. Le malt et le houblon viennent de Belgique et sa particularité, ce sont les épices et leur dosage. Résultat : 6,4°, pas de filtrage et un petit goût fruité et rafraîchissant.