WASQUEHAL

Andrzej Burzynski est l'heureux papa de la Waale, une bière artisanale fabriquée rue de Marcq

Par Gilles Marchal | Publié le 03/05/2017 La Voix du Nord

Plus de jaloux. Croix avait sa brasserie, Wasquehal a la sienne depuis un mois. Andrzej Burzynski produit et commercialise la Waale, une bière triple ambrée et légère qu'il produit lui-même de façon artisanale dans sa microbrasserie de la rue de Marcq.

Le terme microbrasserie n'est pas usurpé. Pas de cuves immenses ni de chaînes automatisées pour produire la Waale, ici **tout est fait à la main**, en **petites quantités**. Le breuvage n'en est que plus authentique. Cela faisait des années qu'Andrzej Burzynski nourrissait le rêve de brasser sa propre bière. C'est désormais chose faite. Il explique : « *La brasserie, c'est une passion. Il y a vingt ans, j'avais déjà envisagé de faire ça avec un ami puis nos parcours se sont séparés et nous nous sommes concentrés sur nos métiers respectifs.* »

Informaticien et brasseur

Le Wasquehalien, qui a monté son entreprise d'informatique il y a dix-sept ans à Paris, est revenu sur sa terre d'origine après une rencontre. C'était il y a dix mois. « *Un copain photographe m'a invité à une expo. Les gens qui nous recevaient m'ont dit* «t'es du Nord, on va te faire goûter la bière qu'on fabrique nous-mêmes». *Le lendemain, j'achetais mon premier kit*. » Andrzej Burzynski n'a pas abandonné l'informatique pour autant, « *l'avantage dans mon métier, c'est qu'on peut tout gérer à distance.* »

La Waale est disponible en bouteilles de 33 cl et 75 cl ainsi qu'en fûts d'une vingtaine de litres.

D'essais en ajustements, le **premier brassin est sorti des cuves en novembre** mais il a fallu attendre les autorisations administratives pour lancer la commercialisation de la Waale dont le **nom fait référence à la fois à Wasquehal et à au terme « ale »** qui désigne les bières de fermentation haute. Naturellement, la **baleine** – « whale » en anglais – illustre les bouteilles.

> « J'ai tout appris en autodidacte grâce à internet. Mais pour valider mes acquis, j'ai suivi une formation pendant une semaine. »

Le brasseur ne produit qu'une seule bière pour l'instant, une **triple ambrée, légère (5,7°) et peu gazeuse**, faite à partir de **trois types de malts et d'autant de houblons**, sans adjonction de gaz carbonique. « *J'ai tout appris en autodidacte grâce à internet. Mais pour valider mes acquis, j'ai suivi une formation dans une microbrasserie de l'Oise*

pendant une semaine. C'est plus rassurant pour les clients. »

Andrzej Burzynski produit actuellement entre 400 et 600 litres de bière par mois. Le terme de microbrasserie n'est pas usurpé.

La Waale est **vendue en bouteilles de 33 cl ou 75 cl directement à la brasserie** mais on la trouve aussi en bouteilles ou à la pression dans **trois restaurants** (O'Charolais à Wasquehal, Les Lanternes rouges à Croix et l'Escale des saveurs à La Madeleine) ainsi qu'à la **friterie Céline** à Wasquehal.

Andrzej Burzynski se donne **un an pour rendre sa brasserie profitable**. « *L'idée est de se développer tranquillement et sereinement. Mon ambition immédiate est de pouvoir embaucher quelqu'un.* » Si en plus il crée de l'emploi…

Contact : contact@waale.beer – www.waale.beer – 12 rue de Marcq à Wasquehal – 06 25 52 56 56

Une goutte d'eau dans l'océan brassicole local

Prenez trois types de malts d'orge concassés et mélangez-les à de l'eau chaude. Malaxez le tout pendant une heure et demie. Filtrez le « jus » et portez-le à ébullition pendant une heure après avoir ajouté trois variétés de houblon soigneusement sélectionnées. Incorporez ensuite la levure et laissez fermenter en deux fois, pendant deux semaines. Ajoutez enfin un peu de sucre et embouteillez. Laissez encore reposer deux semaines pour achever la troisième fermentation.

Voilà, dans les grandes lignes, la recette de la Waale. Ça paraît simple mais pour arriver à un résultat convenable et constant, il faut développer un vrai savoir-faire et disposer de connaissances pointues. « *C'est de la chimie* », s'amuse Andrzej Burzynski, qui a mis plusieurs mois avant de fixer la recette de la Waale dont il produit entre **400 et 600 litres par mois**. Une goutte d'eau dans l'océan brassicole local. À **Croix, la brasserie Cambier**, elle aussi artisanale, prévoit de brasser cette année 25 000 litres par mois. La **Moulin d'Ascq** biologique, produite à Villeneuve-d'Ascq, a déjà passé le cap des 30 000 litres mensuels. Enfin, dans un tout autre ordre de grandeur, **Heineken** produit presque 20 millions de litres de bière chaque mois à Mons-en-Barœul.