

Le Quesnoy: La Brasserie traditionnelle de l'Avesnois se dévoile route de Valenciennes

Pierre Pronnier réalise un souhait qui lui était cher. La Brasserie traditionnelle de l'Avesnois, créée en octobre, et la Pronne, la bière qu'il fabrique, s'installent route de Valenciennes. Le bar de dégustation ouvre le jeudi 25 avril.

E. B. | La Voix du Nord | 15/04/2019

La Brasserie traditionnelle de l'Avesnois ouvre dans un local de 220 m² route de Valenciennes, doté d'un bar de dégustation.

Ce sera **la toute dernière des produits du terroir sur laquelle il faudra compter**. La Pronne, cette bière fabriquée par Pierre Pronnier, brasseur complètement autodidacte, a déjà commencé à emplir les étals de certains cavistes et boutiques de produits régionaux. Le Ruesnois Pierre Pronnier passe désormais à la vitesse supérieure, en implantant sa toute jeune société, créée en octobre, dans une partie des **locaux de l'ancien Bricomarché, route de Valenciennes**. Pour l'heure, s'il reste encore à réaliser pour le jeune entrepreneur les travaux de finition, les cuves sont bel et bien là, et ont d'ailleurs déjà commencé à fonctionner.



La Brasserie traditionnelle de l'Avesnois ouvre dans un local de 220 m² route de Valenciennes, doté d'un bar de dégustation.

Cet ancien ingénieur dans l'agroalimentaire qui a **tout plaqué pour se consacrer à son projet** ne laisse pas entrevoir le moindre stress. « *Cela fait vingt ans que je voulais faire ça. Ça se concrétise. Je suis content et motivé. Après, on verra les premiers retours* », confie le patron de la Brasserie traditionnelle de l'Avesnois. Les quelques retours issus des récents salons, comme le Festibière à Jenlain, l'ont bien conforté, lui, qui pour l'instant reste seul aux manettes. Pierre Pronnier déserte le garage de son domicile, qu'il avait transformé en laboratoire, et délaisse la cocotte de sa grand-mère, dans laquelle il avait expérimenté ses premiers essais, pour des cuves professionnelles, et pour un local mieux adapté, de quelque 220 m².

Un bar ouvert sur la production

C'est là que le brasseur réalisera ses brassins – trois ont déjà été effectués – avant la mise en bouteille et la refermentation dans une chambre chaude. Ce processus de fabrication, la refermentation en bouteille, Pierre Pronnier y tient, gage de « *bière artisanale* ». « *S'il y a beaucoup de demandes* », Pierre Pronnier envisage d'installer trois nouvelles cuves. À ce jour, il produit 1000 l par brassin, ce qui représente 4000 l par mois.

D'ici le **25 avril, date de l'ouverture de la Brasserie traditionnelle de l'Avesnois**, l'espace dédié à la dégustation devrait avoir pris forme. Ce bar sera ouvert sur l'outil de production, comme l'imaginait Pierre Pronnier. Dans quinze jours, il revêtera son tablier de brasseur pour concocter « *une bière d'été et IPA, qui sortiront courant juin. Une Lager, bière à fermentation basse, pour le Bimberlot* », en août.

Et avant même l'ouverture de la brasserie et de son bar, Pierre Pronnier fourmille d'idées, comme la mise en place d'atelier de brassage, la visite de la brasserie en partenariat avec l'Office de tourisme du Pays de Mormal, et la présence d'un foodtruck à l'heure du déjeuner.

La Brasserie traditionnelle de l'Avesnois ouvrira le 25 avril, route de Valenciennes au Quesnoy. Le bar sera ouvert jeudi, vendredi de 16 h à 19 h, et le samedi de 9 h à 18 h.