

Une bière à la carotte pour fêter la réouverture d'un bar et d'un resto douaisiens

Par Arnaud déthée ; douai@lavoixdunord.fr ; VDN 19 mai 2020



Agathe, Adrien et Julien ont brassé La Mise en carotène samedi, rue Periselle, dans la cave du Jardin des bois.

Leurs établissements seront-ils rouverts dans un peu plus d'un mois ? Si la date tombe à point nommé, Agathe Leroy, du bar Le Baragoin, et Adrien Coquerez, sommelier du restaurant Maison Prévost, trinqueront à la bière pour fêter ça.

coutiches.

La mousse qui trônera sur le zinc des deux adresses douaisiennes est déjà toute trouvée. « On s'est associé à Julien Dumont, un ami brasseur, pour imaginer avec lui une bière qu'on a baptisée La Mise en carotène, sourit Agathe Leroy. On l'a brassée samedi, à Coutiches, au Jardin des bois, où Julien a installé provisoirement sa microbrasserie, Roux Houblon ». « Notre objectif commun était de préparer une bière originale et festive qui sera servie chez nous, à la Maison Prévost, ainsi qu'au Baragoin, au moment de la réouverture des bars et restaurants. On voulait proposer une petite exclusivité à boire entre amis pour fêter l'événement. On n'a toujours pas de date de réouverture pour l'instant, on espère que c'est imminent », ajoute Adrien Coquerez, le sommelier du resto de la rue de la Massue, à Douai.

On aura affaire à une bière légère, très aromatique et bien houblonnée pour mettre en relief le petit goût rafraîchissant du légume.

Pour mener à bien cette collaboration à six mains entre les murs d'une cave voûtée, la zythologue, le brasseur et le sommelier ont apporté chacun leur patte et sublimé le goût de la carotte bio du Jardin des bois, qui fera l'originalité de la recette. « La carotte va amener une petite note sympathique, confirme Julien. On aura affaire à une bière légère,

très aromatique et bien houblonnée pour mettre en relief le petit goût rafraîchissant du légume. D'où le nom donné à notre boisson – La Mise en carotène – qui devrait être disponible d'ici un mois et demi après fermentation et période de garde. C'est un clin d'œil rigolo à la quarantaine imposée pendant le confinement, dont on espère tous sortir pour de bon. »

édition ultra-limitée

Conçue à partir d'un potage dont la cuisson a donné des suées aux copains artisans, la bière blonde sera produite en quantité très limitée. « On table sur 100 litres, poursuit Julien Dumont. C'est une édition ultra-limitée, mais si ça plaît, on pourra pérenniser la recette. La bière sera à la carte du Baragoin, sur les tables de la Maison Prévost et moi, je la vendrai ici, au Jardin des bois, où sont installées mes cuves et ma petite boutique pour le moment. » « On imaginera sans doute d'autres recettes éphémères ensemble », se réjouit Adrien, à l'affût de bières locales pour enrichir la carte de son restaurant.