

Une micro-brasserie est née dans la campagne de Quesnoy-sur-Deûle

À 25 ans, Charles Hardy a la passion de la bière dans le sang : il vient de créer sa micro-brasserie dans une dépendance de la maison familiale. L'ancienne ferme abrite déjà la production de La Chapelle, sa bière quesnoysienne qui sera lancée en septembre pour Terroir en fête. Rencontre.

Par PAR CHRISTELLE JEUDY | Publié le 01/07/2016 Voix du Nord



C'est dans une dépendance de la maison familiale, rue de Linselles, que Charles Hardy a installé sa brasserie.

Lancement en septembre, brassage en juin... La bière La Chapelle se prépare rue de Linselles, chez Charles Hardy. Dans les cuves, déjà 800 litres en fermentation. « *Le but est d'arriver à 1 500 litres en septembre et à la fin de l'année, 6 000 litres. Je commence doucement* », explique-t-il. Doucement car le jeune comptable est seul dans la petite entreprise.

Enfin, pas tout à fait seul puisqu'il a créé son installation dans une dépendance de la maison familiale où il a grandi. « *Et quand j'ai besoin d'un coup de main, je suis soutenu* », assure-t-il.

Un symbole

Cette ancienne ferme, 2 381, rue de Linselles, ses parents l'ont racheté il y a vingt-cinq ans. Au bout de l'allée menant à la bâtisse, une chapelle saute aux yeux, celle de Notre-Dame-des-Victoires. « *C'est le point de repère pour les visiteurs et l'identité de la maison. C'est un symbole de la famille, de l'ancienne ferme où je fabrique maintenant ma bière, toutes les valeurs sont là* », dit Charles. Logique, donc, qu'il ait voulu baptiser sa bière La Chapelle, sans pour autant exclure d'en produire un qui, un jour, s'appellerait la Quesnoysienne.

En attendant, Charles Hardy ne chôme pas. Il y a un an et demi, quand l'idée d'une brasserie est née, il a retroussé ses manches, aidé par son père, la famille, les amis. « *Autour de nous, on voyait que les micro-brasseries se développent et que ça plaît* », explique Charles.

Le comptable qu'il est a suivi une formation d'une semaine au lycée agricole de Douai... et le voilà brasseur. De quoi approfondir l'art et la manière de fabriquer la bière, qu'il

maîtrisait déjà un peu en brassant chez lui, en petit format et en amateur. « *C'est facile à faire, comme un gâteau !* », promet le Quesnoysien.

Du houblon

Dans sa production, il prévoit de tout, mais avec passion. Blonde, triple, blanche ou ambrée, mais aussi une IPA, « *plus houblonnée, pour les amateurs* ». Une bière de saison sera aussi brassée et par la suite, une bière bio, « *mais en taclant les idées reçues car oui, une bière bio peut être alcoolisée* ».

Le grain vient de Belgique (la Malterie du Château), le houblon est américain, belge, allemand ou tchèque. Et peut-être bientôt quesnoysien, « *on a planté quinze pieds* », sourit Charles Hardy, qui a l'intention de se faire une place dans les magasins de produits locaux, les marchés, « *même la petite ferme du coin qui vend de la charcuterie, ça m'intéresse* ».

Et bien sûr, les bars ou restaurants mais attention, pas n'importe lesquels, seulement ceux où on aime la bonne bière. De qualité.

Patience avant la première gorgée de bière !

« *C'est bien que les gens changent de comportement en allant davantage chez les producteurs locaux. Mais il faut de la qualité derrière* », lance Charles Hardy. Il sera donc très exigeant sur la bière à venir. « *Il y a déjà eu des essais et j'ai de l'expérience. Quand je goûte la bière, je suis très sévère. Je veux que ce soit bon et que ça séduise* », sourit-il.

Mais de la fabrication de la bière à sa dégustation, quel chemin ! « *Un brassage, ça prend dix heures, avec beaucoup de temps morts. Il faut s'occuper, mais sans s'éloigner car il faut contrôler, corriger, vérifier la température* », détaille Charles Hardy. Le brasseur sait ce qu'il doit faire, entre le nettoyage des cuves, l'embouteillage, les commandes, devis, ou encore, la recherche de lieux de distribution, les journées ne sont parfois pas assez longues pour tout faire.

Envie de brasser ?

Sinon, la bière, savez-vous comment on la fabrique ? En octobre, Charles Hardy devrait proposer des portes ouvertes qui lèveront un peu le voile sur le brassage. Dans le labo, les cuves : une pour chauffer l'eau, l'autre pour le brassage (on rajoute alors le grain qui donne à la bière son goût sucré) et la dernière pour la cuisson, où l'on ajoute le houblon. « *Le houblon va donner de l'amertume* », explique-t-il.

Ensuite ? Le temps de la fermentation est venu, après un refroidissement thermique, et on ajoute la levure « *qui va manger une partie de sucre et donner l'alcool* ». Seconde fermentation, mise en bouteilles, re-fermentation et maturation, de quatre à six semaines. Bon, vous avez compris, tout est ici histoire de patience avant la première gorgée de bière.