



LES BIÈRES



LE NORD, CÔTÉ BIÈRES

La tradition de la bière artisanale est toujours vivante dans le Nord de la France. Un art de vivre qui passe à table avec bonheur et qui adore les fromages.

RÉALISATION : Valérie de Lescure

PHOTOS BOUTEILLES : Paul-N. Dubuisson / PHOTOS : Brasseurs de France

Elles s'appellent La Choulette, La Belle Dalle ou encore La Rouge flamande ; sont blondes, brunes, ambrées, parfois blanches ou bien rousses ; ont l'accent ch'ti. Elles sont... ? Les bières du Nord, pardi ! Celles qu'Enrico Matias chantait déjà dans *Les gens du Nord* et qui, dans *Bienvenue chez les ch'tis*, assument leur rôle de figurantes avec sérieux. Indissociables de l'art de vivre du nord de la France, elles s'inscrivent d'office dans son patrimoine culturel. Un patrimoine toujours vivant malgré l'industrialisation qui n'a pas épargné le monde des brasseurs. Des 2 000 brasseries artisanales que le Nord comptait au début du xx^e, il n'en reste guère plus d'une vingtaine aujourd'hui. Artisanale ou industrielle, la fabrication de la bière reste la même. Elle nécessite peu de matière première, de l'orge malté plus ou moins torréfié (1), parfois additionner de froment, d'un peu de houblon (un amérisant), de levures et beaucoup d'eau avec ajout éventuel d'épices et d'aromates. Il existe cependant des variantes d'importance comme la tem-

pérature de fermentation. Celle à haute température donne des bières au fruité intense avec beaucoup de corps alors que celle à basse température est à l'origine de bières plus légères. La pratique de la filtration et de la pasteurisation ont bien évidemment leur incidence sur la qualité finale. Non filtrée, la bière « vit » sur ses lies prolongeant la fermentation dans la bouteille, alors que la pasteurisation, en aseptisant le produit, tue irrévocablement tout ferment ! En bouteille de verre, bouchon liège ou de type limonade, la bière artisanale a sa place à table de l'entrée au dessert, en passant par le plateau de fromage. Et ici, dans le Nord, il y a de quoi faire ! Philippe Olivier (3), fromager de son état, le sait bien. Au point d'avoir eu envie de créer sa propre bière : « la bière à frometon » ! Alors si un jour, invité à table chez les gens du Nord on vous dit « Hé biloute t'es d'min coin ? » (2) ne refusez pas. Ce ne sont pas des « cafougnettes » mais bien une blonde ch'ti à partager avec eux ! ☘



[1] Orge malté et torréfié : orge mis à germer puis à sécher afin d'en libérer les sucres qui deviendront alcool au cours de la fermentation. Du degré de torréfaction choisit dépend la couleur de la bière, blonde, ambrée ou brune ainsi que les notes caramélisées plus ou moins marquées.

[2] « Hé biloute t'es d'min coin ? » : bière artisanale de la brasserie La Choulette.

[3] Philippe Olivier, 43 rue Thiers, 62200 Boulogne-sur-Mer. Tél. 03 21 31 94 74. 3, rue Curé Saint-Etienne, 59800 Lille. Tél. 03 20 74 96 99.

BIÈRE À FROMETON,
PHILIPPE OLIVIER ET BRASSERIE DES 2 CAPS :
BLONDE DE HAUTE FERMENTATION 7%

Créée pour parler gourmandise avec les fromages à pâte molle et croûte lavée et les pâtes pressées, cette bière crémeuse offre une bouche ample et agréablement fruitée avec une amertume délicate et désaltérante en finale.

4,50 €. Tél. 03 21 31 94 74.
www.philipeolivier.fr et www.2caps.fr



LES TROIS MONTS,
BRASSERIE SAINT-SYLVESTRE :
BLONDE DE HAUTE FERMENTATION 8,5%

Brassée à l'ancienne par infusion avec des houblons flamands, elle est la plus flamande des bières nordistes avec un fort caractère, une belle intensité aromatique et une mousse serrée très plaisante en bouche.

Avec le fromage d'abbaye le mont-des-cats, tout proche.
2,54 € GD [Carrefour, Carrefour Market...]



LA CHOULETTE,
BRASSERIE LA CHOULETTE : BLONDE 7,5%

Nommée d'après un jeu traditionnel de crosses, la choulette enchante avec son nez fruité de poires cuites légèrement caramélisées, sa bouche ronde, onctueuse, à l'amertume fine et désaltérante.

Avec une pâte pressée comme le fromage d'Hesdin ou le saint-paulin.
3,20 €. www.lachoulette.com



LA CH'TI AMBRÉE,
BRASSERIE CASTELLAIN : 5,9%

D'un beau roux ambré, obtenue avec un orge malté légèrement torréfié, cette ch'ti joue sur la douceur avec des notes de caramel qui se retrouvent dans une bouche généreuse et équilibrée.

Avec une pâte molle à croûte lavée pas trop affinée type carré du Vinage.
2,35 € GD [Auchan, Monoprix, Système U...]. www.chti.com



LA ROUGE FLAMANDE,
BRASSERIE THIRIEZ :
ROUSSE SUR LIE NON FILTRÉE 5,8%

Créée en hommage à une race de vache laitière dont elle porte le nom, la Rouge Flamande d'un roux magnifique est une bière savoureuse à la mousse crémeuse, à la saveur douce, légèrement grillée et persistante.

Avec un fromage d'abbaye tel le trappiste.
4,60 €. Tél. 03 28 68 88 44.
www.brasseriethiriez.com



L'ANGÉLUS,
BRASSERIE ANNOEULLIN :
BLONDE AU FROMENT ET ÉPICES 7%

L'Angélus de la brasserie Annoëullin créée en 1905 aux environs de Lille et toujours en activité est incontournable. C'est une amère légère, plutôt sèche en bouche, avec des notes florales, d'écorces d'agrumes et à l'agréable persistance.

Avec le crayeux de Roncq.
4,70 €. Tél. 03 20 86 83 60.
www.brasserie-dannoëullin.com



PAGE 24 RÉSERVE HILDEGARDE BLONDE,
BRASSERIE SAINT-GERMAIN : BLONDÉ SUR LIE 6,5%

Née de houblons flamands et d'orges maltés dans la région, cette blonde légèrement trouble a du caractère avec un nez de miel de châtaignier, une bouche onctueuse à la fois douce et amère d'où naît une sensation plaisante et très désaltérante.

Avec une pâte pressée comme le belval.
5,60 €. Tél. 03 21 72 24 24. www.page24.fr



LA BELLE DALLE,
BRASSERIE DES 2 CAPS : TRIPLE MILLÉSIMÉE
DE HAUTE FERMENTATION SUR LIE 8%.

Issue d'orge cultivé sur la ferme des 2 caps et récolté en 2007, cette bière de « cru » est une idée de Philippe Noyon. Presque rousse, elle séduit par son onctuosité, son caractère qui mêle notes de miel de châtaigne, d'abricot sec et de réglisse, avec un bel amer en finale.

Avec de la mimollette.
5 €. Tél. 03 21 10 56 53. www.2caps.fr



CUVÉE LES JONQUILLES,
BRASSERIE AU BARON : BLONDE NON FILTRÉE 7%

Au Baron est une institution de l'Avesnois où, comme autrefois, on boit et on mange à la brasserie ! Cette cuvée d'un blond pâle mérite son nom printanier avec son nez floral, sa légère amertume, le crémeux de sa mousse, le tout parfaitement désaltérante.

Avec le fameux maroilles, aussi avesnois.
4,60 €. Tél. 03 27 66 88 61.



JENLAIN OR,
BRASSERIE DUYCK : BLONDE 8%

Baptisée tout simplement « or » la dernière née de la brasserie ne cache pas ses ambitions dans sa bouteille de type champagne Krug ! D'un or magnifique, elle avoue un nez intense, une bouche crémeuse à la saveur douce amère bien persistante.

Avec une pâte lavée type le rollot.
3,25 € en GD [Auchan, Carrefour...].
Tél. 03 27 49 70 03. www.duyck.com

