

Les brasseurs de la région cherchent un nouveau marché

La bière est désormais raffinée

Les brasseurs locaux font le pari d'une bière haut de gamme pour séduire une plus large clientèle

Il y a plus d'un siècle, il existait plus de 2 000 brasseurs dans la région. Aujourd'hui, ils ne sont plus qu'une petite trentaine mais la bière artisanale a tout de même de beaux jours devant elle.

Ambrée, triple, à la fraise ou à la jonquille, les recettes se multiplient.

Et pour cause, exit les clichés, la bière est devenue "tendance". Pour satisfaire tous les palets, les brasseurs nordistes rivalisent d'imagination.

En 2005, Christophe Noyon a installé sa fabrication à Tardinghen dans la propriété familiale et créé d'abord "La Bière des 2 caps". Une bière pure malt aux multiples saveurs qui est devenue une institution dans le Boulonnais.

Très vite arrive toute une gamme de produits : la Blanche de Wissant, la Noire de Slack et depuis peu la Belle Dalle. « Je suis un amateur de bière. C'est une tradition familiale. À 37 ans, je suis parti en Belgique pour apprendre le métier », explique Christophe Noyon.

Avec sa toute dernière création en 2007, la Belle Dalle, le brasseur veut instaurer une image "de luxe" de la bière.

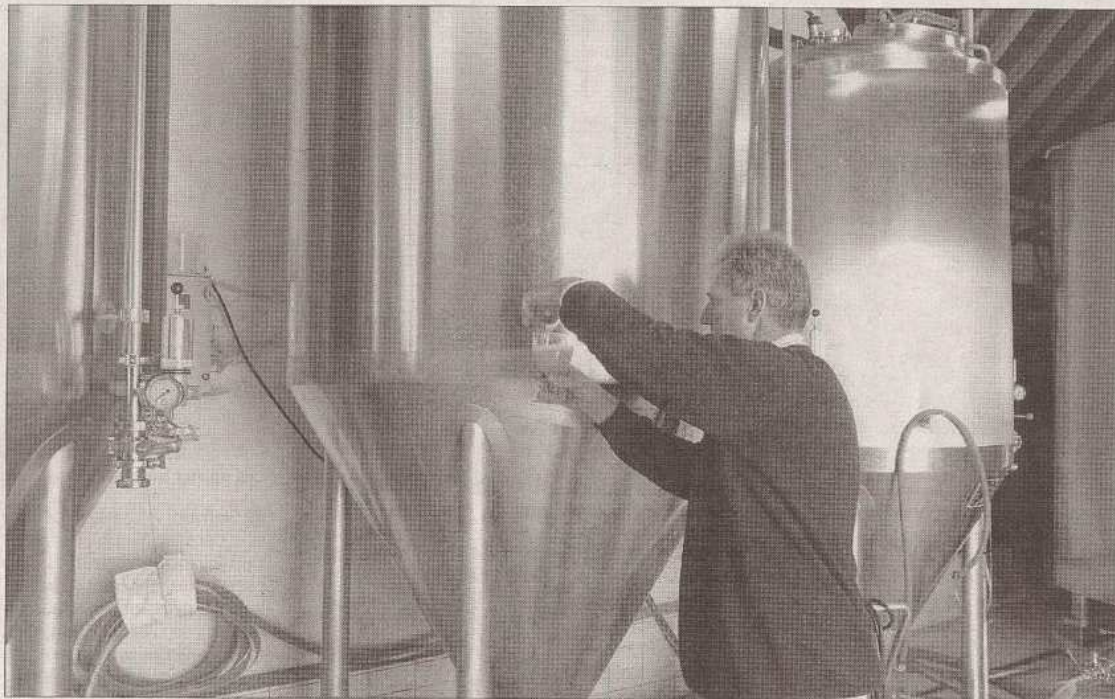
Un étiquetage qui rappelle celui des grands crus de Bordeaux, un prix légèrement supérieur (mais qui reste raisonnable, en 5 et 6 euros les 75 cl) et trois millésimes.

La bière serait-elle entraînée de reconquérir ses lettres de noblesse ? « C'est une bière de cru, comme j'aime à l'appeler. L'idée est de se positionner sur un nouveau marché, je me suis inspiré du vin, la bière millésimée touche une clientèle différente », affirme Christophe Noyon.

Les frères Maillard, gérants de la brasserie Le Clos des 3 Tonneaux à Samer, partagent cet avis. Après avoir lancé la Sylviacus blonde, triple et à la fraise, ils ont également l'intention de créer une bière "haut de gamme".

« Cela va donner une valeur ajoutée au produit », explique Luc Maillard. Pour valoriser les créations de Nicolas Barbieux, le brasseur de la Sylviacus, Jacques et Luc Maillard veulent créer en novembre un bistrot adjacent au restaurant afin de proposer une cuisine traditionnelle. « Nous dynamiserons la brasserie en dégustant la bière au bistrot », explique le chef.

La bière artisanale, produit de luxe ? L'avenir nous le dira...



Avec la bière des 2 caps, Christophe Noyon a misé très tôt sur le renouveau des bières artisanales.

La bière et la gastronomie

Quoi qu'il en soit, le chef restaurateur de Samer reste persuadé d'une chose : la bière a toute sa place dans notre gastronomie. La bière blanche avec des huîtres, la triple accompagnée de fromage, la blonde dégustée avec un plat typique tel que le welsh.

« Cette boisson se marie avec tous les mets, des plus simples aux plus raffinés. Ce qui va le mieux, c'est le désaccord parfait », déclare Luc Maillard. « Certains restaurateurs ont compris et jouent le jeu », explique Christophe Noyon qui lancera bientôt son fromage au lait cru lavé à la Belle Dalle à Wierre-Effroy. So chic.

Louise HAZELART



La Belle Dalle, nouvelle "bière de luxe" de la brasserie Noyon.