

2 Caps, une bière reflet d'un terroir



PAUL SIMIER @

JOURNAL DE MONTRÉAL, PUBLIÉ LE: MERCREDI 08 AOÛT 2012, 15H51 | MISE À JOUR: MERCREDI 08 AOÛT 2012, 16H01

2 Caps, une bière reflet d'un terroir

IMAGE:3 DE 3



La ferme Belle Dalle abrite la Brasserie des 2 Caps.

PHOTO COURTOISIE

TARDINGHEN, Nord-Pas-de-Calais (France) | Une bière peut exprimer les caractères d'un terroir, mais aussi les nuances dues à l'année durant laquelle a été produite l'orge dont est issu le malt. Dans sa ferme-brasserie artisanale, Christophe Noyon a mis en pratique ce concept dont résulte sa superbe bière de cru baptisée Belle Dalle.

Belle Dalle, c'est le nom de la ferme située non loin des spectaculaires caps Blanc-Nez et Gris-Nez pointant vers la côte anglaise toute proche, d'où le nom de Brasserie des 2 Caps.

Ingénieur agricole employé dans l'agrochimie par un groupe multinational, Christophe Noyon a décidé il y a une dizaine d'années de reprendre la ferme familiale alors exclusivement consacrée à la production céréalière.

« J'ai estimé qu'avec une superficie de 66 ha, la ferme était trop petite pour être rentable. C'est ainsi que j'ai décidé d'y créer une activité complémentaire avec la brasserie qui allait absorber l'orge produite sur la ferme. Je voulais faire revivre la ferme qui n'avait pas de viabilité », raconte Christophe Noyon.

FORMATION DE BRASSEUR

Pour commencer, à l'âge de 37 ans, il est retourné sur les bancs de l'université de Louvain, en Belgique, pour suivre la formation d'ingénieur brasseur. Puis, toujours pour apprendre le métier de brasseur, il est allé travailler dans deux brasseries belges. « Là, j'ai pu toucher et goûter le produit appelé bière », dit-il.

Il y a neuf ans, Christophe Noyon démarrait sa production de bière artisanale, en sous-traitant l'activité chez un brasseur belge. Un an plus tard, après avoir effectivement repris la ferme, il y rapatriait l'activité de brasserie après avoir acquis son propre matériel.

L'orge produite sur la ferme Belle Dalle est envoyée à Anvers pour y être maltée, c'est-à-dire que le grain d'orge est d'abord séché puis amené à germer. La prochaine étape dans l'évolution de la Brasserie des 2 Caps consistera à se doter de sa propre malterie et de sa propre houblonnière.

« La malterie est très standardisée. Les usines spécialisées traitent plusieurs centaines de tonnes à la fois », dit Christophe Noyon.

Tout au contraire, il espère arriver à travailler à l'avenir avec un malt produit sur place dans une micro-malterie et issu uniquement de l'orge produite sur ses propres terres.

Parmi les cinq bières différentes qu'il produit, la Belle Dalle répond à ces critères. Elle est issue exclusivement de malt provenant de l'orge cultivée sur la ferme, dont la qualité varie forcément selon les conditions ayant marqué l'année de culture. C'est ce qu'on entend par bière de cru, tout comme dans le vin.

D'ailleurs, la bouteille (grand format) de bière Belle Dalle est habillée de la même façon qu'une bouteille de vin, avec le même type de mentions, dont le nom du brasseur-récoltant et le millésime.

TRADITION

Pour Christophe Noyon, la qualité doit primer sur le volume. Dans le fond, la brasserie artisanale qu'il a créée sur la ferme ne fait, selon lui, que renouer avec la tradition.

« Dans les années 1900, chaque village dans notre région avait au moins une brasserie. Chaque bière avait son goût propre. Dans le département du Pas-de-Calais, on comptait alors 1 800 brasseries. Ancrer localement la bière me semble être davantage le métier du brasseur artisanal que de développer les volumes », dit-il.

« Avec la bière de cru millésimée, j'ai lancé un concept, affirme Christophe Noyon. Je ne fais pas forcément l'unanimité. Mais c'est une question de valeur. J'ai envie d'être chez moi. »

Ses bières du terroir de la côte d'Opale – c'est l'appellation donnée à cette partie du littoral de l'extrême nord de la France -, il les vend pour une part directement à la propriété et pour la majeure partie dans la région. Présentes à Paris, « pour l'image », les bières de la Brasserie des 2 caps sont également exportées dans quelques pays européens nordiques.

En favorisant la qualité plutôt que le volume, Christophe Noyon privilégie également un circuit de distribution court avec des produits de niche. « J'aime tout ce qui se rapporte à la création. Je veux demeurer au stade familial », dit-il.

Ce parti-pris de bières non seulement de caractère, mais de terroir, produites en petite quantité, se situe complètement à l'opposé de la tendance dans le pays où le secteur de la brasserie s'est fortement industrialisé depuis quelque temps déjà.

La multiplication des brasseries artisanales – dans le Pas-de-Calais on en compte à présent 62 au total – est là pour témoigner du retour à des saveurs plus typées que celles que les conglomérats ont voulu imposer aux consommateurs.

Vos commentaires

En commentant sur ce site, vous acceptez nos conditions d'utilisation et notre netiquette.

Les commentaires sont modérés. Vous pouvez également signaler aux modérateurs des commentaires que vous jugez inappropriés en utilisant l'icône. 