

Sepmeries. «La bière des trois Philippes», une blonde attendue pour Noël

PUBLIÉ LE 20/10/2014

ESTELLE BAILLIEUX

Des amateurs de bière, constitués en association, ont réalisé leur premier brassin. Leur bière blonde, en cours de fermentation, devrait sortir des cuves dans deux mois.



Vous les avez sans doute déjà croisés au détour des stands du Festibière ou des marchés de Noël de Jenlain, où ils effectuaient une démonstration de brassage de bière. Ces amateurs de bière, Philippe Demessine, Philippe Floquet (son cousin) et Philippe Paingris (son beau-frère), qui pour la petite histoire, outre un prénom commun, et le partage d'une même passion pour la bière, se sont constitués en association. Cette dernière, l'association des Trois Philippes, basée dans un premier temps à Aubourdin, près de Lille, a été transférée à Sepmeries, voilà presque un an, à l'ancienne ferme-brasserie Dervillers, chez Philippe Demessine, secrétaire de l'association.

Voilà quatre à cinq ans, ces trois amateurs de bière se sont penchés sur la réalisation de leur propre brassin. « *On s'est dit pourquoi pas faire notre propre bière* », relate Philippe Demessine, propriétaire avec son épouse d'une ancienne ferme, qui s'avère, par pur hasard, avoir abrité une ancienne brasserie locale. « *On s'est renseigné sur les salons, on a recherché sur Internet, ou par le biais de revues spécialisées pour se documenter* », raconte Philippe Demessine. Les trois Philippe décident alors de s'équiper de petits matériels, une cuve de cuisson, une cuve de fermentation, une cuve de filtrage et d'un moulin à malt, d'une contenance de vingt litres. « *On a commencé comme ça à brasser, dans un garage, ou dans la grange* », affirme Philippe Demessine. « *On a fait goûter notre breuvage et on a eu de bon retour. Alors, on s'est dit, pourquoi pas brasser en quantité plus grande et vendre notre bière* ».

Le pas a été franchi en ce début du mois d'octobre. La future bière blonde a été brassée par les trois Philippe, à Ostricourt, chez un microbrasseur, La Flamme. Près de deux mille litres devraient sortir des cuves, soit environ 2 600 bouteilles. « La Bière des trois Philippes » est actuellement en cours de fermentation. Dans trois semaines, elle sera mise en bouteille, puis fermentée à nouveau, avant de rejoindre le siège de l'association, à Sepmeries, puis les futurs étals du marché de Noël de Jenlain, où à coup sûr, elle devrait créer l'événement.

L'ancienne brasserie Dervillers..un nouveau challenge

Philippe Demessine a retapé avec son épouse la ferme Dervillers, il y a quelques années. Et c'est un pur hasard si cette dernière abritait une ancienne brasserie. Aujourd'hui, l'ancien rez-de-chaussée de la brasserie Dervillers, a été aménagé par son épouse, Marie-Thérèse Demessine, en salle de réception, Au Domaine de la brasserie d'antan. Il reste peu d'archives de l'époque sur la brasserie Dervillers.

Celle-ci, selon Philippe Demessine, aurait cessé son activité après la Première Guerre mondiale, les anciens propriétaires se seraient uniquement consacrés à l'activité de la ferme. Les Allemands auraient démantelé les cuves de brassage, alors en cuivre, un matériau très recherché pour les obus.

L'ancienne ferme brasserie est aujourd'hui le siège de l'association des Trois Philippes. Comme à l'époque, où au début du XXe siècle, où les microbrasseries étaient légion dans la région, les trois Philippes n'ont pas modifié les ingrédients de base.

« La base reste la même, de l'orge de malt, du houblon, du sucre ou pas, des levures. Ce n'est pas très compliqué. Mais il faut être rigoureux dans les dosages. D'ailleurs, nos grands-mères faisaient elles-mêmes de la bière « à la bouleuse », dans une grande marmite, qui n'était pas forcément fermentée », s'amuse Philippe Demessine.

Il ne dévoilera pas la recette de la bière blonde, qui s'annonce « avec juste ce qu'il faut d'amertume et de rondeur ». La recette du breuvage fabriqué en quantité réduite sera identique à celle de la bière qui doit sortir à 2 600 bouteilles capsulées. Elle doit garder les mêmes caractères, titrer à entre 6 et 7 degrés d'alcool, à consommer toujours avec modération.