

Un brasseur arrive en grande pompe à Maroilles

Avis aux amateurs de bière, ils pourront bientôt déguster une petite mousse brassée à Maroilles. Ce qui n'était plus possible depuis... les années 1930. Bruno Rybezynski, qui habite à Ors, ouvrira sa brasserie dans la rue principale du village au printemps 2018.

PAR ÉLODIE BARTOLIC
avesnes@lavoixdunord.fr

MAROILLES.

1 Le brassage
L'idée a germé dans la tête de Bruno Rybezynski il y a quatre ans. « J'étais en vacances dans le sud ouest, une région où l'on ne fabrique pas de bière. Je me suis dit : pourquoi ne pas leur faire découvrir ? » En rentrant de congés, le chef d'équipe de chez Toyota Onnaing s'intéresse à la fabrication du breuvage. Il se documente, s'entretient avec des brasseurs de la région, se forme au lycée de Wagnonville. Puis, passe à la pratique en achetant le matériel adéquat. Sa première recette est élaborée dans son garage reconverti en « brasserie ». Dans la cuve : de l'orge, du houblon, de la levure et de l'eau. Famille et amis ont été les premiers à tester. « Je

“ J'espère être opérationnel pour la première grosse manifestation du village, l'Enfer vert. ”

BRUNO RYBEZYNSKI

leur ai dit : soyez vrais, lâchez-vous ! Leurs critiques m'ont fait progresser. Aujourd'hui, ils réclament facilement un verre ! »

2 La maturation ou la garde
Après moult cuvées « pour le plaisir », Bruno Rybezynski songe à passer à l'étape supérieure : ouvrir sa brasserie. Il se rapproche alors de la Chambre des métiers de l'artisanat de Feignies qui lui prête une oreille attentive et l'aide à monter un dossier (étude de marché, prévisionnel, etc.). Les démarches administratives sont nombreuses, les obstacles, aussi. « Ces étapes permettent de tester sa motivation », relativise le père de famille âgé de 47 ans.

Reste à trouver le lieu. Bruno a en tête trois communes : Le Quesnoy, Landrecies et Maroilles. Il y a un an, quasiment jour pour jour, il rencontre l'élu maroillais, Dominique Quinzin et dans la foulée visite une maison dans la rue principale du village.

Six mois plus tard, et d'autres sites visités, Bruno et son épouse demandent une contre-visite. Cette fois, c'est la bonne ! « Je me suis



La brasserie de Bruno Rybezynski sera située en plein cœur du village, Grande Rue.

projeté, j'ai imaginé mes fûts de bière dans la cave voûtée... »

3 Le conditionnement
Imaginez un peu. Une maison en pierre bleue, une cave voûtée, des tomettes au sol... Tout ce qui fait le charme de l'Avesnois. La future brasserie sera située dans la Grande Rue, à proximité des Caves de l'abbaye. Axe on ne peut plus stratégique, car très fréquenté la semaine comme le week-end par les touristes. L'habitation est dans son jus. D'importants travaux sont à réaliser pour la transformer en local commercial et la rendre accessible aux personnes à mobilité réduite. Le permis de construire a été déposé fin juillet. Le chantier débutera au mois de novembre pour

LE CHIFFRE

6 C'est le nombre de brasseries que compte l'Avesnois. Citons la Brasserie de Thiérache à Ohain (ouverte depuis fin 2015), la Brasserie Forest à Monceau-Saint-Waast, la Brasserie Dreum à Neuville-en-Avesnois, Au Baron à Gussignies, la Brasserie Duyck à Jenlain et la Brasserie Theillier à Bavay.

une ouverture au printemps prochain. « J'espère être opérationnel pour la première grosse manifestation du village, l'Enfer vert. »

4 La première gorgée de bière
La brasserie – qui n'a pas encore de nom – sera dotée de cinq cuves de stockage. On y fabriquera de la bière blanche, blonde, brune et ambrée. Fruits rouges, ce sera pour plus tard. La bière de Bruno Rybezynski a du caractère. « C'est une bière de garde, assez forte en goût, détaille le brasseur. Pas forcément en alcool. » Elle affiche 6 %. Sa couleur est légèrement trouble et la bulle fine. Une recette et un savoir-faire qu'il partagera puisqu'il compte organiser des visites guidées de la brasserie ainsi que des dégustations. ■

L'Avesnois, terre de brasseurs

Le Nord-Pas-de-Calais est historiquement une terre de brasseurs. Autrefois, la plupart des communes avaient leur brasserie et leurs estaminets à proximité. En 1914, la région en comptait près de 2000, contre une quarantaine aujourd'hui. La brasserie Castélaïn, installée depuis 90 ans à Bénifontaine, est l'une des plus connues. C'est elle qui fabrique (entre autres) la Ch'ti. Sur les 151 communes de l'Avesnois, 96 possédaient au moins une brasserie. Au début du XX^e s. on en comptait 240. Après la Première Guerre mondiale, elles n'étaient plus qu'une centaine. Après la Seconde Guerre mondiale, 35. Maroilles a compté jusqu'à cinq brasseries entre 1880 et 1914. Sains-du-Nord en avait six ; Prisches, deux, parmi lesquelles la Brasserie coopérative Le Progrès, dirigée un temps par M. Mercier. ■

Illustration Les Brasseries de l'Avesnois

