

Olivier Forest brasse ses bières comme au XIX^e siècle



À Monceau-Saint-Waast, Olivier Forest produit ses bières artisanales dans une brasserie datant de 1830. Pour les fêtes, il a sorti une version de Noël de sa Clair de lune à Maubeuge.



Olivier Forest a repris la brasserie de Monceau-Saint-Waast en 2009.

PAR MAURANE SPERONI
maubeuge@lavoixdunord.fr

MONCEAU-SAINT-WAAST.

Dans la famille Forest, on est brasseur depuis quatre générations. En 2009, Olivier Forest a « remis en route la vieille brasserie » de Monceau-Saint-Waast, fermée alors depuis deux ans. « L'endroit me faisait penser à la brasserie de mon grand-père », à Haussy. Il se souvient des tournées de livraison avec son père et son grand-père, lorsqu'il avait 12 ans. « Les gens déposaient leurs caisses vides devant les maisons avec une pièce en dessous. On récupérait les caisses et on en mettait des pleines. »

À Monceau-Saint-Waast, la bâtisse en briques date de 1830. Olivier Forest, brasseur depuis 30 ans, a « remis en ordre le matériel pour faire fonctionner à nouveau la brasserie ». La cuve-matière, par exemple, date de 1914. Le brasseur, qui a conservé les techniques d'origine, travaille avec deux salariés : le premier

l'assiste à la fabrication, le second est représentant.

Le malt est concassé dans le moulin d'antan. Olivier Forest brasse le jeudi, « à partir de 5 heures du matin et ça dure 12 heures ! » Le vendredi, il met en bouteille.

La brasserie Forest produit 1 000 hectolitres par an avec du houblon et du malt d'orge du Nord. « C'est une toute petite brasserie », précise-t-il. Loin de celles

“ Les bières sont refermentées en bouteille pour garder les qualités gustatives et améliorer la conservation dans le temps. ”

qu'il a tenues par le passé dans le département. « À Évin-Malmaison, je faisais 2 500 bouteilles par heure, pendant 16 heures par jour. Un jour, j'en ai eu marre. J'ai vendu ma brasserie. »

À Monceau-Saint-Waast, le professionnel a retrouvé l'essence de son métier. De sa cuve, sortent

L'Avesnoise (blonde ou ambrée), la Clair de lune à Maubeuge (blonde), L'Écume des jours et L'Abbaye de Maroilles (blonde), « des bières artisanales naturelles, sans adjuvant » qu'il vend à des grandes surfaces du Nord.

Ses bières sont refermentées en bouteille pour « garder toutes les qualités gustatives et améliorer la conservation dans le temps ». « La bière, j'essaye de la faire bonne, c'est tout », résume le patron, laconique.

LA VÉNUM, UNE BIÈRE SANS SUCRE

Pour la première fois, la brasserie Forest propose une bière de Noël. Il s'agit d'une version plus épicée de la Clair de lune à Maubeuge avec de l'orange amère, de l'orange douce, de la coriandre, du poivre de maniguette (« graines du paradis »).

« C'est une brune avec du malt torréfié. Elle a un goût de réglisse et de café. Malgré ses 8 %, elle est facile à boire », décrit Olivier Forest.

« J'ai déposé un brevet pour lancer une bière sans sucre, pour les diabétiques, La Vénus », ajoute-t-il. ■

LA BRASSERIE, CÔTÉ PRATIQUE

● **L'adresse** : brasserie Forest, 246 rue de la Brasserie à Monceau-Saint-Waast.

● **Les points de vente** : Les produits sont en vente dans de nombreuses grandes surfaces du département.

● **Le petit « plus »** : Olivier Forest organise des visites de la brasserie (sur réservation, par téléphone) pour les familles, les professionnels et les scolaires. Le brasseur explique le procédé de fabrication de la bière et les techniques de brassage du XIX^e siècle. La visite peut être suivie d'un repas dans son estaminet dans lequel il officie seul en cuisine. Sa spécialité : les beignets au maroilles.

En chiffres

1 000

En hectolitres, le volume de la production annuelle.

3

Olivier Forest travaille avec deux salariés : un l'assiste à la fabrication, le second est représentant.

En dates

1830

Création de la brasserie de Monceau-Saint-Waast.

2009

Date à laquelle Olivier Forest a repris la brasserie, alors à l'arrêt depuis deux ans.