



3^e Festibière de Jenlain

Un rendez-vous de qualité

La mariée était-elle trop belle ? Car, malgré les efforts des équipes du Jenlain Festibière pour offrir aux visiteurs un week-end plein d'intérêts, les visiteurs ont été moins nombreux qu'ils auraient pu l'espérer lors de ce dernier week-end de mars. Et les absents ont eu vraiment tort de s'abstenir au rendez-vous du plus célèbre village brassicole du Hainaut.



Jean-Marie Leblanc, lors de son intronisation dans la Confrérie, en présence notamment de Robert Duyck.

Un superbe plateau de brasseries belges et françaises, avec plusieurs nouveaux-venus ; des animations permanentes hautes en couleur, comme les intronisations dans la confrérie de Jenlain, ou les scènes de battage de céréales ; des stands de produits fermiers et d'artisanat local de grande qualité ; des groupes folkloriques ; des personnalités nombreuses, comme Jean-Marie Leblanc,

l'ancien patron du Tour de France ; des jeux d'antan ressortis des greniers ; et même une soirée rock !

Ce programme alléchant, concocté depuis deux ans par l'équipe des bénévoles de l'Association Jenlinoise de Tourisme emmenée par son président Philippe Wattier, et ses vice-présidents Yves Portier et Ludovic Derchez, n'a pas attiré plus de 3 000 visiteurs payants. Et si la météo

fut maussade le premier jour, le grand soleil du dimanche aurait du être plus incitatif. Ce ne fut pas vraiment le cas...

Nouveau et renouveau

Au chapitre des brasseries, le plateau réuni était de choix, avec pas moins de 25 brasseries différentes, dont dix de la Belgique voisine, avec entre autres



Jean-Philippe Declerck a repris les rênes de la brasserie familiale.



Silenrieux, Écaussines, Bouillon, Blaugies, la Weppionnaise, Valdieu, les Rocs, et surtout des dégustations de grande qualité. En ce qui concerne le Nord-Pas-de-Calais, ce sont surtout les brasseries les plus ré-

centes qui ont fait tout l'intérêt du week-end, ce qui ne retire rien aux qualités des bières d'autres plus connues, comme La Choulette, Au Baron de M. Bailleux, Page 24 de St Germain, St Amand et le

Cateau ou encore La Bavaisienne de Michel Thellier (cf. également en pages Actualités de ce numéro), et Justin près de Boulogne, à la qualité croissante. Sans oublier bien sûr la brasserie vedette, Duyck, bien présente avec toutes ses bières que l'on ne présente plus.

Honneur aux nouvelles brasseries :

- *Dreum*, de Jérôme Dreumont en Avesnois, avec une gamme de bières au miel (logique, puisque le brasseur est également apiculteur) d'une remarquable finesse aromatique et déjà d'une qualité très professionnelle.
- *Caou*, créée par Alain Défossez à Merville près d'Hazebrouck ; sous le signe du chat, cet ingénieur en agro-alimentaire s'est pris de passion pour la bière lors d'une visite à Gayant (Douai), et a élaboré son premier brassin il y a deux ans, avec déjà deux Kaou'ët (blonde et brune) qui témoignent de son savoir-faire.



Les bières des brasseries du Cateau et de Saint-Amand réunies sur le même comptoir.



Alexis Défossez a placé sa brasserie de Merville sous le signe du chat (« caou » en patois).



après le décès de son père l'an dernier, s'est décidé à relancer l'entreprise. Tout en conservant les marques principales (Colvert, Siska), il a déjà mis au point deux nouvelles bières, la Poppy, une pure malt aux houblons des Flandres, et la Stager, une véritable pils connaissant une longue garde. À suivre donc de près.

• *Ecreboise*, gamme de bières du lycée agricole de Wagnonville-Douai, maintenant sous la conduite du très professionnel Olivier Sénéchal, s'est enrichie d'une nouvelle Triple particulièrement intéressante à la dégustation. Là aussi, on y revient sous peu...

Une belle palette d'intronisés

À trois reprises, la Confrérie de l'Ordre des Bières de Jenlain a procédé à plusieurs intronisations, sous l'œil attentif de nombreuses confréries régionales et belges qui ont, par leurs superbes costumes, donné beaucoup d'éclats à ces cérémonies.

La vedette de ces intronisations a été sans aucun doute Jean-Marie Leblanc, ancien patron du Tour de France mais aussi originaire de l'Avesnois. Il fut intronisé sous la présidence de Robert Duyck, Grand Cambier de l'Ordre.

• *La Bébête* a vu le jour dans une ancienne ferme près de la Bassée, créée par trois jeunes amis (Thomas Pierre, Vincent Branly et Guy Corbeil) qui ne manquent pas d'humour dans la création de leurs marques (Carmélite Chatoyante, Douce Ébène...) de belle facture où le miel, ici aussi, sait jouer une intéressante partition. On y revient très vite, c'est promis.

• *De Clerck*: ce n'est certes pas une création, mais un véritable renouveau pour cette brasserie picarde plus que deux fois centenaires. Jean-Philippe De Clerck a finalement pris la relève familiale et,

La bonne humeur règne sur le stand de la Dreum, de Neuville en Avesnois.





Ont été également honorés :

- Alain Dhaussy, Brasseur (*La Choulette*) avec le titre de Cambier
- Jean-Luc Butez, Brasseur (*Le Cateau, St Amand*) avec le titre de Cambier
- Gérard Amand, Maire de Louvignies-Quesnoy (Avesnois) avec le titre d'Ambassadeur
- Philippe Tack, avocat belge du barreau de Tournai, avec le titre de membre d'honneur
- Vincent Bogaert, brasseur (*St Germain*) avec le titre de Cambier
- Jean-Philippe De Clerck, brasseur (*Péronne*) avec le titre de Cambier
- Jean Wendremière, tégestophile, avec le titre de membre d'honneur.
- Joël Lepionka, membre organisateur



La Bébête, nouvellement créée à La Bassée, témoigne d'autant d'humour que de savoir-faire.



Véronique Jestin, étoile montante du Boulonnais avec ses bières Terre de Brume.

du Festibière et de l'A.J.T, avec le titre de membre d'honneur.

Il ne reste qu'à espérer que les organisateurs du Jenlain Festibière (120 bénévoles!) poursuivent leurs efforts et continuent à nous offrir des rendez-vous d'une telle qualité. Et que le public les récompense enfin de leur dévouement à la cause de la brasserie artisanale.

♦ Gilbert Delos



Olivier Sénéchal et la belle gamme des bières Escreboise, réalisée par les élèves du lycée agricole de Douai.