

4^e Festibière de Jenlain comme à la campagne...

Rares sont les festivals de bière qui soulignent autant les origines agricoles, voire rurales, de la bière, que celui organisé tous les deux ans à Jenlain. Et cette quatrième édition, qui a mis à l'honneur l'Irlande, a enfin connu le succès populaire qu'elle mérite.

Avec une fréquentation en hausse de 60 % par rapport à 2007, le Festibière a connu une affluence enfin méritée, notamment pour les efforts accomplis par les nombreux responsables et bénévoles (près de 120) qui se dévouent pour l'organiser. Non que la météo soit pour quelque chose, le ciel ayant été moins clément, surtout le samedi, qu'il y a deux ans. Mais il faut croire qu'il faut du temps pour qu'une réputation se fasse...

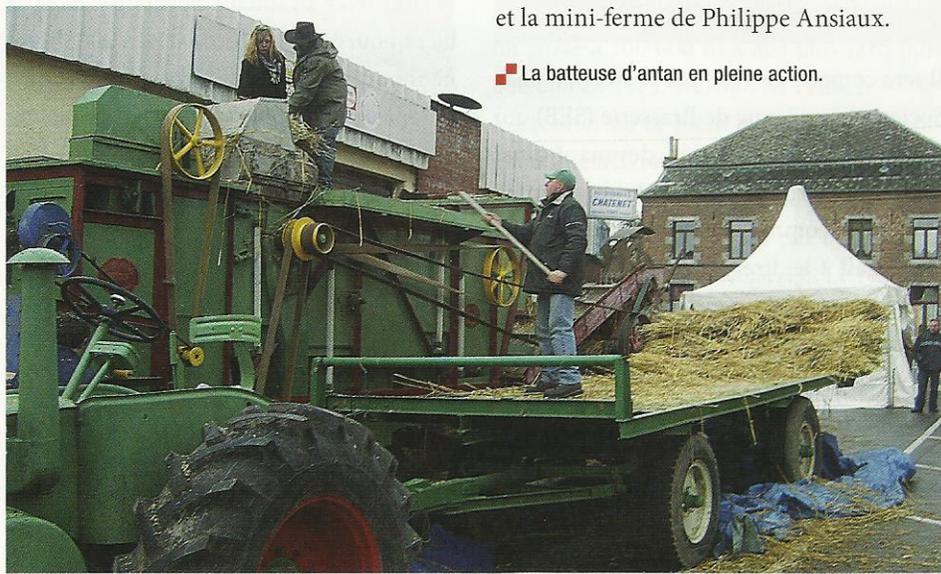
Jenlain doit d'être connu nationalement, voire internationalement, grâce à la famille Duyck et à ce qui fut à l'origine une ferme-brasserie, comme il y en avait tant dans le Nord de la France. Et cet enracinement agricole est l'une des grandes caractéristiques du Festibière, à commencer par l'immense et ancienne batteuse à céréales, entraînée par

un tracteur antédiluvien, qui a prouvé son bon fonctionnement en face de l'église du village pendant deux jours.

Ce sont aussi les nombreux exposants de produits de terroir qui accompagnaient les brasseurs présents: le miel d'Erquennes, les charcuteries traditionnelles de chez Fayard à Soissons, les pains et viennoiseries à l'ancienne de Delorme dans la Somme, les somptueux maroilles fermiers des Drueues, les fruits des vergers de Beaudignies, les fromages de chèvre Bio de l'Avesnois, les produits de la ferme du Licornoy à Gommegnies, les farines du Moulin de Sebourg, situé juste à côté de Jenlain.

Il y avait même des objets de la ferme décorés par Marie Luce Duée, les dessous de plat et autres décors intérieurs de Christian Kuczkowiak, et jusqu'à des tracteurs miniatures et la mini-ferme de Philippe Ansiaux.

■ La batteuse d'antan en pleine action.



Côté bières...

Bien entendu, la bière artisanale constitue l'attrait principal du salon, qui célébrait cette année l'Irlande et ses stouts, bien représentées sur un stand aménagé par les organisateurs

Les confréries en fête



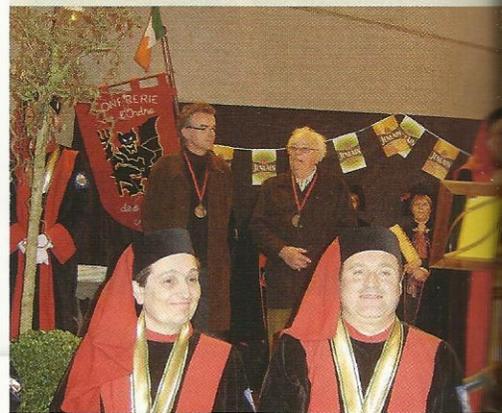
■ Vraie vedette du défilé des confréries, le Saint-Bernard et son tonnelet de Jenlain.

Le Festibière de Jenlain aime les confréries... qui le lui rendent bien. Durant les deux jours, d'une douzaine d'entre elles venues de la région, et même de plus loin, sont venues participer aux défilés organisés à leur intention dans les allées du salon.

Pour sa part, l'Ordre des Bières de Jenlain a procédé à de nombreuses intronisations, surtout de personnes locales, mais aussi de plusieurs brasseurs dont Jean-François

(Britt-brasserie de Bretagne), ainsi que Gérard Schmitt, secrétaire général du Syndicat des Brasseurs du Nord de la France.

À noter, fait exceptionnel, que Raymond Duyck et son frère Robert (toujours bon pied bon œil) étaient simultanément présents pour ces intronisations menées de main de maître par une équipe désormais bien rodée.



■ Raymond et Robert Duyck, réunis pour la première fois lors des intronisations dans l'Ordre des bières de Jenlain.

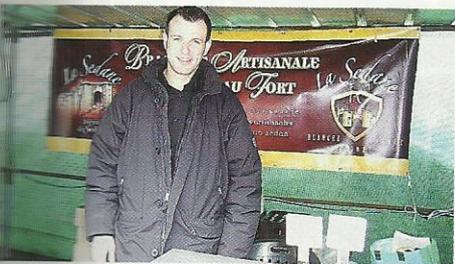


de la manifestation. Et il y eut aussi des danses folkloriques traditionnelles et même une grande soirée celtique le samedi soir. Feste-bière a tenu aussi à mettre en avant toute la filière brassicole, avec un brasseur amateur (Yves Dutilleul de-Sin-le-Noble), les plaques émaillées d'anciennes publicités brassicoles d'Alain Cazé, les collections de verres, sous-bocks et autres objets de bière de Jean-Louis Lemerre comme des époux Allender, le CD-Rom réunissant les photos de nombreuses brasseries mondiales réalisé par Christophe Picard, sans oublier le stand des Amis de la Bière, avec les bières du Nord-Pas-de-Calais et leur librairie brassicole.

Sur la vingtaine de brasseries artisanales présentes, l'essentiel venait du Nord-Pas-de-Calais, sans que les visiteurs ne retrouvent forcément les exposants d'il y a deux ans, une preuve - s'il en était besoin - de la bonne santé des brasseries de la région.

Impossible bien sûr de citer tous les brasseurs présents, d'autant que beaucoup sont déjà bien connus de nos lecteurs.

Parmi les nouveaux venus, citons la brasserie du Château-Fort de Sedan, avec ses bières La Sedane en blonde, blanche et ambrée... c'est aussi un bar et un restaurant ouvert depuis 2004.



■ M. Viot a repris la brasserie du Château-Fort et les bières Sedane depuis 2007.

Venus de Péruwelz en Belgique, les frères Caulier présentaient notamment les bières Bon Secours, en plein renouveau après avoir été longtemps brassées à façon, avec notamment une déclinaison à la myrtille très réussie.



■ Les frères Caulier de la brasserie belge Bon Secours.



■ Plusieurs nouveautés à la brasserie Ardwen, dont une bière à la cerise.

Ardwenn, l'autre brasserie des Ardennes, présentait notamment une bière à la cerise ne titrant que 4,5 % d'alc. vol., remarquablement légère et rafraîchissante.

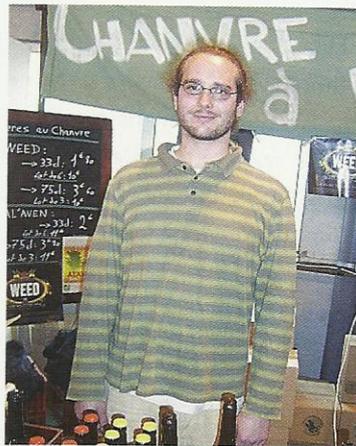
Agriculteur à la Ferme des Mottes à Marquillies (dans le Nord), Bernard Coustenoble a ajouté à ses activités la bière depuis presque deux ans, ayant eu la possibilité de reprendre le matériel de la Bébête qui venait de fermer. La production est encore réduite, avec surtout une blonde et d'autres références plus saisonnières.



■ Dans leur ferme Les Mottes, les Coustenoble ont créé une brasserie.

Olivier Ferreira est venu du Périgord pour représenter la brasserie du Canardou de Jean-Yves Jégo et ses excellentes bières bio, avec en vedette l'Al'aven utilisant notamment des fibres de chanvre comme ingrédient.

■ Venue de la Dordogne, la bière au chanvre de la brasserie du Canardou.



Chanvre également pour la Weed de la nouvelle Brasserie Artésienne de Thomas Pierre, mais dans une toute autre version, très florale et agrumes.



■ Thomas Pierre et ses bières St Glinglin de la brasserie Artésienne.

Alexis Defosse, de la brasserie du Caou à Merville (59) a présenté sa Triple qui vient couronner sa belle gamme Kaou'êt.

Étaient également de la fête Dreum, Les 3 Brasseurs de Petite Forêt, De Clerck, La Bracine de Mathieu Lescenne, Jack Courmont et ses O'cale, Véronique Jestin (en attente de la reprise de sa brasserie), Vauclair, Orge-mont, La Brière et au Baron de Gussignies, sans parler d'un certain nombre de brasseries belges toujours fidèles au rendez-vous de Jenlain. De quoi ravir pendant tout un week-end tous les amateurs de bières artisanales à la recherche de diversité.

■ Gilbert Delos



■ Bières, whiskey... et bonne humeur sur le stand irlandais.



■ Nouvelles étiquettes pour les bières d'Orgemont.



■ Relève assurée à la brasserie de Gussignies, avec le fils Bailleux.