

Écrin campagnard pour le Festibière de Jenlain

Comme les 6 000 visiteurs en deux jours, fin mars dernier, ont pu l'apprécier, le Festibière de Jenlain offre non seulement la possibilité de déguster quelques unes des meilleures bières régionales – avec bien des nouveautés – mais surtout, elles sont présentées dans un véritable écrin rural qui fait toute l'originalité de ce grand rendez-vous.

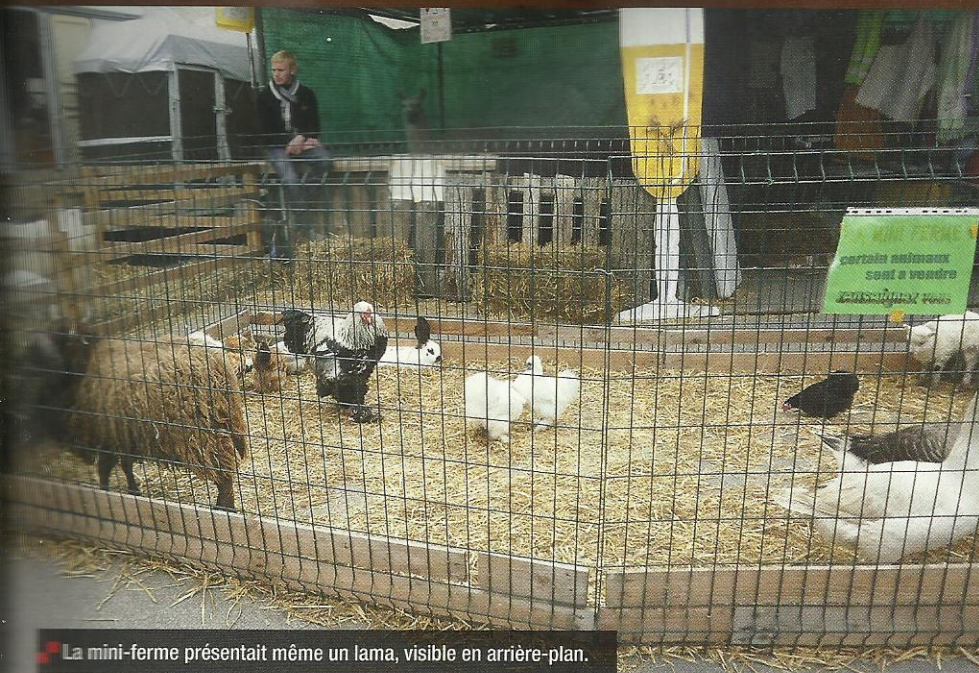
Au fil des années, le Festibière prend de l'importance. Se déroulant tous les deux ans, son édition 2011 a connu une belle croissance, avec une hausse de 30 % du nombre de ses visiteurs et de ses dégustations. Et le thème de cette année – la Bavière – a permis de vendre un nombre record de choucroute.



Le traditionnel défilé des confréries brassicoles.



Robert Duyck n'a pas manqué la fête du village qu'il a rendu célèbre dans la France entière.



La mini-ferme présentait même un lama, visible en arrière-plan.

Bien sûr, la bière est ici à l'honneur, principalement d'origine régionale, mais aussi d'un peu plus loin. À commencer bien entendu par les différentes gammes de la brasserie Duyck, avec la nouvelle Jenlain Or servie à la pression. Au total, 25 brasseries ou importateurs de bière étaient présents, sans parler de nombreux fournisseurs et intervenants de la filière brassicole.

Mais le charme du Festibière, c'est également de réunir de nombreux artisans en produits du terroir : miel, fromages, charcuteries, gaufres, liqueurs et autres spiritueux, légumes, jus de fruits, volailles, pains et même gelée de bière ! Le tout dans un cadre bien rural, avec de nombreuses animations, comme une collection de vieux tracteurs, une impressionnante batteuse à l'ancienne – et qui fonctionne – et même une mini-ferme qui attire toujours les enfants. En résumé, un véritable écrin campagnard qui souligne amplement toute la ruralité de la bière.

Confréries et découvertes

Le Festibière a maintenant bien en mains ses habitudes, comme le traditionnel défilé de plusieurs confréries brassicoles et gastronomiques, suivi par les intronisations dans la Confrérie de l'Ordre de Jenlain. Cette année, ont ainsi été honorés Stéphane Allender, tégestophile fidèle du rendez-vous, et Thomas Pierre de la brasserie Artésienne. Puis, le dimanche, c'était au tour de Sébastien Butez (brasserie des Sources à Saint-Amand) et de Mathieu Lesenne (brasserie du Pays Flamand). Au chapitre des bières, certaines ont connu un franc succès, comme la Sedane de Jean-Christophe Viot (brasserie du Château



Julien Delhaye, créateur de la brasserie Val'Aisne.

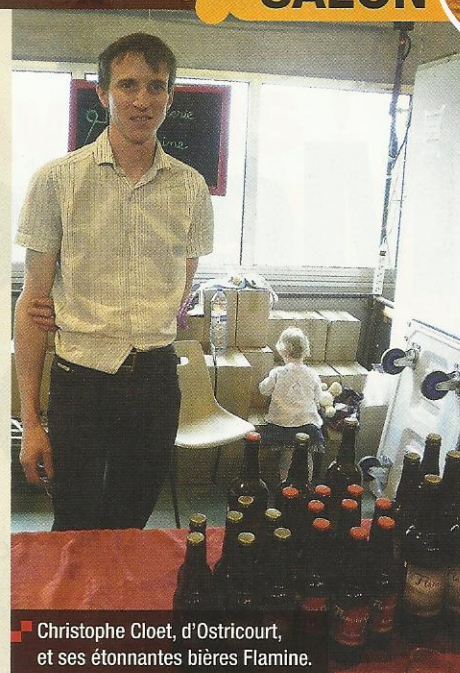


Picardennes, la nouvelle brasserie récemment ouverte à Corbie

Fort à Sedan) et son superbe stand, ou les St-Glinglin et la Weed de Thomas Pierre (brasserie Artésienne) qui sont très appréciées.

Impossible de citer tout le monde, bien sûr, mais nous avons rencontré avec plaisir Christophe Cloet, le jeune créateur de la Flamine à Ostricourt. En digne élève d'Olivier Sénéchal, du Legta de Douai, il nous a vraiment épatés avec sa bière au clou de girofle (cf. fiche de dégustation dans ce numéro).

Cela fait une vingtaine d'années que Bertrand Coustenoble a commencé à reprendre la Ferme des Mottes à Marquillies, à l'ouest de Lille, à la suite de sa mère, et lui a donné une extension croissante. Les bâtiments



Christophe Cloet, d'Ostricourt, et ses étonnantes bières Flamine.

remontent à 1769, mais la famille a su innover, développant d'étonnantes variétés de courge, cultivant le tabac, et, depuis 2007, la création d'une brasserie qui offre aujourd'hui une belle gamme de bières. La dernière en date, la Fermière est d'ailleurs élaborée avec l'orge de l'exploitation agricole. D'origine ardennaise, mais ayant choisi d'installer sa brasserie en Picardie, Laurent Lepère a donc baptisé sa brasserie la Picardennes, qu'il a ouvert il y a quelques mois avec son associé Christian Podigue. Ils proposent déjà leurs bières, blonde et ambrée et toutes deux de belles factures, sous la marque La Mascotte. Cela fait trois ans que Julien Delhaye, brasseur amateur, a quitté la région parisienne pour s'installer à Nanteuil la Fosse, devenant ainsi le premier brasseur artisanal de l'Aisne. Il présente aujourd'hui avec Val'Aisne une gamme bien complète de bières de haute fermentation, avec notamment une Triple bien réussie. Et en signe d'adoption à son terroir rural, toutes les étiquettes sont ornées d'une belle tête de bovin. Avis aux collectionneurs.

Prochain rendez-vous déjà à noter : dernier week-end de mars 2013 à Jenlain, avec pour thème le Canada.

Gilbert Delos



La batteuse en pleine action.