

Avec Olivier Forest, double renaissance à Monceau-St-Waast

Depuis mai 2009, Olivier Forest est aux commandes de la brasserie de Monceau-Saint-Waast, dans l'Avesnois. Entre une brasserie datant de la fin du XIX^e siècle et un professionnel qui, depuis une trentaine d'années, a exercé dans plusieurs brasseries du Nord et en Belgique, la rencontre ne manque pas d'intérêt...



Olivier Forest : une nouvelle aventure brassicole à Monceau-St-Waast.

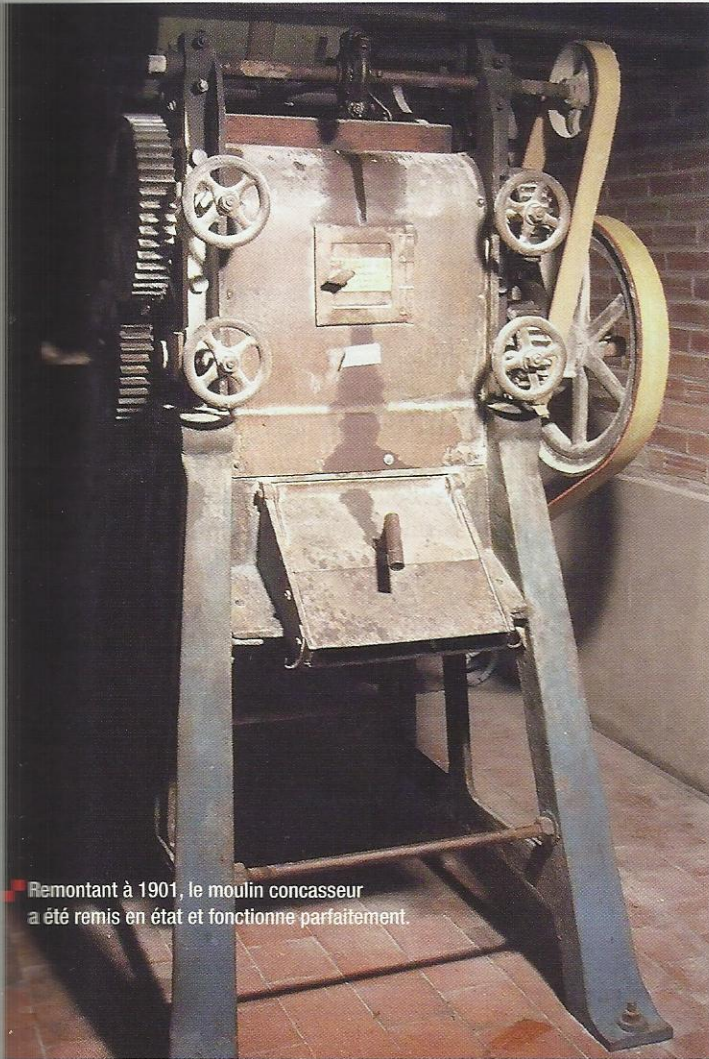
C'est un nouveau chapitre qui s'ajoute à une histoire déjà longue, tant pour la brasserie que pour le brasseur...

Né dans le monde de la bière, dans la brasserie Forest-Desoix à Haussy dans le Nord, Olivier Forest travaille comme brasseur d'abord à Évin-Malmaison au début des années 80. Il y mettra au point sa réputée Écume des Jours, dont il a déposé le nom et qu'il produira dans ses ultérieures étapes brassicoles. Il quitte Évin-Malmaison en 1994, après son rachat par un Britannique, Franck Terry Howard, qui veut vendre des bières essentiellement sur le marché anglais. Mais la liquidation judiciaire est prononcée en 1995.

Olivier Forest se retrouve en Belgique, à la brasserie Brunehaut, non loin de la frontière avec la France. Une étape rapide, puisqu'il se lance en 1997 dans la tumultueuse

aventure de la brasserie de Saint-Amand-les-Eaux. À l'origine, ce projet était le fruit du succès du film *Germinal* de Claude Berry. Celui-ci avait promis que la région bénéficierait des retombées financières découlant de la réussite du film, et verse un million de francs pour édifier une brasserie à Condé-sur-Escaut. La somme est insuffisante pour une telle entreprise, mais le matériel étant acheté, de nouveaux associés, baptisés *Les Amis Réunis*, le reprennent pour s'installer dans les anciens abattoirs de Saint-Amand-les-Eaux. Olivier Forest fait partie de l'équipe en tant que brasseur... et même P-DG ! Mais les résultats financiers ne sont pas bons, et, après l'arrivée de nouveaux actionnaires, Olivier Forest finit par quitter Saint-Amand en 2001.

Peu après, il remonte une nouvelle affaire, baptisée... l'Écume des Jours ! Il s'agit d'une pub-brasserie situé à Jolimetz,



Remontant à 1901, le moulin concasseur a été remis en état et fonctionne parfaitement.

près du Quesnoy. Il y installe le matériel de brasserie de petite taille (200 litres par brassin!) qu'il a acheté lors de la fermeture de l'Entretemps, buffet de la gare de Valenciennes qui avait, en son temps voulu faire sa bière sur place.

Mais cette nouvelle étape n'allait pas – elle aussi – durer bien longtemps. Car cela fait déjà quelques années qu'il a pour objectif la brasserie de Monceau-St-Waast. « J'avais déjà été candidat pour sa reprise il y a quelques années, mais les propriétaires avaient à l'époque choisi un autre brasseur... »

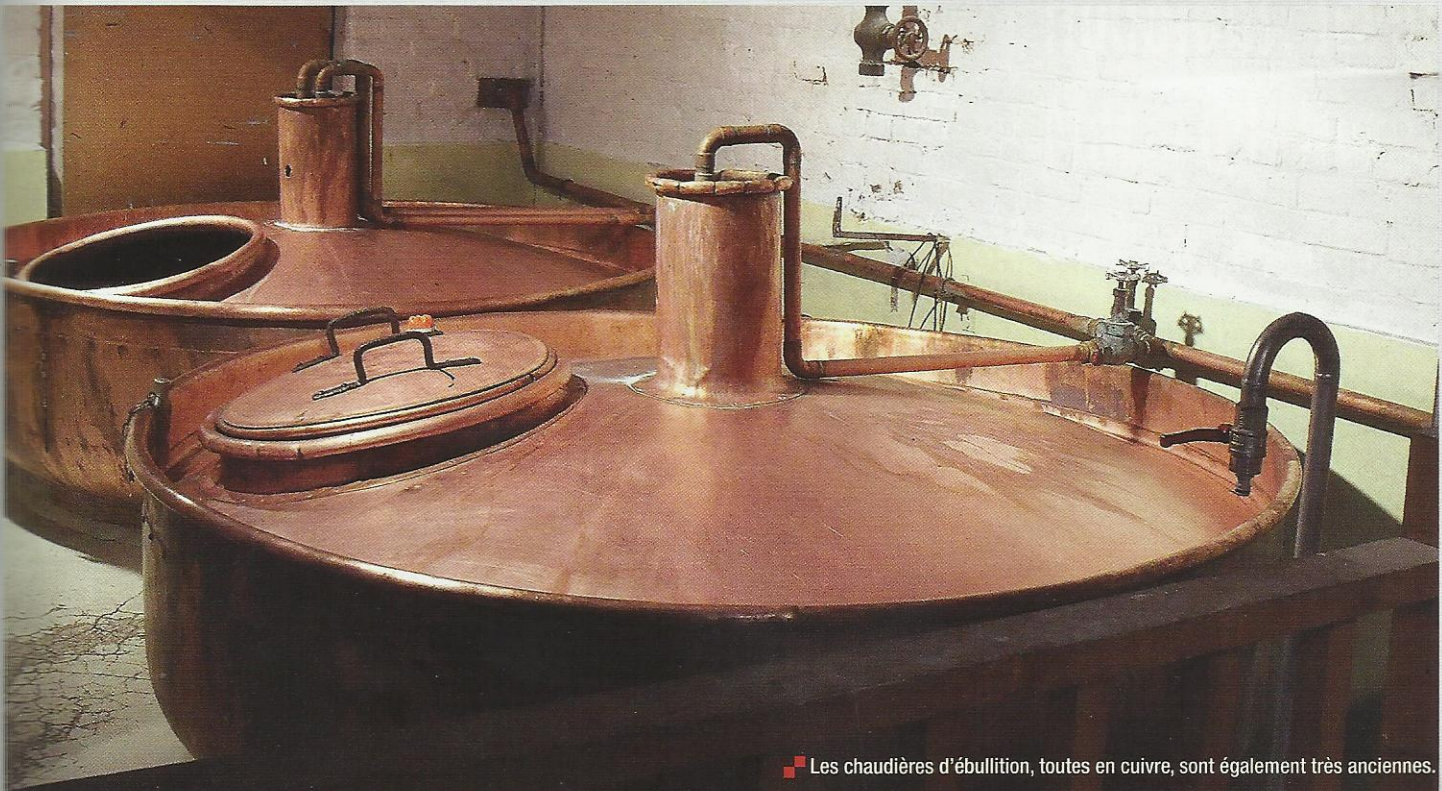
Péripéties à Monceau

Cet autre brasseur, c'est Fabrice Gaudé. Plus jeune, et peut-être moins expérimenté pour faire tourner cette brasserie quelque peu atypique... Certes, il a travaillé quelques années chez Castelain à Bénifontaine... mais pas à la production! Or les installations existantes deman-

dent tout de même une solide expérience.

Monceau-St-Waast, c'est une très ancienne ferme brasserie comme la région en a connu par centaines. Les plus anciens documents historiques la concernant remontent à 1833, signalant qu'un certain Victor Wittrant, reprend la ferme brasserie du « sieur Lescaillez ». L'activité brassicole prend par la suite de l'importance, et en 1901, elle devient la propriété de la famille Descamps, qui la conservera jusqu'en 1990, quitte à changer plusieurs fois de style de bière. Ses ventes culmineront jusqu'à 15 000 hl, mais, après sa revente à la municipalité, les affaires périclitent, et la brasserie arrête de produire ses Avesnoises, ses Triboulettes et autres Pucelles.

Mais la communauté de communes du Val-de-Sambre (à laquelle appartient Monceau-St-Waast) ne veut pas baisser les bras en cette période de récession économique,



Les chaudières d'ébullition, toutes en cuivre, sont également très anciennes.



Les trois fermenteurs sont beaucoup plus récents et ont remplacé les anciennes cuves ouvertes.

et entreprend une vaste rénovation de l'ensemble des bâtiments, qui pourtant sont en très mauvais état, pour redémarrer une activité brassicole en 2001. Et c'est Fabrice Gaudé qui est choisi pour piloter l'ensemble. Le travail ne manque pas, d'autant que la brasserie est un curieux mélange d'ancien et de moderne. Si trois fermenteurs neufs sont installés, remplaçant des cuves ouvertes hors d'âge, ainsi qu'un système de réfrigération (à la place d'un Baudelot qui existe toujours), la cuve matière primitive (d'une vaste contenance: 22 hl) est toujours d'un ancien modèle, sans système de chauffage, et le vagueur (outil permettant de brasser la maïsche) est entraîné par un système de courroies actionné par un moteur électrique. Quant à l'ébullition du moût, elle se fait toujours dans d'antiques cuves en cuivre! Aujourd'hui, la salle de brassage n'est pas chauffée, et mal isolée. Aussi, Olivier Forest reconnaît qu'il lui est parfois difficile d'arriver à la bonne température (72° C) pour le dernier palier lors du brassage à infusion. Et les manipulations nécessaires entre le brassage proprement dit, l'ébullition et enfin la fermentation (au moins deux heures de

plus que dans un système moderne) élèvent aussi considérablement le risque d'infection. Ce qui d'ailleurs a posé de gros problèmes de qualité à Fabrice Gaudé, limitant fortement son développement commercial.

Des projets, bien sûr...

Début 2005, Fabrice Gaudé est obligé de jeter l'éponge... mais ce n'est qu'en mai 2009 que la communauté de communes du Val-de-

Sambre confie la brasserie à Olivier Forest, sous la dénomination « Nouvelle brasserie de Monceau » avec un bail commercial de deux ans et une promesse de vente ensuite... si tout va bien! Car les élus souhaitent ne plus entendre parler de cette affaire, en espérant simplement qu'elle arrive rapidement à son autonomie commerciale.

Olivier Forest n'a guère les moyens d'investir fortement dans l'entreprise, mais il se dit toutefois heureux de revenir aux anciennes traditions de brassage, sans automatisation ni système électronique de contrôles de bout en bout. Aussi, sur ses contre-étiquettes, a-t-il fait fièrement imprimer: « Cette bière artisanale est brassée dans la dernière brasserie de l'Avesnois fonctionnant avec le matériel d'époque, véritable musée vivant ». Et il a même pris pour devise: « Bien faire et laisser dire! »... ce qu'il lui va comme un gant.

Pour ses bières, brassées depuis l'été dernier, il a choisi comme marque principale L'Avesnoise (qui fut autrefois celle de la famille Descamps), et, un peu curieusement, il a repris le visuel utilisé précédemment: une belle femme blonde tenant trois grandes chopes à pied dans ses deux mains. Mais il serait étonnant que sa marque L'Écume des Jours ne refasse pas surface dans les mois qui viennent...

Quant à la commercialisation, les premiers contacts sont intéressants, notamment avec Auchan sur le plan régional, et lors des marchés locaux. Olivier Forest compte surtout sur la vente à emporter, grâce aux vastes installations de la brasserie. Elle compte déjà un bar-restaurant (avec menu régio-



Les différents bâtiments qui constituent la brasserie abritent également un bar-restaurant.

■ L'imposant bâtiment qui abrite la brasserie (photo prise en novembre 2004).

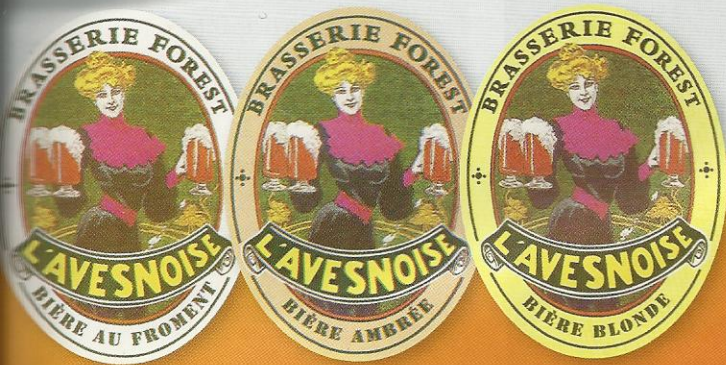


à 15 euros), une boutique de vente en fin d'aménagement, et surtout une vaste salle où il est possible d'organiser des expositions et des concerts. Il y a déjà une première opération en octobre, permettant d'accueillir des artistes régionaux. Mais il faut tout de même prendre en compte que cette région du sud du département n'a pas le dynamisme économique nécessaire à une forte expansion, même si la

ville de Maubeuge est assez proche. Et il y a d'autres brasseries à forte identité à proximité: Bavay, Jenlain et Gussignies ne sont pas si loin...

Manifestement, Olivier Forest entend bien s'ancrer définitivement à Monceau, et faire de cette brasserie la dernière étape de sa carrière. Mais, avec ce baroudeur de la bière qu'il a toujours été, sait-on jamais?

■ Gilbert Delos



La gamme L'Avesnoise

Sous ce nom, Olivier Forest élabore plusieurs bières en brassage à infusion, en fermentation haute et refermentation en chambre chaude, sans pasteurisation ni ajout d'adjuvants d'aucune sorte. Elles sont conditionnées en bouteilles de 65 cl à bouchon mécanique (avec sur-plastique garantissant la non-ouverture). Des fûts de 30 litres sont disponibles sur commande, et sont envisagés dans les mois qui viennent des fûts de 5 litres équipés d'une cartouche de CO2 incorporée.

À fin octobre 2009, la gamme comprend :

- la **Blonde** titrant 6°, pure malt, d'une belle fraîcheur d'attaque, mais présentant également du corps et une certaine puissance.
 - la **Froment**, titrant 5°, dans le style d'une Weiss bavaroise (cf. fiche de dégustation dans ce même numéro).
 - l'**Ambrée** titrant 7°, avec ajout d'épices, et un vrai caractère en bouche.
- Était également en élaboration une **bière biologique**, titrant 5,4°, pure malt.

Tous les malts proviennent de la Malterie du Château, en Belgique.

On peut l'acheter, l'apprécier, la dénigrer, la partager, même la faire chauffer. Mais la fabriquer, quelle idée! Et pourtant, à l'instar d'un gars qui a fait le monde, un amateur peut faire SA bière à son image. C'est ça, la liberté!

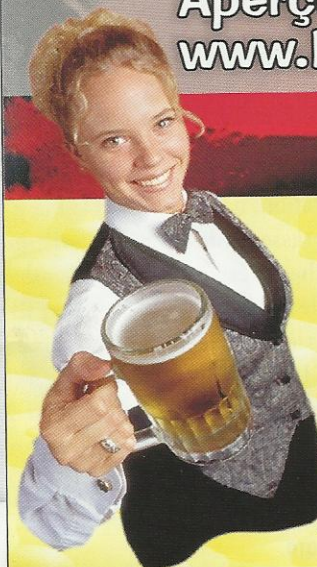
FAITES VOTRE
BIÈRE!



Kits de brassage,
Malts,
Houblons, levures,
Matériel, livres...

Magasin à Epinal (Vosges)

Aperçu sur:
www.BiereMaison.com



ETAVOBRA

Ets ETAVOBRA
29 rue Saint Michel
BP 377 - 88009 EPINAL Cédex
www.BiereMaison.com
Tél. 06 08 60 16 15
Fax: 03 29 34 54 13

Attention: magasin ouvert UNIQUEMENT le Samedi de 8h00 à 12h00 et de 15h00 à 18h30

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Consommez avec modération.