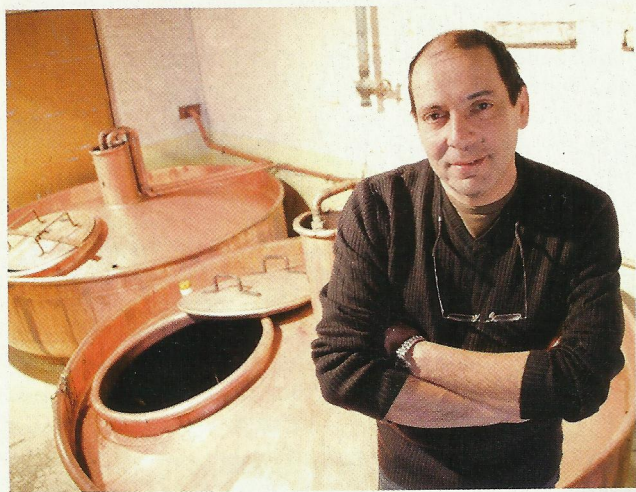


La passion de la bonne bière



Olivier Forest a repris l'année dernière la brasserie de Monceau-St-Waast.

PH. CHRISTOPHE BONAMIS

« Mon arrière-grand-père était brasseur, mon grand-père était brasseur, mon père était brasseur... et moi, la bière, c'est la seule chose que je sais faire ! »

Olivier Forest a grandi dans le Cambrésis puis il a travaillé avec son père avant de lui succéder à la tête d'une brasserie plus importante dans le Pas-de-Calais. Après plusieurs autres expériences dans la région, notamment dans le Valenciennois où il a créé la bière Germinal et une autre baptisée l'Écume des Jours, il a repris l'an dernier la brasserie de Monceau-Saint-Waast.

Le bâtiment a été racheté il y a plus de dix ans par la commune puis repris par l'agglomération Maubeuge Val de Sambre qui tenait à y faire revivre une activité brassicole. En effet, on fait de la bière ici depuis le XIX^e siècle. Entre 1927 et 1991, c'était la brasserie Descamps, qu'a toujours connue Olivier.

Il a récupéré le matériel de brassage ancien, dont les belles

cuves en cuivre, qu'il montre à ses visiteurs. Il a développé une petite activité de restauration, a aménagé une salle pour des expositions et des spectacles et envisage l'ouverture d'un magasin de vente à emporter. Mais le plus clair de son temps, il le passe à produire de la bière - « une véritable aventure ». Sa gamme L'Avesnoise comprend une bière de froment, une blonde et une ambrée, mais aussi une bière bio et une bière pauvre en sucre - embouteillées à Boulogne-sur-Helpe par la société Contesse qui produit cidres, jus de pommes et limonades. Olivier tient à la qualité de ses bières comme à la prunelle de ses yeux et, dès qu'il entre dans un café qui distribue ses produits, il a le trac : « Je guette les réactions des gens... car une bière artisanale n'a pas toujours le même goût. L'important c'est qu'elle soit toujours bonne ! »

Tél. 03 27 62 41 87.