



Jean-Philippe Javelo, directeur de la Compagnie de Dragon, avec Vincent Nagot lors du lancement de la Bière du Dragon. Archives

## ARTISANAT

# Ces bières calaisiennes qui restent locales

Les Hauts-de-France ont encore dominé le classement des meilleures brasseries, en marge du Salon de l'agriculture, avec des poids lourds tels que Goudale. À Calais, on préfère cultiver la bière et les liens locaux, dans un contexte qui reste difficile, surtout pour les trois prochains mois...

### LES FAITS

- En marge du Salon de l'agriculture, le palmarès des meilleures brasseries du concours général agricole 2023 a été rendu
- Les Hauts-de-France dominent toujours le classement, malgré la montée en force de bières de Nouvelle-Aquitaine
- Mais ce sont des brasseries du Nord et de l'intérieur des terres qui dominent toujours. Les microbrasseries de la Côte d'Opale, en majorité, semblent se satisfaire de cultiver leurs liens et leur clientèle locale

### ÉDOUARD ODIÈVRE

À Calais, on sait boire des bières, mais sait-on en faire ? Bien sûr que oui : on connaît Vincent Nagot, sa Grizzly beer et sa bière du Dragon, mais on compte aussi la brasserie de l'afapei (voir en page de droite) et la future brasserie Bon Vent, rue de la Pommé d'Or. Reste que, comparé à la vitalité des brasseries boulonnaises -brasserie des Deux Caps, brasseurs de la Côte d'Opale et du Boulonnais- ou celles du Dunkerquois, le Calaisien semble un peu en retrait. Le Calaisien Stéphane Maxant, de Planète Drinks, avance une explication culturelle : « N'oublions pas qu'un brasseur se développe avec les consommateurs et les professionnels locaux. Les valeurs d'entraide et la fierté de création lo-

cale, sont certainement plus partagées à Dunkerque, le carnaval étant peut-être le ciment de ce développement. »

### HAUTS-DE-FRANCE ÜBER ALLES

Et si l'on élargit la focale à La Région, il suffit de consulter le dernier palmarès du concours général agricole mené en parallèle du Salon de l'agriculture pour voir que les Hauts-de-France grouillent de talents, mais plus dans le Nord et à l'intérieur des terres. La brasserie Goudale, à Arques, mène toujours la danse avec six médailles dont deux d'or, suivie de la brasserie Choulette d'Hordain avec cinq médailles, la brasserie Malécot d'Armentières avec cinq médailles également, celle du Pavé à Ennevelin avec quatre récompenses. L'origine de ce succès régional tient bien aux habitudes de consommation, souligne Stéphane Maxant, de Planète Drinks : « La consommation dans le Nord-Pas-de-Calais est beaucoup plus importante que dans d'autres régions de France sur les formats 75 cl à partager et sur le type de bière triple. Dans ce contexte, la brasserie Goudale est devenue la locomotive des brasseries françaises indépendantes. »

Une locomotive qui a essaimé dans toute la France : le palmarès 2023 reflète aussi une percée des brasseries de Nouvelle-Aquitaine, une région pourtant historiquement plus vinicole que brassicole. « Les amateurs de bières existent partout en France. À l'origine, ils découvrent les différents types, puis ils apprennent



Jérémy Blot a créé sa microbrasserie, Bon Vent, rue de la Pomme d'Or.  
Ci-contre : Le festival de la bière a laissé de bons souvenirs en 2018 et 2019, mais aucune nouvelle édition n'est prévue à ce jour. Archives



comment réaliser les différents types de bières. Enfin, ils participent à des brassins et quelques-uns passent le cap de monter une micro-brasserie. Bien souvent, il s'agit de copains qui démarrent avec quelques soutiens locaux. En voyant ça, certains se disent "pourquoi pas moi ?" C'est ainsi que dans certaines régions françaises le nombre de brasseries augmente chaque année. Pour beaucoup, c'est une passion qui se limite à la vente locale...

C'est ce dernier point qui est capital pour comprendre pourquoi on ne voit pas de bières calaisiennes, dunkerquoises ou boulonnaises dans le palmarès 2023 : ce n'est pas tant qu'elles n'ont pas le niveau -encore

qu'espérer battre la brasserie Goudale en rapport qualité/prix relève de l'utopie, vu l'expérience et la réputation accumulée par l'enseigne d'Arques- mais qu'elles ne le souhaitent, au fond, même pas.

#### À QUAND LE PROCHAIN FESTIVAL DE LA BIÈRE DE CALAIS ?

Quand on interroge Vincent Nagot sur ses projets, par exemple, il n'a que des projets calaisiens en tête : « En ce moment, je développe la Calaisformienne à 200%, et une bière pour le bar la Timbale -une blonde IPA aromatisée baptisée la Timb'Ale, qui devrait être prête d'ici un ou deux mois. » Le brasseur calaisien précise d'ailleurs que l'euphorie enthousiaste des micro-brasseries germant partout en France ces dernières années est un peu retombée, à cause de la conjoncture économique : « Les gens sont un peu moins ouverts, ils restent sur des valeurs sûres. » Signe révélateur d'un contexte un peu moins favorable localement : pas de salon de la bière place d'Armes à l'horizon pour le moment. Stéphane Maxant soupire : « C'était une initiative commune de l'association et de la mairie. Nous, on filait un coup de main, c'est tout. Mais avec le Covid, organiser ce genre d'événement, ça demande une lourde organisation. » En attendant que l'inflation recule, la bière, elle, coule toujours... ■

## Brexit et Ukraine s'invitent dans les brassins

Si les menaces de pénuries qui planaient à l'automne dernier se sont éloignées, la guerre en Ukraine, grenier céréalier de l'Europe avec la France, a évidemment un impact sur le prix des céréales. « Et malheureusement, d'après le syndicat des brasseurs, c'est loin d'être fini », soupire Vincent Nagot. Qui évoque aussi le problème du Brexit, dont les répercussions sont un peu passées à la trappe par l'actualité plus récente : « A mon niveau, j'achetais du matériel de brassage, des levures anglaises et des malts spéciaux. Mais là, c'est même pas le taux de change, je me fais assassiner par les douanes ! Alors j'ai complètement arrêté, je me fournis ailleurs en Europe, voire aux États-Unis. » Stéphane Maxant confirme que l'accès au marché anglais se paye désormais comptant, dans les deux sens : « Nous n'exportons pas au Royaume-Uni, mais comme nous achetons beaucoup de bières anglaises, nous avons aussi une vision de ce qui se passe là-bas. Les coûts ont considérablement augmenté pour des



Les taxes douanières font renoncer les brasseurs au matériel anglais.

petites quantités à l'achat, puisque les frais de dédouanement sont en grande partie fixes, peu importants les quantités. Les coûts de transport ont augmenté des deux côtés à l'identique. Par contre, au Royaume-Uni, les coûts de logistique et de re-livraison ont considérablement augmenté depuis le Brexit. » E.O.

## INITIATIVE

# La bière se décline en trois à l'Afapei du Calaisis



C'est sur un équipement de très grande qualité que travaillent les brasseurs.

Loïc et Jérôme sont deux des cinq brasseurs qui travaillent à la brasserie du Détroit. Les installations, rutilantes, sont situées rue Gustave-Courbet. Sur un site de l'Afapei du Calaisis, puisque cette brasserie fonctionne sous la forme d'une entreprise adaptée, avec des professionnels en situation de handicap. Loïc est le plus ancien de cette brasserie, il y est arrivé dès le lancement de ce projet, aujourd'hui bien opérationnel. « Voilà notre matière première, dit-il en montrant les sacs blancs dont le contenu va partir au broyage. « Ce n'est pas nous qui réglons cette machine, ce sont nos moniteurs, enchaîne Jérôme. La grosseur du grain, c'est très important, cela conditionne vraiment le goût de la bière. »

#### UNE BIÈRE VRAIMENT ARTISANALE

Dès le départ, l'unité de production de bières - la brasserie en produit trois recettes différentes - a été pensée pour diversifier l'offre en matière de productions locales pour l'Afapei, à côté d'une cuisine centrale, de la production de légumes, ou de pain après la reprise de Calépi, par exemple.

« On avait déjà toutes ces expériences, souligne Gilles Delannoy, directeur du pôle Travail adapté Afapei. Et on avait envie de travailler sur une production porteuse en termes d'image sur le territoire. Donc, nous avons mis en place cette brasserie qui a une dimension artisanale. On joue sur les temps de fermentation, sur les températures, on laisse la levure de bière travailler. »

Au cœur de la brasserie du Détroit trônent les douze cuves dans lesquelles la bière va fermenter le temps nécessaire. Mais « chut... car tous les secrets de fabrication ne peuvent pas être révélés.

« La bière, elle commence vraiment à exister dans cette cuve où elle va chauffer très précisément à 96 degrés », détaillent Loïc et Jérôme, que l'on sent passionnés par leur travail. Puis, au bout d'une heure, après être

12

Elles représentent le dernier maillon de la fabrication de la bière : il y a 12 cuves de fermentation de 500 litres chacune au cœur de la brasserie du Détroit

passée dans ce que l'on appelle le gâteau qui est comme un filtre naturel, direction le refroidissement, mécanique. « On se sert d'un refroidisseur et de pompes parce que le temps joue, là aussi, un rôle important dans la fabrication de nos bières. »

#### DE A À Z

À l'arrivée, plusieurs bières : une blonde à 7 degrés, L'Ascète, L'Ascèse (16°) - qui rend hommage avec son appellation à l'autoroute A16 - et qui a un goût plus prononcé et une triple.

« On fait tout ici, enchaînent-ils. On nous livre des bouteilles prêtes à l'emploi mais on les relave quand même, et on fait bien attention au séchage pour qu'il n'y ait pas d'humidité. » À l'autre bout de la production, ce sont aussi les brasseurs qui vont réaliser la mise en carton après le collage des étiquettes.

« On peut réaliser des commandes spéciales, on a même une petite gamme de verres, souligne Gilles Delannoy. Nous n'avons fonctionné que sur une partie de l'année en 2022 et avons produit quelque 8 000 litres de bière. Cette année, on compte doubler notre production. » La bière est disponible dans les grandes surfaces, dans les enseignes spécialisées et à la boutique de l'Afapei, rue du Four-à-Chaux. ■ LG.

<https://opale-papillons.fr/>

#### SUR LE WEB

Visite guidée de la brasserie du Détroit avec Loïc et Jérôme

## MARITIME

## La bière de ceux qui n'aiment pas le vin blanc

Jean-Christian Giroux, le fils de Myriam Pont, s'est associé à la micro-brasserie des Deux Forts pour élaborer l'Ostrea, une bière blonde aux notes d'agrumes, pensée pour accompagner les fruits de mer. On n'en attendait pas moins du fils de Myriam Pont...

GRÉGORY FAUCQUEZ

L'association des huîtres et du vin blanc sec fait partie des mariages inaltérables, au même titre que les crêpes et le cidre ou le foie gras et le sauternes. Le tout à consommer avec modération car l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Mais les exceptions existent, et cela n'a pas échappé à Jean-Christian Giroux dont la maman, Myriam Pont, pêcheuse à pied qu'il n'est plus utile de présenter, n'aime pas le vin blanc...

## BRASSÉE À GRAND-FORT-PHILIPPE

Au-delà de l'anecdote, le jeune homme à l'origine de la marque La Paysanne des Mers et sa boutique en ligne, en a tiré une idée : une bière pour accompagner les produits de la mer.

Jean-Christian Giroux s'est associé à la micro-brasserie des Deux Forts, à Grand-Fort-Philippe. Une rencontre d'autant plus cohérente que la microbrasserie philippoise est l'auteure de la Calvaire des Marins : « Pour le produit que je voulais faire, ça me semblait naturel de tra-



Jean-Christian Giroux est à l'origine de cette bière sous la marque de La Paysanne des Mers. Elle est disponible à l'office de tourisme, boulevard Clemenceau.

vailer avec quelqu'un qui est, comme notre entreprise, tourné vers la mer. »

## AGRUMES ET POINTE IODÉE

Le résultat, c'est l'Ostrea (« huître » en latin). Derrière son étiquette bleue au logo de la Paysanne des Mers, c'est une bière à 5 % d'alcool, aux notes d'agrumes avec une courte pointe de fleur de sel. Jean-Christian Giroux voulait le meilleur : « Nous utilisons de vrais fruits, citrons jaunes et verts, et non des arômes. Et la fleur de sel est de Guérande. Ça ne donne pas un goût salé, mais un goût iodé. Il faut la boire très frais. Elle accompagne aussi bien les huîtres que les moules, et on peut l'utiliser dans les welshs au saumon... »

La recette au point, c'était parti pour un premier brassin de 200 litres, vite éclusé. « Au Carrefour City de Blériot, elle a été dans le top 5 des bières vendues, avec la Goudale et d'autres grandes bières. Ça fait plaisir ! »

D'autres brassins plus importants ont suivi, et deux autres recettes sont en préparation. ■

## CONSEILS

## Les incontournables selon Calais Vins

Jérôme Pont, le patron de Calais Vins, et son équipe nous présentent les six bières du Calaisis incontournables de leur rayon. « Il y a vraiment une offre de plus en plus vaste en bières, explique Jérôme. C'est une porte d'entrée dans le magasin pour les nouveaux clients, les 20-30 ans consomment principalement de la bière. Leurs goûts évolueront plus tard vers autre chose mais ils entrent ici pour cela. Sur le territoire, ce sont plutôt des petites productions, des microbrasseries, avec de belles réussites. On achète, on teste, et on garde si cela fonctionne ».

Depuis quatre à cinq ans, beaucoup de microbrasseries ont été créées, avec une accélération au sortir des confinements. « Il y a quelques années, on trouvait principalement de la bière belge. Aujourd'hui, on pourrait doubler la surface du rayon bières, et y consacrer tout notre temps, tant l'offre est vaste. Elle répond tant aux amateurs de bières classiques, qu'à ceux qui recherchent une expérience particulière, une bière pointue et précise, les geeks de la bière comme je les appelle, avec une carte à jouer sur les réseaux sociaux et le buzz » termine le patron.

Sur le Calaisis, l'équipe nous pré-



Les propositions de bières du Calaisis par Calais Vins.

sente six incontournables. La première, la plus vendue, la bière du Dragon, associée à ce qui devient une caractéristique de la ville de Calais. Ensuite, l'Ascete, produite par l'AFAPEI et son Établissement et Service d'Aide par le Travail du Calaisis (voir aussi en page 3).

La bière des Deux Caps, produite par Christophe Noyon est également un incontournable. Enfin, on trouve la Risquette, produite à Fiennes. La Licquoise et la brasserie des Pèlerins à Ardres qui produit la remède, la bière, toutes vendues en 33 cl ou en 75 cl, on

pourrait ajouter également La Rabelle, produite à Vieille-Église. À Calais Vins, c'est un espace entièrement dédié aux bières locales et régionales que l'équipe vous propose : « On a vraiment une très belle offre sur tout le Nord-Pas-de-Calais : Dunkerque, Boulogne, l'Audomarois, la région lilloise et Roubaix » précise l'équipe. Elle nous propose d'aller déguster également, d'ici quelques semaines, la production de la microbrasserie Bon Vent qui ouvrira ses portes en avril, rue de la Pomme d'Or, à Calais. ■ MARIE RIHET

## L'ACTUALITÉ DE CALAIS ET DU CALAISIS VOUS INTÉRESSE ?

Rejoignez le pôle correspondants de

**Nord Littoral**

MÉDIAS Contenu • Print • Digital • Event



Envoyez CV et lettre de motivation à [courrier@nordlittoral.fr](mailto:courrier@nordlittoral.fr) pour Calais et à

[thomas.deleglise@nordlittoral.fr](mailto:thomas.deleglise@nordlittoral.fr)  
[francois.delencre@nordlittoral.fr](mailto:francois.delencre@nordlittoral.fr)  
pour le Calais