



Jérémie Blot et son associée Adeline Delattre, ont lancé leur microbrasserie Le bon vent, rue de la Pomme d'or.

BRASSERIES

Ces bières calaisiennes qui défient les canicules

Pour cet été, deux brasseurs calaisiens, Olivier Leprêtre et Vincent Nagot, sortent des bières blanches aux fruits rouges. Plus largement, la saison estivale est, avec celle des fêtes de fin d'année, cruciale pour les brasseurs et microbrasseurs locaux. Tour d'horizon de la production locale...

CAO3

LES FAITS

- **L'été, les terrasses se remplissent,** les cuves des microbrasseries se vident. La tendance estivale est souvent aux bières blanches aromatisées, plus sucrées qu'alcoolisées
- **Les brasseurs locaux s'adaptent,** quand ils le peuvent, à la demande. Tout en surveillant l'augmentation des factures d'énergie...

CORENTIN ESCAILLET,
CHLOÉ MARTINS ET ÉDOUARD ODIÈVRE

Été, saison de la bière ? Bien conscient d'aggraver les clichés qui accablent les Nordistes, un brasseur calaisien lâche, sous couvert d'anonymat : « Oh, vous savez, ici comme en Bretagne, une bonne bière triple, ça se vend en été comme en hiver ! » Plaisanterie mise à part, pour les derniers brasseurs arrivés sur la place de Calais, Jérémie Blot et son associée Adeline Delattre, lancer leur microbrasserie Le Bon Vent, rue de la Pomme d'Or avant la saison estivale était un impératif assez stressant : « On a traditionnellement deux saisons pour la bière, surtout dans les villes un peu touristiques : l'été et les fêtes de fin d'année », explique Jérémie Blot. « On a sorti nos bières en juillet, mais on aurait aimé les sortir avant. Si on avait démarré sur une période creuse, ça nous aurait permis de se

roder un peu. L'objectif, c'était d'ouvrir juste avant la saison estivale en proposant nos bières tout de suite. Comme ça, on aurait pu se faire la main en mai, juin et attaquer après plus sereinement. De toute façon, il fallait qu'on se lance, quelle que soit la saison. »

UNE BONNE SAISON POUR SE FAIRE CONNAÎTRE

Les inévitables contretemps et ajustements font partie du métier de brasseur, mais il y a aussi les impératifs et contraintes liées à la distribution qu'il faut garder à l'esprit : « Dès que je peux, j'embotteille. Nos bières devraient être embouteillées au courant du mois de juillet. Il faut qu'on cale le rendez-vous avec le consultant, c'est compliqué, mais l'idée c'est de faire ça en juillet. On va se garder l'exclusivité au démarrage, l'objectif c'est de se faire connaître. On va aller voir les gros distributeurs spécialisés du coin. Il y a aussi certaines chaînes qui laissent leurs franchisés choisir certaines références en marge de ce que leur imposent leurs franchises avec leurs centrales d'achat... »

La concurrence est-elle un facteur aggravant, qui pousse les brasseurs à sortir de nouvelles bières pour tenter de s'imposer auprès de la clientèle estivale ? Olivier Leprêtre, brasseur des 3 Brasseurs à la Cité Europe (voir en page de droite), ne voit pas les choses comme cela : « Non, il y a bien assez de demande pour tout le monde ! D'ailleurs, j'im-



La Barnaval des 3 brasseurs Coquelles, en lice pour les World Beer Awards



Olivier Leprêtre (à gauche) trinque avec le directeur des 3 Brasseurs de la cité Europe, Karl Pouilly, arrivé à ce poste il y a quatre mois.



La brasserie de l'AFAPEI se trouve à l'Esat de Calais rue Gustave Courbet. Aurélien et Antoine ont profité de cette soirée ensoleillée pour venir prendre un verre en terrasse.

Olivier Leprêtre brasse la bière des 3 Brasseurs, à la Cité Europe, depuis 2010. Sa dernière création locale est la Barnaval, une bière blonde, nourrie au houblon de Flandres et à la baie de genièvre de Houille. « Le houblon vient d'ici, même s'il passe parfois par des houblonniers belges, mais c'est une recette 100 % locale », assure Olivier. La Barnaval a été doublement primée, en 2023 : « Pour la deuxième année consécutive elle a reçu la médaille d'argent au concours international de Lyon, au mois d'avril. Et en mai, elle a eu la médaille d'or au France bières challenge de Lens, qui réunit les brasseries françaises. » Fort de cette reconnaissance, il a décidé de présenter la Barnaval aux World Beer Awards, grande messe estivale et internationale de la bière, qui se déroulera au mois d'août en Angleterre. « J'y envoie aussi ma bière Pink, une bière blanche à la purée de framboise. Car c'est bien les bières blanches, peu alcoolisées et fruitées, qui règnent sur la période estivale, confirme-t-il : « Elles font rarement plus de 5 degrés d'alcool, mais elles sont très rafraîchissantes. Depuis que les bières IPA ont émergé sur le marché, elles marchent aussi très bien l'été. » Prochaine création en vue pour Olivier Leprêtre : « Les 3 Brasseurs de toute la France sont invités à faire de bières sur le thème du cinéma chaque mois, et au mois d'août, c'est la catégorie science-fiction. Je prévois donc la Alien Star, encore une blanche, avec de la purée d'ananas et de citron... »

vite tous les brasseurs du Calaisais à venir échanger avec moi, pas de soucis, je trouve même ça dommage que l'on ne discute pas plus ! » Jérémie Blot ne dit pas autre chose : « Niveau concurrence, il ne faut pas le dire trop fort mais on n'est pas nombreux dans le Calaisais, surtout comparé à Boulogne ou à Dunkerque. Mais parallèlement au nombre de brasseries, ce qu'il faut voir, c'est que de plus en plus, il y a des gens qui font brasser leur bière. Donc ça resserre un peu le marché. » Les bières estivales, ce sera donc dans un second temps : « On ne veut pas faire ce genre de choses au démarrage. C'est un produit purement commercial. Une commande. »

L'AFAPEI : PAS DE BIÈRE D'ÉTÉ MAIS DES IDÉES

Un autre acteur est arrivé sur le marché de la bière locale il y a deux ans : l'AFAPEI, et ils sont dans une situation similaire. Ils font leurs propres bières dans la brasserie à l'Esat de Calais. « Au départ, nous n'avions qu'une bière, l'ascèse, à 16 degrés. Notre but était de nous démarquer avec cette bière blonde assez forte. Puis nous avons créé deux dérivés : l'ascète, une bière blonde à 7 degrés avec les mêmes ingrédients de base que l'ascèse, puis celle-ci a été déclinée en une autre bière blonde mais en triple », détaille Thomas Forabosco, directeur adjoint du pôle travail adapté de l'AFAPEI. Il assure avoir bien conscience, comme Jérémie Blot, de l'importance d'avoir des bières d'été à pro-

poser : « On a déjà réfléchi à des bières d'été, comme des bières de Noël, bien sûr. Mais c'est encore à l'état de projet. »

Mais l'inflation galopante et le contexte international de guerre en Ukraine ne pèse-t-il pas sur les perspectives d'avenir d'ici l'été prochain ? Olivier Leprêtre est nuancé : « Au printemps 2022, on avait eu très peur de ruptures de stocks à cause de la guerre en Ukraine. Finalement, il y a eu des tensions, les cours ont augmenté, mais pas de pénuries. » Tout en concédant que si l'été 2023 est vraiment chaud, c'est sur les tarifs de l'énergie. Et ça, même une pinte de la meilleure bière locale n'y peut pas grand-chose... ■

La 4^{ème} bière du Dragon est arrivée

Pour la quatrième année consécutive, le brasseur calaisien Vincent Nagot a réalisé une bière pour la compagnie du Dragon. Après trois bières du Dragon blondes, la cuvée 2023 est une bière blanche aux fruits rouges, une « Witbier » de saison. Elle est aromatisée à la fraise, à la groseille, aux mûres et à la framboise. Lancée le 15 juillet, à l'occasion du long week-end de la fête nationale, elle est disponible en pression au bar de la compagnie du Dragon et en bouteille de 33 cl auprès des distributeurs habituels de la compagnie, comme la Maison du fromage ou Calais Vins.



3 QUESTIONS À...



JÉRÔME PONT, 55 ANS, DIRECTEUR DE CALAIS VINS

« Une accélération de la consommation de bière de soif »

Voyez-vous une augmentation des achats de bière en été ?
« Oui, on constate une accélération de la consommation, notamment

de la bière de soif, de la bière simple, blonde et légère. On retrouve ses copains, on fait des barbecues. On constate aussi une augmentation au long de l'année pour les "Friday night". On voit des amis prendre trois bières, une qu'ils connaissent, et après ils testent de nouvelles saveurs. »

Est-ce qu'on peut dire que la bière remplace le traditionnel rosé d'été ?
« Je ne sais pas trop si c'est le nouveau rosé. La consommation de bière reste stable à l'année, c'est-à-dire que les buveurs de bière en boivent toute l'année, pas

spécialement l'été. On voit aussi des brasseurs qui font des séries spéciales. Anosteké a proposé par exemple des bières aux arômes de concombre pour l'été. »

Côté bières ultra-locales, pouvez-vous nous conseiller ?
« La brasserie Rabelle, à Vieille-Église, tente des choses assez incroyables. Très majoritairement, leurs tentatives sont bien vues. Ça sort des sentiers battus. À Fiennes, on a la Risquette, plus classique mais d'une qualité conforme à ce qu'on attend d'une bière locale du Nord. »

LES AUTRES BIÈRES

Il n'y a pas qu'à Calais qu'on fait de la bière. Dans le Calaisais, on trouve de nombreux brasseurs. Le plus connu reste la Brasserie des 2 Caps à Tardinghen, qui produit les désormais célèbres Blonde des 2 Caps, Noire de Slack ou Blanche de Wissant. La blonde des Baraques, de la marque Blériot Beach, est d'ailleurs brassée là-bas. Dans les terres, on retrouve la brasserie des Pèlerins à Bois-en-Ardres qui fait partie du paysage brassicole depuis quelques années. La ferme des Autruches de Zutkerque et les vergers de Natur'Pom se sont également mis à brasser une bière. Dans le coin, la brasserie Rabelle de Vieille-Église propose aussi sa gamme, tout comme la Risquette de Fiennes. Côté Boulonnais, on trouve la brasserie du Boulonnais à Marquise et la brasserie Chromatique de Saint-Léonard.