

De jeunes brasseurs pour un festival tout neuf

Organisé par la communauté de communes Avre, Luce, Noye (CCALN) sur le site du château, le premier festival de la bière a réuni sept brasseurs picards. Dont plusieurs jeunes témoignent d'un vrai renouveau de la profession et des amateurs de bière artisanale.

BENOÎT DELESPERRE

Soucieuse d'animer le site du château médiéval, la communauté de communes Avre, Luce, Noye (CCALN), propriétaire du site n'est pas allée bien loin pour organiser la première édition de Bières à Folleville. Léna Viartex, chargée de mission Tourisme et Culture est allée dans le village d'à-côté, à Quiry-le-Sec, où depuis 2018, Antoine Farcy 40 ans, brasse sa bière bio dans l'ancien cafésalle des fêtes du village. « Léna est venue me voir, j'ai dit oui tout de suite car on se connaît bien dans la profession », résume-t-il. C'est ainsi qu'il a fait appel à sept collègues, « que des picards », qui sont venus avec une partie de leur production et surtout, une immense passion à partager.

« Nous sommes plusieurs collègues qui se connaissons dans la Somme, il y a beaucoup d'entraide entre nous : conseil de production, dépannage, achat en commun... »

Mathilde Clabaut

À côté de son stand, se trouvaient Quentin Sellezi, 39 ans, et Audrey Lebrun, de La Brasserie du Bosquet. On les avait connus à



Léna Viartex, de la communauté de communes, et Antoine Farcy, brasseur à Quiry-le-Sec ont coorganisé ce festival.

Raincheval. « On y était à l'étroit. Nous sommes désormais installés à Beauquesne. Ma conjointe est diplômée de zythologie (la connaissance de la bière et de l'orge ; c'est plus chic que la biérologie NDLR). Nous organisons des dégustations et des animations dans le bourg », explique-t-il.

Au stand suivant, Mathilde Cla-

baud, 33 ans, vous accueille elle aussi avec un large sourire et une soif de partage. Avec deux amis passionnés, elle a repris en 2021 La Brasserie de la Somme à Dammart-en-Ponthieu. « Nous avons une gamme classique et des bières éphémères. Notre dernière-née est L'Écumineuse, une bière à base de salicorne et de betterave dont nous

avons brassé 500 litres » explique cette ergothérapeute de formation, originaire de Berck-sur-Mer et formée à la brasserie au lycée agricole de Douai.

Mais pourquoi sont-ils si jeunes dans la profession ? « Il y a eu un déclin de la brasserie artisanale dans les années 30. Et en 1985, il y a eu Coreff en Bretagne. Ça a relan-

cé le métier et permis aux consommateurs de redécouvrir les bières artisanales qui sont très différentes des bières industrielles », explique-t-elle. Elle aussi confirme : « Nous sommes plusieurs collègues qui se connaissent bien dans la Somme, il y a beaucoup d'entraide entre nous : conseil de production, dépannage, achat en commun... »

Pour ceux qui douteraient du renouveau de la profession, l'histoire de Jan Przybylski et Pauline Charton est édifiante. Agés de 25 ans tous les deux et la volonté d'entreprendre dans les gènes, ils ont fondé Nysos en octobre 2022 à Etinehem (Haute-Somme). « Aujourd'hui, on est 2 500 litres par mois mais nous sommes au-dessus de nos prévisions et nous sommes bloqués par notre outil de production », explique celui qui fut chef de cuisine au Comptoir du malt, où il a appris le métier de la bière. Arnaud Daumerie, 42 ans, dont la brasserie Bear's Tavern se trouve sur une péniche amarrée à Amiens Saint-Maurice, était bien évidemment de la partie. « On se connaît avec Antoine, on a brassé des bières ensemble. Sa nouveauté ? Une bière blonde aux fleurs de sureau.

Antoine Farcy est venu avec quelques-unes de ses dix bières : blonde, brune, tourbée, au gingembre, de 3,5 à 9,5... Il avait aussi un sourire très encourageant lorsqu'on lui demande si la seconde édition aura lieu. ■