

Quand La Choulette fête Noël...

Pour bien comprendre à quel point la bière de Noël n'est pas une pure création d'un service marketing en mal d'imagination, mais bien une tradition d'antan aujourd'hui complètement revivifiée, il suffit de se rendre à la brasserie d'Alain Dhaussy, près de Valenciennes. Immersion garantie au cœur d'un terroir dont la bière est incontournable fleuron.

En pénétrant dans le village d'Hordain, en ce dimanche de début novembre, on aurait pu s'attendre à toute une mise en scène, avec calicots, banderoles et affiches annonçant l'arrivée de la bière de Noël dans la brasserie locale. Mais rien, même pas une affichette, même pas un fléchage pour indiquer où se trouve La Choulette !

Cette discrétion est voulue, explique Alain Dhaussy, patron et maître-brasseur : *« J'ai progressivement arrêté de faire de la publicité autour de notre traditionnelle journée "Portes ouvertes" pour la Noël, car il y avait bien trop de monde par rapport à nos capacités d'accueil. Le bouche-à-oreille suffit largement... »*

Et il est vrai que, pendant deux après-midi, la brasserie ne va pas désempir, accueillant deux à trois cents personnes pour une visite guidée, avec à la clé la dégustation de *La Choulette de Noël* de l'année. Vu la taille des locaux, et surtout la volonté de la famille Dhaussy de bien accueillir chaque visiteur, c'est déjà beaucoup de monde.

“Suivez le guide”

Car, manifestement, les visiteurs ne sont pas venus seulement pour une dégustation gratuite.

Par groupes de vingt à trente personnes (pas plus, vu l'exiguïté des locaux), il s'agit d'abord de visiter les installations, sous la conduite d'Alain Dhaussy, avec le respect que l'on doit à une ferme-brasserie en activité depuis 1885. Elle avait été créée par la famille Bourgeois-Lecerf, à une époque où la région en comptait environ 300 cents. Et c'est aujourd'hui la dernière encore en activité.

Certes, l'équipement n'est pas aussi ancien, mais les cuves de cuivre comptent tout de même plusieurs décennies d'activité en empâtage, filtration et ébullition. Alain Dhaussy rayonne ici dans son domaine : l'art et la manière de brasser.

Prolixe, il n'oublie aucun détail sur les différentes phases du brassage, de la fermentation et de la garde. Et, à la moindre question technique (car bon nombre de visiteurs ne sont pas des béotiens en la matière) sur un choix de matières premières, les paliers de température ou la durée minimum du séjour en caves, il explique, développe et ajoute nombre d'indications pratiques.

Et tant pis si le planning des visites prend du retard, et si d'autres visiteurs s'impatientent dans la cour : Alain Dhaussy n'en a cure, tant il souhaite faire partager sa passion pour la bière et son élaboration.

Après la découverte de la brasserie proprement dite, les visiteurs n'en ont pas encore terminé. Direction maintenant les sous-sols pour une plongée dans l'histoire de la bière.

Cela fait déjà quelques années que des salles y ont été aménagées pour accueillir matériels, outils et autres souvenirs du passé. Francine Boniface, passionnée d'histoire locale, présente les différentes pièces du musée : d'excellents supports pour rappeler la place que tenait la bière dans la vie de la région, il y a un siècle et plus. Affiches anciennes, embouteilleuses manuelles, bouteilles à bouchon mécanique, fûts de bois aident ainsi à faire revivre toute une époque où la brasserie n'était pas encore une industrie lourde.

Après cette leçon d'histoire, est enfin venu le temps de se rendre dans la salle de dégustation. Là s'affairent Martine Dhaussy et ses enfants, Moïse et Florence, ainsi que les employés de la brasserie, à servir en priorité la *Noël* à la pression, mais aussi les autres bières disponibles de la gamme.

Et aussi servir les visiteurs qui entendent bien repartir avec au moins un carton de différentes bières, voire les beaux paniers garnis également de spécialités du cru. De quoi mobilier toute la famille plusieurs heures durant.

L'ancrage régional

Pour Alain Dhaussy, la région du Hainaut n'est pas seulement – voire pas du tout – un argument publicitaire utile pour promouvoir ses bières. Car il s'agit d'abord de ses racines profondes, qu'il tient à faire partager le plus largement possible. D'où, par exemple, le nom de choulette choisi pour la brasserie lorsqu'il en prend la direction en 1986, à la suite de son père Alphonse.

La Choulette était un jeu traditionnel qui animait chaque dimanche les villages du Hainaut, consistant à pousser des balles en bois avec des crosses, non sur un terrain délimité, mais à travers champs. Celui qui totalisait les plus grandes distances en un minimum de coups était le grand vainqueur, comme l'a rappelé Charles Deulin dans un de ses *Contes de buveur de bière* paru à la fin du 19^{ème} siècle.

Comment Alain pourrait-il d'ailleurs oublier sa grand-tante, Jeanne Dhaussy, une des rares femmes à avoir brassé dans l'entre-deux-guerres, qui racontait que "en ce temps-là, on mêlait la bière dans des cuves avec de grandes fourches. C'était lourd, il fallait mêler tout le temps, et, vers 19 heures, j'allais encore traire les vaches..."

C'est pourquoi il est un ambassadeur passionné de l'Ostrevant, cette petite région appelée également "Porte du Hainaut", et le site de sa brasserie (www.lachoulette.com) réunit tout ce qu'il faut découvrir sur le plan touristique et culturel : croisières fluviales, musées, parc naturel régional Scarpe-Escaut, base de loisirs de Raismes, curiosités et édifices méritant le détour.

La gastronomie est évidemment en bonne place dans cette démarche, tant ses bières tiennent particulièrement leur place à table.

Alain Dhaussy a ainsi noué des liens étroits avec Jean-Marc Depuydt, qui, dans son restaurant "L'Atelier" à Iwuy, (situé à quelques portées de fourquet d'Hordain, et qui est également le village natal de la famille Dhaussy) imagine toute une série de plats valorisant les produits régionaux : la véritable endive, la langue Lucullus au foie gras, les volailles de Licques, la tome de Cambrai, et autres spécialités savoureuses.

Beaucoup de créations culinaires de ce Maître Cuisinier de France sont d'ailleurs élaborées avec des bières de *La Choulette*, ou peuvent très bien les accompagner à table. Et c'est aussi un groupe de musiciens, les *Mauvaises Langues*, qui, dans les estaminets de la région, fait revivre en termes d'aujourd'hui la convivialité des gens du Nord, avec parfois une "soupe de houblon" ou une *Choulette* comme point de ralliement.

Fier de son patrimoine, Alain Dhaussy n'en reste pas prisonnier, et la réputation de *La Choulette*, très appréciée dans tout le Nord-Pas-de-Calais a depuis longtemps franchi les limites de la région.

Parmi les multiples récompenses (dont des médailles au Concours général agricole des bières de Paris) récoltées en France comme à l'étranger, citons simplement une des dernières en date (octobre 2004) : trois spécialistes américains des bières artisanales se sont réunis autour d'Eric Azimov, journaliste au *New York Times*, pour juger un échantillon représentatif de bières américaines, belges et françaises. La plupart de ces bières artisanales étaient issues de fermes brasseries. Dans la catégorie bières de garde, leur choix s'est tourné vers *La Choulette Ambrée*, qui a reçu trois étoiles et demie : la meilleure note.

La Choulette Ambrée est, selon leur déclaration, aussi complexe et harmonieuse qu'un bon Bourgogne.

Même Charles Deulin, à l'imagination pourtant fertile, n'aurait sans doute pas imaginé qu'un tir de Choulette puisse arriver à franchir l'Atlantique !

Encart : **La richesse d'une gamme**

Brasseur passionné par son métier, Alain Dhaussy n'a cessé au fil des ans d'imaginer de nouvelles bières, toutes de fermentation haute, comme le veut la tradition familiale. Pour une production annuelle somme toute réduite (4500 hl), mais qui applique le principe des "flux tendus" : il ne brasse une référence que lorsque les stocks en sont épuisés !

La gamme comprend actuellement :

La **Choulette**, déclinée en cinq versions : blonde (7,5%), ambrée (8%), brune (7,5%), framboise (6%) et pêche (5%), plus les spécialités saisonnières, la Mars et la Noël.

La **Blanche de Cambrai** (5%), aux épices.

La **Tour d'Ostrevant** (8,3%) blonde de caractère.

La **Porte du Hainaut**, en blonde et ambrée, pour répondre à la demande de bières un peu moins alcoolisées (6 et 7%).

Mais aussi la **Sans-Culottes**, la première bière créée par Alain Dhaussy lorsqu'il est arrivé à la tête de la brasserie, la **Triboulette**, ou encore l'**Abbaye de Vaucelles**, une des premières bières d'abbaye à avoir vu le jour en France.

Outre la gamme de limonades artisanales réalisées avec un confiseur de Valenciennes, Alain Dhaussy vient par ailleurs de développer **Esprit de Choulette**, une eau-de-vie blanche tirant à 43°, élaborée à partir de bières de la brasserie par le distillateur Denis Chevailler, originaire du Pays d'Othe, entre Champagne et Bourgogne.