



Invitez-vous à la Brasserie Artisanale La Choulette

"Les crocheux" connaissaient bien cette choulette, balle de bois qu'ils utilisaient lors des parties de crosse-golf, un jeu traditionnel du Nord qui se pratiquait en plaine. L'enjeu de la partie était souvent une tournée de bière dans un des nombreux estaminets.



Quoi de plus naturel alors que d'appeler Choulette la nouvelle bière artisanale créée par Alain Dhaussy en 1981 à la brasserie Bourgeois Lecerc. Cette brasserie reprise en 1977 par Alphonse Dhaussy avec l'aide de son fils, devenait Brasserie La Choulette en 1986 pour marquer le renouveau d'une brasserie historique qui revendique le riche passé brassicole de la région.

Dans la famille Dhaussy on est brasseur depuis quatre générations. Le métier s'est transmis de père en fils et même de père en fille avec Jeanne Dhaussy, tante d'Alain Dhaussy actuel propriétaire de la Brasserie Artisanale La Choulette.

4 500 hectolitres de bière sont produits chaque année par les quatre personnes qui travaillent dans la brasserie artisanale. "Nous partons de la matière première, l'orge, jusqu'à l'habillage des bouteilles, il faut 4 à 6 semaines pour franchir les étapes de la fabrication artisanale, nous effectuons une dizaine de brassins par mois dans nos deux cuves de 70 hl" explique Alain Dhaussy. Afin de moderniser son outil de production, l'artisan brasseur a investi 400 000 euros avec l'aide de l'Europe.

Avec son épouse Martine, il a mis au point plus de douze variétés de bière : la Choulette blonde, ambrée, brune, à la framboise, à la pêche, la Choulette de saison, de Noël et mars, il y a aussi la Tour d'Ostrevant, la bière des "Sans Culottes", la Porte du Hainaut blonde et ambrée, la Triboulette, l'abbaye de Vaucelles, conditionnées en bouteilles de 75 cl, 33 cl, 25 cl et en fûts.

Un savoir-faire qui a reçu la médaille d'or au Concours Général Agricole en 2004, "Saveurs en'Or" en 2006 et le label national "Destination Entreprises" qui récompense la qualité, le professionnalisme et l'accueil. Membre de Home et Gastronomie, la Brasserie Artisanale

La Choulette anime des salons et participe ainsi à la promotion des richesses de notre territoire ; exemple à

Tourissima en février et prochainement à la foire commerciale de Valenciennes du 28 avril au 8 mai.

La Brasserie La Choulette se visite, un petit musée présente l'histoire de la bière et les étapes de la fabrication ainsi que du matériel ancien étonnant. On peut y voir un filtre à masse datant de 1920 ou une soutireuse isobariométrique à deux becs.

La Brasserie Artisanale La Choulette se tourne vers l'avenir avec le développement des bières aromatisées aux fruits, la vente sur Internet et la commercialisation de limonades aromatisées aux bonbons "la Sottise de Valenciennes"... Une autre histoire à raconter.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



Recette Filet Mignon de Porc à la Choulette Brune

Pour 4 personnes

- 500 g de filet mignon de porc
- 100 g d'oignons épluchés
- 400 g de carottes
- 200 g de navets
- 2 c à soupe d'huile
- 1 c à soupe de cassonade brune
- 2 c à soupe de farine
- 33 cl de Choulette brune

Couper le filet mignon en morceaux.

Faire revenir le filet mignon dans de l'huile, ajouter les oignons émincés finement coupés. Laisser dorer 5 mn à feu doux en remuant de temps en temps.

Saupoudrer de farine, bien mélanger, verser la Choulette brune et la cassonade. Mettre les carottes et les navets coupés en rondelles ainsi que la branche de thym. Saler, poivrer et laisser cuire à feu doux 40 mn et régalez-vous !



Brasserie Artisanale
La Choulette
à Hordain
Tél : 03 27 357 244
www.lachoulette.com