

Olivier brasse ses bières à la main et les livre à la force des mollets

Ancien infirmier, Olivier Sarre a changé de vie en novembre dernier. Ce Faches-Thumesnilois a créé sa propre bière, qu'il brasse dans un hangar de Phalempin avant de partir livrer les bouteilles sur son vélo cargo. Vous pouvez par exemple le trouver sur le marché de Lesquin, aujourd'hui de 16 h à 20 h.

PAR CARINE BAUSIÈRE
villeneuvevascq@lavoixdunord.fr

FACHES-THUMESNIL.

C'est un voyage qui a provoqué le déclin. Avant de partir, Olivier Sarre avait travaillé dans la gestion de production, puis il avait été infirmier. « J'aimais beaucoup ce que je faisais, explique-t-il. Mais les conditions de travail étaient parfois compliquées. » Alors le Faches-Thumesnilois a eu besoin de faire une pause. Avec sa compagne, ils sont partis parcourir l'Afrique pendant un an à vélo. Une expérience inoubliable dont Olivier est revenu transformé, confiant et plein d'enthousiasme pour ce projet qui a eu le temps de mûrir en lui. « J'aimais le vélo, je produisais ma bière depuis cinq ans. J'ai fait le lien entre les deux. »

Le jeune quadra a créé son entreprise. La brasserie du cycle, et s'est amusé à bricoler ses fûts et

chambres de fermentation. Depuis le mois de novembre, à l'abri dans un hangar phalempinois, il brasse ses malts bios et son houblon pour mettre en bouteilles quatre variétés de sa Dérailleuse :

66 Le jeune quadra a créé son entreprise, La brasserie du cycle, et s'est amusé à bricoler ses fûts et chambres de fermentation.

une de saison « blonde légère », une blonde « dorée », une triple forte « aux trois céréales, un peu poivrée » et une stout noire. « J'ai beaucoup de demandes pour une version ambrée. J'y réfléchis, mais élaborer une bonne recette prend du temps. Peut-être un jour... »

Actuellement, Olivier produit environ 500 litres par mois. De quoi remplir 600 à 700 bouteilles, qu'il charge sur son vélo cargo pour aller les vendre sur

les marchés : au Sébastopol de Lille le samedi matin, à Ronchin le dimanche et à Lesquin le jeudi. Des rendez-vous plutôt encourageants puisque la petite entreprise fonctionne quasiment à flux tendu. « Pour le moment, je ne peux pas faire plus. Brasser, laisser fermenter, embouteiller, étiqueter me prend beaucoup de temps. » Sept jours sur sept bien souvent, pour se verser un petit SMIC.

RESTAURANTS INTÉRESSÉS

S'il veut en vivre un jour plus aisément, le Faches-Thumesnilois devra accroître ses quantités. « Cela suppose un gros investissement, tempère-t-il. Je réfléchis. Je sais que des bars sont aussi intéressés par mon travail mais ils aimeraient acheter des fûts. C'est intéressant, cela me demande juste du temps pour adapter mes réglages car la production est un peu différente. » Mais on dirait bien que pour la Dérailleuse, la roue tourne dans le bon sens. ■



Olivier Sarre, 45 ans, vend ses bières sur les marchés, où il se rend à vélo. Comme à Lesquin aujourd'hui.

La scrapbraderie, un rendez-vous incontournable

VENDEVILLE. La cinquième édition de la scrapbraderie proposée par le club de Vendeville a connu une belle affluence ce week-end à la Chiconnière. Le scapbooking est un loisir créatif qui consiste à mettre en valeur des photographies en les associant à de menus objets. Ces objets dont certains sont parfois inattendus sont bien souvent de récupération et détournés de leur fonction première, comme les roues dentées des mécanismes de réveil qui font de magnifiques engrenages pour évoquer la mécanique.

Cette année, un artiste céramiste est venu proposer ses créations qui accrochent bien la lumière. Dix-huit exposants, dont de nombreux Belges, ont participé à cette action où chacun a pu se munir de toutes ces petites choses, supports de l'activité créatrice.

Les membres de l'association, qui ont choisi leurs créneaux d'ouverture afin de permettre l'accès aux actifs, se réunissent pour échanger et travailler ensemble deux soirées par mois. ■ V. L. (CLP)

Pour en savoir plus :
compte Facebook Scrap en Nord Vendeville ou
contacter scrapen-nord@gmail.com.



Artemis-Aliénor va pousser dans les jardins potagers...

PONT-À-MARCOQ. C'est une tradition maintenant bien établie depuis près de 10 ans, à l'approche du printemps, la commune offre des plants de pomme de terre et l'association des jardiniers offre des semences à ses membres.

UNE QUARANTAINE DE JARDINIERS

Samedi dernier, une quarantaine de jardiniers ont ainsi reçu leurs dotations après que Christian Vandembroucke, adjoint à l'environnement et la vie associative ait fait, dans une bonne ambiance, le rappel de l'histoire de la pomme de terre, venue du Chili au XVI^e siècle, révélée en France par le célèbre Parmentier, du temps de Louis XVI.

Artemis-Aliénor est le nom de la variété du tubercule de l'année. « C'est une pomme de terre classique de culture aux rares défauts !, a ensuite précisé l' élu. Idéale pour la consommation cuite à l'eau ou pour la préparation de frites... au grand soulagement de l'assistance ! Chaque plant devrait apporter 1 kg de patates, d'ici trois mois, ont confirmé les plus aguerris. Courgettes, épinards, carottes, tomates, poireau, navets, cer-



Les précieux sachets contenant les plants de l'Artemis-Aliénor.

feuil, oignons... C'est en tout 27 sachets de graines qui ont été ensuite remis, n'attendant plus que les bons

soins des jardiniers amateurs avant de se retrouver sur leur table ! Il n'y a plus qu'à... ■

D. D. (CLP)