

La bière, deuxième vie du vieux pain de la boulangerie Delbecque

Afin d'arrêter de gaspiller son pain dur, Cédric Delbecque, boulanger à Zudausques, s'est allié avec un brasseur. Cette bière au pain, appelée La Gueularde, sortira à la mi-juin.

PAR ÉDOUARD LANTENOIS
saintomer@lavoxidunord.fr

ZUDAUSQUES. Avec les récentes augmentations du prix du blé et avec les dernières années difficiles que la boulangerie-pâtisserie Maison Delbecque à Zudausques vient de passer, Cédric Delbecque redouble d'ingéniosité pour se diversifier. Son credo ? « *Le pain fait dans la tradition.* » Mais cela n'empêche pas l'innovation : après une rencontre lors d'une foire, cet artisan boulanger de 39 ans a appris qu'il était possible de faire de la bière avec ses invendus.

“ On retrouve en arrière-bouche une amertume qui surprend, adoucie par la suite par un goût légèrement sucré. ”

« Avant de commencer ce projet anti-gaspillage, je donnais mon pain rassi aux personnes du village afin qu'ils nourrissent leurs animaux, précise Cédric Delbecque. Puis j'ai rencontré Morgan Dubois, un brasseur avec qui j'ai commencé un partenariat. »

Le boulanger s'est engagé à fournir entre 15 et 50 kilos de pain dur découpé par semaine à ce fabricant de bière basé à Norrent-Fontes. L'objectif est de faire une bière de dégustation abordable. « Le prix n'a pas encore été fixé », annonce Cédric Delbecque. En re-



Le boulanger Cédric Delbecque est fier de pouvoir utiliser ses invendus afin de fabriquer de la bière.

vanche, le nom de cette boisson a déjà été choisi : l'idée de l'appeler La Gueularde vient de l'appellation du four à bois de type « système à gueularde », qui redirige la flamme du foyer à l'horizontale, à l'intérieur.

« ON A L'ODEUR DU PAIN QUAND ON A LE NEZ DANS LE VERRE »

Après plusieurs essais, La Gueularde se définit comme une bière de caractère de 8 degrés d'alcool, « à déguster dans un ballon de préférence ». Pour sa femme Marie, qui n'est pas une grande amatrice de bière, l'aspect trouble du liquide a

été surprenant. « On a l'odeur du pain quand on a le nez dans le verre, décrypte Cédric Delbecque. Et on retrouve en arrière-bouche une amertume qui surprend, adoucie par la suite par un goût légèrement sucré. »

Les habitants de Zudausques, curieux de ce futur breuvage, questionnent déjà le boulanger sur sa date de sortie. « On pourra la goûter à partir de la mi-juin », réagit-il. Vous pourrez également scalper la mousse de ces bières « sauvées », sous leurs nouvelles formes, tous les vendredis, sur le marché du village de Zudausques. ■

« On travaille la même matière »

Le pain rassi de Cédric Delbecque est destiné à alimenter la cuve de 400 litres de Morgan Dubois, brasseur à Norrent-Fontes. « On travaille la même matière, explique-t-il. J'avais entendu parler de cette possibilité juste avant ma rencontre avec Cédric. » Après plusieurs essais, il arrive enfin à obtenir le goût escompté. Avec ce pain invendu, Morgan Dubois peu remplacer près d'un tiers d'un brassin (cuve où l'on brasse la bière). « C'est un peu plus technique. Certains les broient. J'ai essayé en les mettant directement et le résultat est satisfaisant. On retrouve le goût du pain en bouche. Certains restaurants m'ont même demandé pour faire un accord met et bière avec leur pain perdu comme dessert. » ■



Le boulanger s'est engagé à fournir entre 15 et 50 kilos de pain dur découpé par semaine.