

# De Plukker, la petite brasserie belge qui mise sur le bio et le local

Elle se trouve juste de l'autre côté de la frontière, à Poperinge. La brasserie De Plukker (Le Cueilleur) a cette particularité qu'elle cultive elle-même son houblon. Joris Cambie et Kris Langouche l'utilisent ensuite pour produire une bière 100 % biologique.

PAR AMÉLIE VERMEULEN  
hazebrouck@lavoixdunord.fr

**POPERINGE.** Avec 720 hectolitres l'an dernier, elle est bien loin des productions de certaines de ses consœurs belges. Et c'est exactement ce qu'elle cherche : « Faire moins mais faire mieux », résume Joris Cambie. Née en 2011, la brasserie De Plukker (Le Cueilleur) produit des bières blondes, brunes ou triples qu'on trouve parfois dans certains estaminets flamands. Des bières qui ont la particularité d'être 100 % bio et qui sont fabriquées à deux pas de chez nous.

“ On voudrait faire une bière avec des ingrédients qui ne sont jamais allés sur la route ! ”

C'est à Poperinge, dans une petite exploitation située en pleine campagne, que Joris Cambie et Kris Langouche, les deux associés, ont commencé l'aventure. Au départ, c'est surtout l'histoire d'une famille de houblonniers, celle de Joris. « Chez nous, on est houblonniers de père en fils depuis très longtemps », raconte-t-il. Il a lui-même repris l'exploitation familiale dans les années 1990, tout en lui donnant une nouvelle orientation. « J'ai commencé la conversion vers le bio en 1998, d'abord sur une petite parcelle pour voir comment les cultures allaient se comporter. » Finalement, les 12 hectares y sont passés. À ce moment-là, on ne parle pas



Joris Cambie cultive 12 hectares de houblon à Poperinge. Une partie est directement transformée sur place. PHOTO EDOUARD BRIDE

encore de bière. Ce n'est que quelques années plus tard que les bâtiments qui servaient d'entrepôts, juste à côté des lignes de houblon, vont être utilisés comme brasserie. « L'idée de faire notre propre bière est née un peu par hasard, autour d'un comptoir ! », plaisantent Kris et Joris.

On a commencé dans un petit coin du hangar. »

À l'heure où les circuits courts ont le vent en poupe, difficile de faire mieux... Ici on récolte le houblon pour en exploiter une partie sur place, le reste est vendu. Reste l'orge et le malt, bios eux aussi, que les brasseurs font

venir. « Le but, ce serait de le produire nous-mêmes également, sourit Joris. On voudrait faire une bière avec des ingrédients qui ne sont jamais allés sur la route ! »

## GRANDIR MAIS PAS TROP

La petite brasserie belge se fixe aussi comme objectif « d'at-

teindre les 1 000 hectolitres cette année et d'arriver jusqu'à 1 500 - 2 000 dans quelques années. On doit grandir pour réussir à rentabiliser le système, on voudrait aller jusqu'à trois personnes qui travaillent ici mais pas plus ». Pour l'instant, De Plukker fait travailler une personne et demie. ■

## En chiffres

720

En hectolitres, la production 2017. La brasserie s'est fixé comme objectif d'atteindre le double d'ici quelques années.

12,5

En hectares, la taille de la houblonnière. Comparé à la taille des exploitations qui se situent du côté français, ça reste une belle houblonnière. En Flandre française, ils sont sept planteurs à se partager 32 hectares.

3

C'est le nombre de bières que propose la brasserie (une blonde, une brune et une triple) auxquelles il faut ajouter deux bières spéciales.

## Les bières

De Plukker propose trois bières : une blonde à 6° (Keikoppenbier), une triple à 7,5° (Tripel Plukker) et une brune à 6,5° (Rookop). Sa bière phare est la Tripel Plukker, qui représente 50 % des ventes.

Une fois par an, la brasserie produit aussi deux bières spéciales : la Single green, fabriquée à partir de houblon vert, et la All inclusive, qui rassemble différentes variétés.

On peut les acheter dans certains magasins de bière situés le long de la frontière, ou directement sur place, le samedi après-midi, de 14 h à 17 h. ■

De Plukker, Elverdingseweg 16, à Poperinge, en Belgique. Internet : [www.plukker.be](http://www.plukker.be).

