

QUARTES

Que « La Forge » soit avec vous

Pour sa troisième édition, le festival préféré de Cétautomatix recentre sa programmation autour du rock « authentique ». Avec 7 groupes... pour cinq euros !

● Pascal LEPOUTTE

Entre la lourde enclume et les pots de graisse, les motos ancêtres et les bidons sans âge, les plaques émaillées vantant les mérites des huiles moteur et le bar où trône une collection de boîtes d'allumettes d'autrefois, l'ancienne forge située le long de la chaussée de Frasnes, au carrefour du Gris Poil, s'avère le temple idéal pour parler de rock, du *bon vieux*, celui qui tache et nous ramène parfois aux sources des années 50. Ici, le marteau a fait place aux baguettes et les guitares sont chauffées à blanc. Ça sent – virtuellement – l'essence, le cuir des blousons, la bière...

Bon public

Pourtant, derrière cette image un peu cliché de « gros dur » d'un festival qui séduit de plus en plus de monde se cache une vraie sensibilité, celle d'un événement qui pense notamment au respect de l'environnement en passant cette année aux gobelets réutilisables (mille cinq cents verres frappés du très beau logo imaginé par



Guillaume, Sébastien et Jérôme en route pour la troisième édition de la Forge, un festival qui devient... international

Guillaume Durieux, le contrebassiste des Rockin'and Drinkin'Guys) et ristourne une partie des bénéfices de la soirée à des œuvres ou des associations.

L'an dernier, ils soutenaient le projet Nandri de construction de sanitaires en Inde du Sud. Cette année, ce sera le patro de Montroeuil-au-Bois, dont les bras sont bien utiles. Logique, c'est là que Guillaume Clerx et Sébastien Denooz se sont rencontrés. En 2011, les jeunes organisateurs n'avaient guère eu de mal à convaincre deux autres amateurs de rock, Jacques Dutrieux et Bernard Mariaule, de leur confier, pour le premier, la forge réaménagée en bistrot convivial, et Berny de les laisser installer dans sa cour le chapiteau avec la scène principale...

« Tout s'est passé à merveille. On a un bon public, dont la moyenne d'âge se situe autour de la quarantaine, de vrais connaisseurs, respectueux des artistes... et qui consciemment. L'an dernier, de jeunes Français étaient venus à vélo, de Lille. Les Flamands apprécient

aussi beaucoup ce genre de musique. On attire des spectateurs de relativement loin. »

Deux scènes en alternance

L'an dernier, Jérôme Rasson, chanteur et guitariste des Rockin', est venu compléter le trio

de « forgerons ». On reconnaît l'empreinte de *Crazy Rockabilly Man* dans la programmation. Le combo tournaisien a notamment joué avec le groupe qui passera en tête d'affiche, **Bang Bang Bazooka**, vu au défunt D'hiver Rock. Une référence, ces vétérans bataves qui ont pour slogan: *Too rough for rockabilly; too pure for punk; too cool for country; too hard for rock; too rock for roll; too hot for your honey; too sexy for your sister and too fast for your grandma.*

La Forge a aussi invité l'excellent band bruxellois **Tommy Green & The Blues Machine** (huit musiciens francophones et néerlandophones), qui se produira dans l'ancien atelier.

Les autres formations sont toutes originaires de notre région: les explosifs **Thee Marvin Gays** (rock garage – Tournai), qu'on ne présente plus, **The Jacks** (hard rock – Comines), **Tapirs** (blues psychédélic – Tournai), **No Johnnies** (rockabilly – Frasnes/Renaix) et **The 4.21 Band**. En réalité le nouveau projet annexe de deux des *Guys* Jérôme et Antoine, rejoints à la guitare par le luthier athois Jérôme Vander Maren: « C'est plus dans la tradition du blues-rock des années 70, genre ZZ Top, Steve Ray Vaughan, etc. »

À noter qu'on devrait aussi pouvoir découvrir, en guise d'interlude, le premier album des Rockin' & Drinkin'Guys (des compos), justement baptisé... *Strong Beer*. En dégustant une Moinette par exemple. ■

➤ www.laforgefestival.be

Le festival, en pratique

PAF: 5 euros

Heure d'ouverture: le festival ouvrira ses portes à partir de 18 heures

Parking: un parking gratuit sera mis à disposition près du festival.

Le stationnement des voitures ne pouvant plus se faire le long de la N 529 un deuxième parking

sera prévu, au besoin.

Boire et manger: deux bars de soft, bières à 1,50 € et bières spéciales à 2 €. Une petite restauration sera aussi disponible avec un barbecue, des pains saucisses et légumes.

➤ Ancienne forge de Quartes, route Provinciale, 7540 Quartes (Tournai)

GALLAIX

Une micro-brasserie artisanale s'est ouverte

Une 4^e brasserie vient de faire son apparition dans la commune de Leuze. Elle est l'œuvre d'un Gallaisien, qui brasse la « Rosam ».

● Pierre-Laurent CUVELIER

Les citoyens de la cité bonnetière devront désormais s'habituer à parler de Leuze comme la « Ville aux quatre brasseries ».

Car si les amateurs de breuvages houblonnés connaissaient déjà les brasseries Dubuisson, Dupont et à vapeur, dont la renommée n'est plus à faire, ils prendront sans aucun doute plaisir à découvrir la savoureuse triple « Rosam » de Michel Brockaert. Originaire de la région gantoise, cet ingénieur in-



Dans sa grange, Michel Brockaert vous accueillera toujours les bras ouverts.

dustriel en chimie et dessinateur de formation a en effet inauguré, le 15 septembre dernier, sa propre micro-brasserie à Gallaix. Un village dans lequel il s'est implanté en avril 2009 pour se rapprocher de son travail et qui lui permettait, à terme, d'y concrétiser un vieux rêve d'enfant. « J'ai toujours cherché

une maison dotée d'une grange dans le but d'y aménager une brasserie. Autant dire donc que quand je suis tombé sur cette maison de la rue de la Place, je n'ai pas hésité longtemps à l'acheter », explique Michel Brockaert. Se qualifiant volontiers de grand amateur de bières, avouant un certain penchant pour les tri-

ples aux saveurs profondes, le Gallaisien d'adoption n'a pour autant pas voulu mettre la charrue avant les bœufs face à un projet qu'il aurait pu concrétiser plus tôt.

« Je me suis toujours dit qu'à 35 ans, soit l'âge de la maturité, c'était le moment idéal pour me lancer, sourit-il. Cela fait de nombreuses années que j'aspire à développer cet intérêt pour la bière et après trois ans de formation comme brasseur, je me sentais prêt à effectuer le grand saut ».

Son activité à titre complémentaire, Michel l'exerce depuis 15 jours avec passion dans un lieu chargé d'histoire, à savoir une ancienne forge de 1850 qu'il a reconvertie pour y abriter les cuves de sa micro-brasserie. Avec l'idée de garder cette étiquette de brasserie artisanale, le natif d'Eeklo se limite actuellement à une production mensuelle de 500 l de « Rosam », une appellation en guise de joli clin d'œil à ses deux filleules,

Roos et Amélie. « Si les retours des clients sont enthousiastes pour l'instant, je préfère attendre un peu avant d'envisager une hausse de la production sur ce site, prévu pour une capacité maximale de 2000 l par semaine. Et puis il ne faut pas oublier que je ne brasse que le week-end puisque je travaille à côté comme dessinateur ».

Du brassage à l'embouteillage en passant par d'autres processus tels la fermentation, la triple « Rosam » nécessite deux mois et demi de fabrication ! Mais le résultat en vaut la chandelle avec, dans la bouche, une bière refermentée de 8 degrés (conditionnée en carton de six), et au goût assez profond, que Michel a voulu biologique et du terroir. « Dans le processus biochimique, il n'y a en effet aucun ajout de CO₂ qui est opéré tandis que les matières premières, dont les trois sortes de malt belge, proviennent surtout de la malterie du château de Beloeil ». ■

➤ 0495/72.89.83