

## Région Actualité

Une nouvelle bière à Hazebrouck

# La Bracine veut prendre en Flandre

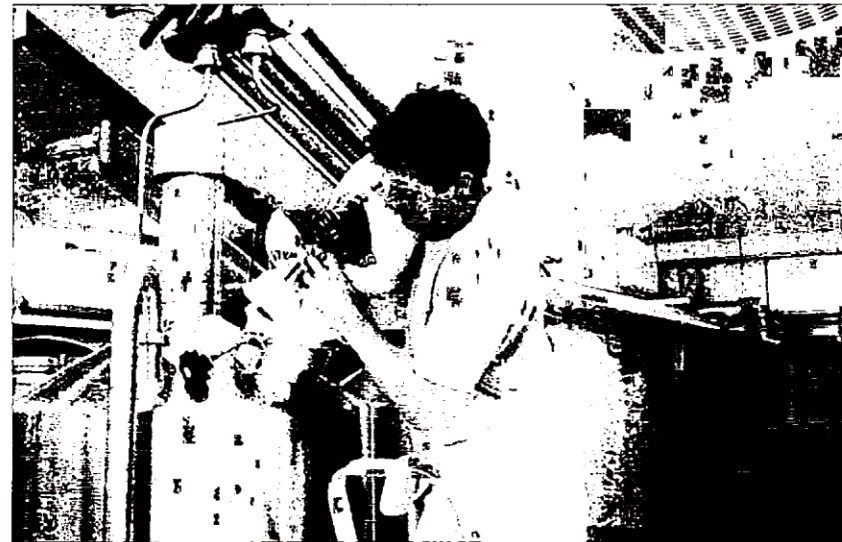
Deux Hazebrouckois, amis d'enfance, ont lancé, depuis quelques semaines la Bracine, une bière blonde légère. Déjà en vente dans des magasins à Hazebrouck, la bière est également servie dans des restaurants et estaminets de la région

La grande famille des bières de Flandre accueille depuis quelques semaines une nouvelle venue, la Bracine, (6% d'alcool - à consommer avec modération) bière d'Hazebrouck, produit par la Brasserie du Pays Flamand. Derrière ces noms qui fleurent bon le terroir se cachent deux Hazebrouckois, amis d'enfance, Olivier Duthoit, ingénieur commercial, et Mathieu Lesenne, cadre en banque. "Nous nous sommes rencontrés chez les scouts et nous nous sommes toujours dits que nous ferions quelque chose ensemble" raconte Mathieu Lesenne. L'aventure de la Bracine commence à l'été 2005. Amateurs de bières et artisans brasseurs à leurs heures, Olivier Duthoit et Mathieu Lesenne envisagent de reprendre une brasserie locale mise en vente. Mais l'affaire ne se fait pas. Néanmoins, les deux amis ne baissent pas les bras et peaufinent leur projet de devenir brasseurs. De la reprise d'une brasserie, ils

passent à l'idée d'en créer une, celle du Pays Flamand avec sa propre bière. Ils élaborent alors un cahier des charges et une stratégie d'entreprise. "Nous avons demandé des devis, contacté des communes pour trouver des terrains" raconte Mathieu Lesenne mais la raison l'a emporté sur la passion. Les deux associés ont préféré renoncer pour le moment à la construction d'une brasserie sans pour autant abandonner l'idée de créer une bière d'Hazebrouck. Pour la produire, les deux compères optent pour la location de journées de production dans une brasserie du département. "Nous brassons nous même la bière chez un confrère" souligne Mathieu Lesenne.

### Une bière en attendant la brasserie

Olivier Duthoit, ingénieur commercial dans la brasserie et surtout issu du centre de formation des brasseurs de Louvain-la-Neuve en Belgique, met au point



Les deux compères brassent eux-mêmes leur bière chez un confrère.

une recette qu'il avait depuis longtemps dans la tête. "Nous voulions un produit de caractère aromatique sans trop d'amertume, un concept entre une bière typiquement flamande et une bière légère" explique le jeune brasseur. "Nous voulions mettre au point une bière d'estaminet, une bière de convivialité" ajoute Mathieu Lesenne. Pour mettre au point sa recette, Olivier Duthoit a pris conseil auprès des houblonniers de Flandre,

où il se fournit aujourd'hui. L'été dernier, la Bracine est créée. Reste quelques mises au point. Avec le soutien d'un responsable de l'ISA, Régis Kesteloot, les jeunes brasseurs parviennent à tester leur produit grandeur nature pour évaluer ses forces et ses faiblesses. Afin de la tester auprès d'un public de connaisseurs, Jean-Pierre Varlet, fondateur du festival international de la bière artisanale (FIBA) à Sainte-Marie-

Cappel, les invite à faire déguster leur nouvelle production à l'édition 2006. "Le FIBA nous a mis sur le devant de la scène" explique Mathieu Lesenne. Lors de ce festival de la bière artisanale, ils se soumettent à la critique en proposant aux dégustateurs de donner leur avis dans un questionnaire. Confortés dans leur projet, Olivier Duthoit et Mathieu Lesenne ont lancé la première production, livrée en février 2007. En

vente dans des commerces de la rue Notre-Dame à Hazebrouck, la Bracine est déjà servie dans quelques restaurants à Hazebrouck, Cassel ou au Mont des Cats. Dimanche dernier, la Brasserie du Pays Flamand participait au marché dominical d'Hazebrouck. Elle espère désormais développer et surtout fidéliser sa clientèle dans les restaurants, estaminets et magasins spécialisés. Si la Bracine prend en Flandre, les jeunes entrepreneurs pourraient alors

relever le défi de brasser leur bière dans leur brasserie. "Le rêve serait de nous implanter au Nouveau Monde à Hazebrouck, là où nous avons grandi" raconte Mathieu Lesenne.

Afin de faire fructifier le capital sympathie dont bénéficie la Bracine, Olivier Duthoit envisage de quitter son emploi pour se consacrer définitivement à la production et à la commercialisation de la bière. La Brasserie du Pays Flamand n'a donc pas fini de mousser.

Christine Duchâtelet



Leur rêve : s'implanter au Nouveau Monde, où tous deux ont grandi.