

# HAZEBROUCK

## AUJOURD'HUI

**À Bailleul, débat sur l'avenir du service postal.** - La CGT propose aux usagers un débat avec les élus relatif aux enjeux actuels et à l'avenir du service postal. Cette réunion fait suite à la grève du 24 avril à Bailleul, Estaires, La Gorgue, Merville et Steenvoorde. ■

## BONJOUR

Fait suffisamment rare en Flandre intérieure pour être souligné : le week-end va être des plus chargés. Dès ce soir, les fans de littérature ont rendez-vous avec l'auteur d'*Hazebrouck sous la Révolution*. Samedi, le musée d'Hazebrouck sera fort sollicité, avec la Nuit des musées, mais aussi la présentation de l'expo consacrant les 60 ans de Tisje-Tasje. Et puis il y aura la Meï Feest, à

Steenvoorde, qui se poursuivra le lendemain. Dimanche, justement, le sportif se rendra à Sec-Bois pour la Forestière du Drooghout. Les Hazebrouckois feront eux un détour par l'étang du Sween-Pleck pour la Fête des mares, avant d'admirer les géants créés par G. Pattein et M. Deschodt. Je sais pas vous, mais moi je suis déjà fatiguée avant d'avoir goûté mon week-end ! ■ PE. DI.

## ET DEMAIN

**Meï Feest à Steenvoorde.** - La 116<sup>e</sup> édition débutera dès 9 h avec le salon du commerce, du terroir et de l'artisanat et celui de l'automobile. Vers 11 h, sera inauguré le salon de la chasse et de la pêche. Vers 15 h, portes ouvertes au centre culturel et au syndicat d'initiatives. ■

## TERROIR

# La Bracine, la petite nouvelle chez les bières artisanales flamandes

Ils ont 28 ans, sont amis depuis l'enfance et ils aiment la bière. Mathieu Lesenne et Olivier Duthoit, Hazebrouckois et complémentaires comme pas deux, l'avaient toujours dit : « Un jour, on créera quelque chose ensemble. » C'est fait avec la Bracine. Présentation de la toute nouvelle bière blonde flamande avec Mathieu, banquier de métier.

PAR VIRGINIE DUBOIS  
hazebrouck@voixdunord.fr

Qui sont les créateurs de la Bracine ?

« Nous sommes deux amis d'enfance. On s'est connu chez les scouts à Hazebrouck. Quand on avait 18 - 20 ans, on passait notre temps à brasser chez nous, enfin chez nos parents plutôt. On allait sur les marchés, on récupérait les fruits gâtés et on faisait notre soupe. Des liqueurs ou des bières. Avec des expériences plutôt malheureuses quand même ! Allez essayer de distiller sans distillateur, c'est pas évident ! On s'est retrouvé avec des bières surdosées en levure. La levure, c'est ce qui crée le pétillant, la mousse... Tout explosait ! »

Vous avez revu vos dosages depuis...

« Oui ! Le vrai maître brasseur,

c'est Olivier. Il a fait des études à l'Institut supérieur de l'agriculture à Lille et à l'université belge de Louvain, qui forme des professionnels de la brasserie. »

Votre objectif est de vivre de la Bracine ?

« Mon associé, qui était technico-commercial, a démissionné pour se consacrer à ce projet. Le but est d'en vivre, oui. Embaucher,

On s'est inspiré de l'ambiance des estaminets, donc il fallait une bière qui satisfasse toute la tablée.

transmettre notre savoir, ce serait bien aussi. En fait, on voudrait atteindre des volumes qui nous permettent d'acheter une microbrasserie digne de ce nom. C'est-à-dire qu'il faudrait environ 1 000 m<sup>2</sup> de bâtiment pour accueillir tout l'équipement : les cuveries, les chaudières, etc. À l'été 2005, on avait appris que la brasserie Zannekin, de Cassel,

était à vendre. On avait fait une offre de reprise, qui n'avait pas abouti. Tout était fait, l'étude de marché, etc. Alors au printemps 2006, on s'est dit "puisque on est prêts, on va la faire nous-mêmes notre bière". Pour l'instant, on la brasse chez des copains, à la brasserie Saint-Germain à Aix-Noulette, entre Arras et Béthune. »

Quelques mots sur la Bracine, sa saveur...

« C'est une bière de convivialité, une bière douce, qui a du corps. En fait, on a stéréotypé le consommateur. Monsieur qui va vouloir prendre sa bière à triple fermentation et madame qui, raisonnablement, prendra une bière blanche. Il fallait une bière qui puisse aller aux deux, à partager entre amis. On s'est aussi beaucoup inspiré de l'ambiance des estaminets, donc il fallait quelque chose qui satisfasse toute la tablée. »

Les échos pour l'instant ?

« Fin septembre, on a participé au Festival international de la bière à Sainte-Marie-Cappel. On a eu un très bon accueil du public. Il y a énormément de bouche à oreille, ce qui fait que les gens la cherchent. »

Et où la trouvent-ils ?

« Dans des estaminets et chez des commerçants du secteur. Sur le marché du terroir d'Hazebrouck aussi. Aujourd'hui, on privilégie le petit commerce. On veut parler d'égal à égal. »



Mathieu aimerait installer une microbrasserie à Hazebrouck, où lui et son associé sont nés.

## ■ TROIS QUESTIONS À... Didier DENOYELLE, gérant des Caves de Bordeaux

La spécialité de Didier Denoyelle, c'est le vin. Pourtant, depuis début mars, le gérant des Caves de Bordeaux, rue Notre-Dame à Hazebrouck, fait une exception, pour la Bracine.

Pourquoi cette bière à l'entrée de votre cave à vins ?

« Cela s'est fait par connaissance. La maman de Mathieu, c'est la fleuriste d'en face. C'est d'abord elle qui m'en a parlé. Puis je les ai rencontrés (Mathieu et son associé Olivier), ils sont sympas. Et tout de suite j'ai dit "oui, si ça peut les lancer, on va tenter l'expérience". »

Et ça marche ?



Cette bière n'est ni un doublon, ni une copie, elle a bien son identité »

« Quand on a lancé la Bracine, les gens disaient "on prend une bouteille, on va voir ce que ça donne". Et ce qui est sympa, depuis trois semaines environ, c'est que les clients reviennent pour en acheter des cartons entiers. C'est vraiment un bon signe. C'est comme pour le vin, ça veut dire que la pompe est amorcée. »

Vous avez goûté la Bracine, qu'en pensez-vous ?

« C'est assez sympa. En plus, je trouve qu'elle se différencie de ce qui se fait. Cette bière n'est ni un doublon, ni une copie, elle a bien son identité. » ■

## Du houblon steenvoordoï

De la levure, du malt, de l'eau, du houblon bien sûr. Quelques épices aussi. Secrets de fabrication avec Mathieu Lesenne.

« C'est le choix du houblon qui fait la différence. » Mathieu Lesenne et son associé ont trouvé leur bonheur à Steenvoorde. « Monsieur Danneels nous a trouvé "le" houblon qui correspondait à ce que l'on voulait. » De type aromatique, peu commun : « La profession, le plus souvent, utilise des houblons amérissants. » Durant l'été 2006, le duo hazebrouckois teste trois recettes :

« On avait la base, mais quelques doutes quant aux différentes quantités. » Le verdict est prononcé en septembre 2006, par les consommateurs flamands eux-mêmes, au Festival international de la bière artisanale à Sainte-Marie-Cappel. « On a fait remplir des questionnaires de dégustation, on a eu un très bon accueil. Quelques remarques forcément, dont on a tenu compte pour trouver la recette finale. » En septembre dernier, naissait le premier brassin d'une bière baptisée Bracine : « La contraction de "brassin" et de "racine". Car nous sommes très attachés à nos racines, les Flandres. » ■ VI. D.