

• Médaille d'or à Paris, hier, pour la Bracine triple

mercredi 25.02.2009, 04:52 - PAR OLIVIER PECQUEUX



Olivier Duthoit et Mathieu Lesenne, Hazebrouckois de 30ans, dans leur brasserie à Blaringhem, quelques semaines avant les travaux.

| SALON DE L'AGRICULTURE |

Hier après-midi, Porte de Versailles au salon international de l'Agriculture, deux trentenaires audacieux ont porté haut les couleurs de la Flandre. La Bracine triple, bière de fermentation haute produite et commercialisée par deux Hazebrouckois, a été primée d'une médaille d'or.

La belle histoire se poursuit pour les créateurs de la Bracine. Hier, au salon de l'Agriculture à Paris, le travail d'Olivier Duthoit et de Mathieu Lesenne, Hazebrouckois de 30 ans, a été reconnu de la plus belle des manières : une médaille d'or au concours général agricole de bières dans la catégorie fermentation haute. Pas mal pour une première participation. Une vingtaine de brasseurs étaient candidats au titre, ce qui rend plus belle encore cette récompense pour Mathieu Lesenne : « Nous avons inscrit trois de nos quatre bières au concours, la blonde, l'ambrée et la triple.

C'est cette dernière qui a été primée. C'est énorme car elle a à peine un an. » La Bracine triple, deuxième boisson produite par le duo hazebrouckois, est une bière de fermentation haute, filtrée et refermentée en bouteilles dans le hangar investi à Blaringhem en mai 2008. Avec un volume d'alcool de 9 %, cette blonde musclée est 3 % plus forte que la blonde classique, la Bracine première du nom. Pour les jeunes brasseurs, qui mesurent le chemin parcouru depuis leurs débuts dans un garage de la rue Notre-Dame à Hazebrouck, cette médaille d'or devrait ouvrir de nouvelles perspectives de développement. « Ce titre nous donne le droit, pendant deux ans, d'exploiter la marque Salon de l'Agriculture et d'exposer sur les bouteilles la feuille de

chêne en or qui oriente les consommateurs, détaille Mathieu Lesenne, entre deux mises à l'honneur sur des podiums au salon. Nous avons fixé des rendez-vous à Paris jusqu'à jeudi avec des clients potentiels. Cette médaille d'or, gage de qualité, va nous aider à nous imposer en dehors de la Flandre où nous sommes déjà bien implantés. »

Bracine de printemps

À Blaringhem, dans la Brasserie du pays flamand, les créateurs de la Bracine misent sur la production de 1 500 hectolitres de bière par an. Dans une semaine, en plus de la blonde, de l'ambrée, de la brune et de la triple, la Bracine de printemps fera son apparition. La production sera anecdotique (10 hectolitres), mais aura valeur de test. « On reprendra les bases de la blonde, indique Mathieu Lesenne, mais on va davantage houblonner pour donner un goût plus floral et en même temps plus amer. » La Bracine de printemps est prête, il ne reste plus qu'à poser les étiquettes sur les bouteilles. Ce sera pour dans quelques jours, quand les deux Hazebrouckois, une médaille d'or dans les bagages, rentreront de Paris.