

# La bière qu'ils fabriquent raconte leurs racines

**Certains produits du cru contribuent à la notoriété d'une région. Et même à son identité. Exemple dans le Nord-Pas de Calais, avec la bière.**

La Bracine, c'est le nom de leur bière. Le mot commence comme « bras-sin », la cuve où fermente le mélange de malt et de houblon ; il s'achève comme « racines » parce qu'Olivier Duthoit et Mathieu Lesenne sont fiers des leurs, en plein cœur de Flandre. Aujourd'hui âgés de 32 ans, les deux hommes se connaissent depuis l'adolescence. Après leurs études, ils ont emprunté des chemins différents. Olivier était technico-commercial dans la levure, Mathieu cadre bancaire. C'est la bière qui les a de

nouveau réunis : « *On s'amusait à brasser en amateur, pour nous et pour un cercle d'amis. L'idée nous est venue d'en faire notre métier* ».

## « Nous resterons des artisans »

Installée à Blaringhem, une petite ville de 2 078 habitants dans le canton d'Hazebrouck-Nord, La brasserie du pays flamand a vu le jour fin 2006. Trois ans plus tard, les deux associés ont passé le cap du millier d'hectolitres, commercialisés auprès d'une clientèle de cavistes et de spécialistes indépendants. Ils n'ont pas encore retrouvé le salaire qu'ils avaient avant de se lancer dans l'aventure et ils rognent toujours sur leurs vacances. Déjà, ils ont engagé 500 000 € dans

leur affaire et ils s'appêtent à réinvestir dans une nouvelle machine qui leur permettra de doubler la production d'ici deux à trois ans. « *Mais nous resterons toujours des artisans* ».

Une médaille d'or, décrochée l'an dernier au Salon de l'agriculture, récompense leurs efforts. Pour produire leur breuvage, les deux brasseurs ne comptent pas leurs heures. Ils donnent tout le temps qu'il faut à leur bière. Ils lui accordent six semaines et jusqu'à trois fermentations successives quand l'industrie se contente d'une dizaine de jours.

## « Le temps du renouveau »

Ici, tout est régional : l'orge qui a donné le malt, la fleur de houblon et

même les verres de dégustation qui sortent de la Cristallerie d'Arc, autrefois l'un des gros employeurs de Blaringhem et dont la fabrication s'est repliée sur un autre site. Les locaux de la brasserie eux-mêmes abritaient autrefois une distillerie. Avec leurs murs de briques rouges, ils racontent l'histoire du Nord-Pas de Calais. Quant à la bière, elle appartient à la tradition même si on cherche à boire moins mais mieux.

« *Quoi de plus régional que la bière du Nord ?* », interroge Mathieu Lesenne. « *Autrefois, chaque village avait sa brasserie. Elles avaient peu à peu disparu mais, aujourd'hui, c'est le temps du renouveau* ».

Y. D.

MERCREDI 10 MARS 2010