

# Les brasseurs de Flandre sortent de leur manche l'atout bière de Noël



Le Mervillois Alexis Défossez aime tenter des associations inattendues avec la bière de Noël. À Blaringhem, Mathieu Lesenne et Olivier Duthoit ne sont pas en reste.

**Incontournable étreinte des brasseurs à leur client, la bière de Noël s'apprête à envahir, si ce n'est déjà le cas, les linéaires des magasins. À la brasserie du Pays flamand, à Blaringhem, ou chez le créateur de la Kaouët, Alexis Défossez, à Merville, on savoure ce moment particulier.**

PAR MARC LE TELLIER  
hazebrouck@lavoixdunord.fr

Les détracteurs du produit le considèrent à l'égal d'un beaujolais nouveau : une pure création marketing élaborée au détriment du goût. Pas tout à fait faux. « Jusqu'à la Première Guerre mondiale,

*c'était un peu la solderie, explique Olivier Duthoit, co-créateur de la Bracine. Les brasseurs arrêtaient la production en été, en raison des risques de contamination par l'air, et reprenaient les restes d'avril au mois de septembre. »* Le bouillon de culture d'hiver était peut-être pire que les désagréments évités en juillet-août. Mais le breuvage turbide se vendait. Et bien. Aujourd'hui encore, l'ambree venue du froid conserve une certaine aura auprès des consommateurs. Chez Alexis Défossez comme chez ses homologues blaringhemois, les ventes de bière de Noël représentent « entre 5 et 10 % du chiffre d'affaires ». Soit 30 000 € pour Mathieu Lesenne et Olivier Duthoit. « Elle est attendue », insiste Alexis

Défossez, qui a lancé son brassin fin août. La conception du breuvage prend du temps : quatre semaines pour les fûts, six pour les bouteilles. Le Mervillois vient juste de commencer ses livraisons, avec une certaine fébrilité : « J'ai beaucoup travaillé sur l'association des malts pour lui donner de la puissance. J'y ai incorporé du houblon américain, mais pas d'épice. Le résultat donne une amertume franche, un bouquet floral assez déve-

**« Jusqu'à la Première Guerre mondiale, c'était un peu la solderie. »  
Olivier Duthoit.**

loppé. »

La bière de Noël a beau être un marché de niche (Alexis Défossez en a produit 16 hectolitres, la brasserie du Pays flamand 80), les jeunes artisans s'en servent comme le socle d'expérimentations à court ou moyen terme. À Blaringhem, la Triple est ainsi la digne héritière d'une bière de Noël créée en 2007. « C'est l'occasion rêvée de montrer notre savoir-faire, juge Olivier Duthoit. Plus les années passent, moins l'improvisation est permise. »

La condition sine qua non pour conserver une crédibilité. « Le beaujolais nouveau tombe au même moment, avertit Alexis Défossez. Si l'on ne soigne pas les bières de Noël, il est craindre à que l'on soit associé à une piquette. » ■

## ➤ REPÈRES

### Quatre brasseries en synergie

La Kaouët et la Bracine sont presque cousines. Leurs concepteurs ont pris l'habitude d'échanger conseils et coups de main. Depuis trois ans, l'automne venu, deux autres brasseries se joignent aux Flamands pour présenter les breuvages de Noël. « On est plus malins à quatre que seul », note Alexis Défossez. Le 14 novembre, rendez-vous à la ferme des Mottes à Marquillies, près de La Bassée. L'hôte ainsi que la Brasserie artisanale proposeront leurs créations aux côtés de celles des brasseries du Caou et du Pays flamand.