



Anosteke

■ Analyse

Mousse: Blanche, abondante, bulles moyennes, persistance moyenne.

Couleur: Dorée tirant sur l'ambrée, trouble.

Nez: Végétal, tirant sur le houblon, l'herbacé.

Bouche: Attaque vive, suivie rapidement par une belle montée en puissance du caractère houblonné, avec une franche amertume. La bière présente un corps bien malté, puissant, mais aussi d'une belle finesse. L'ensemble est très désaltérant, d'autant que l'amertume n'évolue jamais sur l'âcreté, mais reste d'une réelle fraîcheur florale et herbacée.

Commentaires: On ne boudera pas son plaisir face à cette bière si joliment houblonnée, une rareté dans la production française, même artisanale. D'autant que les brasseurs ont su donner une interprétation personnelle à l'amertume, car elle s'accompagne ici d'une belle puissance en bouche remarquable.

Appréciation par rapport au style 🍷🍷🍷

■ **Brasseur:** Brasserie du Pays Flamand, à Blaringhem (Nord).

■ **Fabrication:** Bière blonde titrant 8 % d'alc.vol. Malt d'orge, houblons des Flandres. Fermentation haute avec refermentation en bouteille. Bouteille de 33 cl sérigraphiée. "Anosteké" est la traduction phonétique de l'expression flamande "tot anoste keer", qui signifie "à la prochaine". Cette bière est conçue comme le point de départ d'une nouvelle gamme pour la brasserie du Pays Flamand, axée davantage sur le houblonnage et l'amertume. Celle-ci s'est en effet développée autour de deux références : Saint-Martin de Blaringhem, bière légère de table, et Bracine, qui réunit blonde, ambrée, brune, blanche et surtout une remarquable Triple, ainsi qu'une Noël et une Printemps.

■ **Origine:** Deux amis d'enfance, Olivier Duthoit et Mathieu Lesenne, ont de longue date une passion commune pour la bière. Après avoir multiplié les brassins d'essai, puis avoir élaboré leurs bières dans une brasserie amie, ils ont réussi à ouvrir leur propre brasserie en 2006 dans un site original, situé dans la ville de Blaringhem, à la frontière de la Flandre française et de l'Artois. Il s'agit en effet d'une ancienne distillerie qui a été en fonctionnement pendant la première moitié du XXe siècle. Et leur boutique est installée dans d'anciennes écuries. Après de durs travaux d'aménagement (qu'ils ont effectué en grande partie eux-mêmes) et la recherche d'équipements d'occasion en provenance du Québec après un crochet par la Lorraine, les deux amis ont transformé leur pari de doter le pays flamand d'une nouvelle brasserie. Plusieurs médailles dans les concours de bière ont déjà récompensé leur savoir-faire et leur créativité.