

A la Une

Brasserie du Pays Flamand

Trois médailles au Salon de l'Agriculture

mercredi 02.03.2011, 14:00



Mathieu Lesenne et Olivier Duthoit ont tout misé sur la qualité.

Mathieu Lesenne et Olivier Duthoit, propriétaires de la brasserie du Pays Flamand, n'en reviennent toujours pas. Alors que leur brasserie de Blaringhem n'est ouverte que depuis trois ans, ils viennent de remporter trois médailles au concours général agricole du Salon de l'Agriculture, dont une en or pour leur nouvelle bière blonde : l'Anosteké (littéralement "à bientôt" en flamand).

La Bracine blonde et la Bracine brune ont, quant à elles, été récompensées de médailles d'argent.

"Trois médailles, c'était complètement inespéré pour nous", confie Mathieu Lesenne. "Avec une seule, on aurait déjà été content !" Avec l'Anosteké, sortie en mai 2010, les deux copains d'enfance avaient voulu faire quelque chose de différent, sortir des sentiers battus.

"Elle est deux fois plus houblonnée que les bières traditionnelles, sans forcément être trop amère. Nous avons voulu revenir à la tradition : les anciens mettaient énormément de houblon pour ses vertus de conservation." Pour les deux autres bières, plus "classiques", les brasseurs ont misé sur la qualité, que ce soit dans le processus de fabrication ou dans le choix des matières premières. "Nos bières contiennent exclusivement des houblons du Nord-Pas de Calais. C'est un peu plus cher mais on arrive à avoir des saveurs qui nous ont permis de gagner ces prix." Une nouvelle bière devrait être créée prochainement : une Anosteké brune, très traditionnelle, qui devrait être prête pour le prochain Salon de l'Agriculture.

H.B.

L'Indicateur des Flandres