

Bière

Ce qu'on sait de la future brasserie de l'Anosteké à Merville

Ça y est, les travaux ont commencé sur l'ancienne friche Engrais Nord France et cela devrait aller vite, très vite. Dans six mois, le bâtiment sortira de terre. La brasserie du Pays flamand espère être opérationnelle en avril. L'investissement est de 2,5 millions d'euros.

Par Raphaëlle Remande | Publié le 10/07/2017 La Voix du Nord

1 Cela ressemblera à quoi ?

D'abord à un site industriel d'envergure : un bâtiment de 2600 m² va s'élever au-delà d'un grand parking. Le fameux lion flamand, emblème de la brasserie, sera apposé sur la façade et des silos à grains qui serviront au stockage du malt (pour être plus écolo et éviter les sacs) seront bien visibles.

Un bardage en bois devrait être apposé et, à terme, Mathieu Lesenne, l'un des deux créateurs de la brasserie, rêve d'y voir pousser « *du houblon, mais je ne sais pas si c'est possible ! Ou de la glycine* ».

2 C'est pour quand ?

Cela a déjà commencé. Le chantier va d'abord se concentrer sur les réseaux et les voiries. La parcelle étant près de la Lys, un gros travail de fondations devra être effectué.

Le bâtiment devrait ensuite rapidement sortir de terre. Les gérants espèrent que l'équipement commence à brasser dès le 1er avril. « *Et ce n'est pas une blague !* » précise Mathieu Lesenne.

3 Cela changera quoi ?

La brasserie va quadrupler sa capacité nominale : « *Cela ne veut pas dire qu'on va quadrupler notre production mais qu'on va pouvoir brasser quatre fois moins souvent* », précise Mathieu Lesenne. L'intérêt sera aussi la taille du bâtiment qui permettra d'avoir un grand espace de stockage. « *Aujourd'hui, on est à flux tendus* », rappelle le créateur de la brasserie.

En revanche, cela ne devrait en rien changer... le goût des mousses.

« *Depuis un an, Olivier Duthoit (cogérant) travaille sur notre nouveau process. La brasserie est créée pour nous dans les moindres détails (...)* On a mis le gros de nos

moyens sur ce qu'on appelle le bloc chaud qui est le cœur de la fabrication. » Même l'eau viendra « de la même veine de captage ». Les mêmes bières, donc, mais avec un outil de production digne de leurs succès.

Un bar style «After Work»



Bonne nouvelle, un espace convivial sera également prévu au sein de la nouvelle brasserie. Mathieu Lesenne parle d'un bar style « *After Work, un concept super à la mode aux États-Unis* ». Littéralement « après le travail », le terme désigne ces lieux branchés, de plus en plus nombreux, où aller boire des bières après le travail. Sur le coup, on a un peu du mal à imaginer la chose en plein cœur de Merville mais Mathieu Lesenne, lui, visualise tout à fait. Il évoque un espace avec une vitre permettant de voir le site de production. Toutes les bières fabriquées sur place y seront proposées à la pression « *pour faire découvrir ce qu'on fait* ». Après tout, Roquette et ses près de 3 000 salariés sont à deux pas...