

Ostricourt : face au succès, la brasserie Flamine est obligée de déménager

Passionné de bière, Christophe Cloet se lance dans l'aventure en 2010. Il ouvre la brasserie Flamine à Ostricourt. Six ans plus tard, les commandes sont nombreuses et l'artisan brasseur est obligé de déménager pour des locaux plus grand, direction Arleux en septembre.

Par Victoire Haffreingue-Moulart | Publié le 18/06/2016 La Voix du Nord



Christophe Cloet s'est installé en 2010 dans la brasserie Flamine à Ostricourt, aujourd'hui il est obligé de déménager pour des locaux plus grands.

« *Elles sont rondes et douces...* » Ce n'est pas sans une certaine poésie que Christophe Cloet évoque ses bières. Installé sur sa chaise au milieu de centaines de bouteilles, il raconte son parcours atypique. Ancien ingénieur en BTP, le trentenaire se lance en 2010 et ouvre la brasserie Flamine à Ostricourt. Depuis, le succès est au rendez-vous, les commandes se multiplient et la production aussi.

8 000 litres par mois

Aujourd'hui, l'artisan brasse 8 000 litres de bières par mois contre 2 700 litres au départ. « *J'étais obligé de trouver quelque chose de plus grand* », explique le brasseur. Résultat, la brasserie déménage à Arleux en septembre. Il pourra y installer trois nouvelles cuves, ouvrir un point de vente mais aussi organiser des visites.

Si les premières années ont été difficiles, aujourd'hui le brasseur vit de son activité. Mais malgré toutes ces bonnes nouvelles, le trentenaire reste pragmatique. « *On ne sait jamais comment les choses vont évoluer, pour l'instant ça marche bien mais, on ne peut pas vraiment avoir de vision à long terme* », concède-t-il. Christophe l'assume, il préfère limiter la production plutôt que d'embaucher : « *Il y a trop de risques* ».

En attendant, les clients ne cessent d'augmenter. Grande distribution, épiceries, bars et restaurants, petit à petit le brasseur gagne en notoriété. Dans la métropole lilloise, quatre restaurants servent déjà sa bière en pression. On peut même la trouver dans deux bars parisiens.

Pourtant, Christophe y tient, son cœur de métier, c'est la bière en bouteille. « *Elles sont surtout destinées à boire à la maison !* » Au total, il produit sept types de bières, de la blonde à la triple en passant par l'ambrée ou la noire, dont le degré d'alcool oscille entre

six et huit. « *Il y a aussi des bières de saison* », explique le spécialiste. Pour confectionner tous ces crus, le chef d'entreprise a dû faire des « *tonnes d'essais* ». Pour chaque bière, il a fallu attendre six mois entre l'élaboration de la recette et la dégustation du produit fini. L'assurance est venue avec l'expérience et désormais l'amateur est devenu un professionnel reconnu.