

La Gorgue : une nouvelle bière pour célébrer les racines du pays de l'Allœu

Publié le 05/01/2016 (La Voix du Nord)

PAR RAPHAËLLE REMANDE

C'est la petite dernière des nouvelles bières. Née tout juste avant Noël, présentée samedi aux vœux, elle a été baptisée Lallod en référence aux terres de L'Allœu. Derrière les cuves, deux Gorguillons passionnés de terroir et de culture brassicole. À terme, ils rêvent de faire renaître « Lys brasserie ».



Benoît Galliaerde et Benoît Broutin, co-gérants de Lys Brasserie, ont créé une nouvelle bière « Lallod » pour célébrer la Flandre-Lys.

Ce matin-là, un rayon de soleil donne des tons verts et bleus aux rives de la Lys. Benoît Broutin ne peut s'empêcher d'être enthousiaste. « Ça, c'est un ciel du Nord ! J'adore. Avec Roquette en face. » Lui est un enfant du cru. Gorguillon pure souche. **Passionné par son pays, son histoire locale, ses racines.** Et « quand on aime sa ville, on a envie de contribuer à son dynamisme ». C'est pour cela que le projet qu'il défend – la création d'une bière – était forcément lié, pour lui, à la Flandre-Lys.

Tout a démarré quand il a rencontré son acolyte, Benoît Galliaerde, un natif de Bailleul installé à la Gorgue. Les deux se sont retrouvés autour d'une passion commune pour la bière. « Dès tout petit, je collectionnais les bocks. Jeune, j'ai tout de suite apprécié la bière », narre Benoît Galliaerde.

Des valeurs d'authenticité

De fil en aiguille, une envie a enflé. Jusqu'au déclic, en juin dernier : **se lancer dans la création d'une bière puis d'une brasserie.** « Pour l'instant, Lallod est brassée à Blaringhem, à la brasserie du Pays flamand. Le feeling a été excellent avec les deux dirigeants. On s'est retrouvé sur les mêmes valeurs d'authenticité. Mais à plus long terme, entre 3 et 5 ans, on voudrait créer une brasserie locale. » À La Gorgue, évidemment.

Et pour ce projet, les deux co-gérants de Lys Brasserie pensent que la première année sera cruciale pour faire connaître leur nouveau breuvage : convaincre les caves à vin, les estaminets de la commercialiser, faire le tour des salons, etc.

Ils ont des atouts dans leur poche, avec leurs formations : Benoît Broutin vient de quitter un poste à la chambre de commerce et d'industrie pour se consacrer à ce nouveau métier de maître-brasseur. Benoît Galliaerde continue à travailler dans une banque.

D'ores et déjà, ils ont le soutien de la municipalité (les premières bouteilles ont été dégustées lors des vœux de La Gorgue, samedi). De quoi faire voguer Lallod de part et d'autre de la Lys. Et Benoît Broutin et Benoît Galliaerde rêvent qu'elle devienne **un élément de fierté de la Flandre-Lys**. « *Nous pensons qu'il y a un véritable besoin d'authenticité. Un besoin de consommer en circuit court, non plus des bières classiques, mais des bières uniques.* »

Un goût qui se veut original

Passionnés de terroir, les co-gérants de Lys Brasserie ne se sont pas juste contentés de fabriquer une bière originale. Leur recette tire tout son sens, selon eux, de l'histoire locale. La couleur de la bière, cuivrée, rappelle ainsi la flamme des Vikings, arrivés en terre de l'Allœu au VIIIe siècle. La fine pellicule de mousse symbolise l'écume de la Lys.

Concernant le goût, retenons que Lallod est très originale. « *Nous sommes dans une logique complètement différente du grand mouvement de masse pour les bières amères* », indiquent Benoît Broutin et Benoît Galliaerde. Elle est étonnamment douce pour une bière de haute fermentation (8 %). « *Nous avons de très très bons retours sur le goût. En revanche, le peu de mousse heurtait certains, donc nous allons faire un ajustement pour le second brassin. L'intérêt d'une brasserie locale, c'est d'être tout le temps au contact des clients.* »

De même, l'étiquette contient de nombreux symboles locaux : on peut voir un arbre de vie, qui puise ses racines dans la Lys, deux lions des Flandres mais aussi le magot (un bouc), emblème de La Gorgue. Les deux co-gérants, adeptes du circuit court, tiennent à travailler en local. Pour les verres, ils ont sollicité l'imprimerie Havet de Sailly-sur-la-Lys.

La bouteille Lallod de 75 cl coûte 4,40 €. Elle est déjà disponible à la cave des Weppes d'Estaires. Plus de renseignements sur la page Facebook de Lys Brasserie.

2016, année de la bière ?

Nous l'écrivions déjà hier : la multiplication des bières locales est un phénomène en Flandre. Hier, c'est la Hond'Bier qui a été lancée à Hondeghem. Une initiative du conseil municipal. Tout comme Lallod, elle est sortie des cuves de la brasserie du Pays flamand, dont on ne présente plus le succès. Toujours du côté de la Lys, la brasserie du Caou de Merville a été reprise en octobre. D'autres projets sont en cours de lancement.

À Méteren, Gauthier Coudeville (de l'association Lupul'in) va construire sa propre brasserie. Enfin, autre initiative sur laquelle nous reviendrons : celle d'un Casselois, qui va construire sa brasserie artisanale, route de Dunkerque. Le lieu devrait être aménagé courant janvier.

De la concurrence ? Benoît Broutin et Benoît Galliaerde estiment qu'il y a de la place pour tout le monde : « *Nous ne sommes pas dans un métier où la concurrence est frontale, brutale. Les brasseurs sont intéressés par l'émulation.* »