

LOCALE
25/07/2017

La Lydéric, une bière des géants élaborée, brassée et commercialisée à Roncq

par Justine PLUCHARD tourcoing@lavoixdunord.fr



Olivier, Jonas et Rémi travaillent depuis plusieurs mois à la réalisation de la Lydéric, «une nouvelle bière de plaisir aux accents régionaux». PHOTO LUDOVIC MAILLARD

Roncq renoue avec son passé de terre de brasserie avec l'arrivée de la Lydéric, une bière élaborée presque à 100 % à partir de produits des Flandres et des Hauts-de-France par un trio de passionnés.

RONCQ.

Depuis quelques jours, une douce odeur de houblon et d'orge émane des anciens locaux de l'entreprise VRB. Situés avenue de l'Europe, Olivier De Brueker, 33 ans, s'est employé depuis le printemps dernier à les transformer en brasserie artisanale. Pendant des mois, il a élaboré avec Jonas, un jeune brasseur formé dans les Flandres, une nouvelle « bière de plaisir » aux ingrédients régionaux. Du houblon de Boeschepe, de l'orge des Hauts-de-France et un nom d'ici : la Lydéric, en référence à l'un des géants de Lille. « Il y a un réel regain pour le brassage artisanal et ça nous tenait à cœur d'offrir la bière la plus locale possible », explique cet ex-trésorier en entreprise qui brassait il y a encore un an sa propre bière dans sa cuisine.

On voulait une bière plus accessible et qui plaît au plus grand nombre: on crée une bière pour les autres, pas pour nous.

Une journée pour un brassin

En haut des cuves, c'est maintenant Jonas qui contrôle en véritable chimiste les différentes étapes du brassage du jour. « Aujourd'hui, on s'occupe de la blonde, annonce-t-il alors que les 500 kg de malt d'orge qu'il a moulus la veille sortent de la phase d'empâtage. Le brassage va durer toute la journée et on a misé sur une amertume discrète ». Lui qui a longtemps travaillé en Flandres est un adepte des bières plus amères « mais on en voulait une plus accessible et qui plaît au plus grand nombre : on crée une bière pour les autres pas pour nous de toute façon », ajoute-t-il avec sourire.

Avec Olivier, ils ont brassé de nombreuses fois avant de trouver LA formule parfaite pour leur Lydéric. Mais Jonas reste à l'affût pendant tout le processus « pour éviter les mauvaises surprises ». Il pèse, calcule, sent, goûte et aucune étape n'échappe à son contrôle. À la fin de la journée, le brassin du jour arrive dans une des cuves de fermentation où, pendant une semaine, les levures s'emploieront à transformer le sucre du breuvage en alcool. « La blonde sera à 6,5 % mais on a pris le parti d'enlever le CO2 contenu dans le brassin pendant la fermentation pour diminuer la teneur en soufre : c'est ce qui peut donner mal à la tête », confie le jeune brasseur.

Une partie du brassin sera ensuite directement mise en fût tandis que l'autre subira une seconde fermentation avec une réinjection de CO2 pour être embouteillée. « C'est un processus encore assez rare, argue Olivier. Ça nous permet d'avoir deux produits différents pour un même brassin ».

Dès la mi-août, les premiers fûts partiront à travers la métropole dans les bars et restaurants. « Il faudra attendre quelques semaines de plus pour déguster la Lydéric en bouteille », précise Rémi, le troisième homme de la brasserie qui vient d'arriver pour s'attaquer à la partie commerciale. Et il faudra aussi faire son choix parmi les différentes gammes : après avoir brassé la blonde, Jonas s'est très vite attaqué à la version triple et rouge de la Lydéric.

On a goûté pour vous

Voici un avant-goût de la Lydéric sous toutes ses formes avant sa distribution et commercialisation officielle. Dans sa gamme, une épice gardée secrète et choisie par Jonas fait office de « fil rouge »...

La blonde à 6,5 % :

avec beaucoup de matière en bouche, son amertume se fait discrète et consensuelle. Côté aromatique, on part sur des senteurs florales et herbacées.

La triple à 9,5 % :

plus épicée en bouche que la blonde, elle reste très ronde et chaleureuse.

La rouge à 7,5 % :

idéale pour l'été avec des notes de myrtille et de groseille.