

À peine créée, aussitôt récompensée, la Lydéric a tout d'une grande bière

par Julien Dufurier jdufurier@lavoixdunord.fr



Olivier De Brueker, patron de la brasserie lilloise. PHOTO François Flourens

La Lydéric, brassée et mise en bouteille par la brasserie lilloise à Roncq, a décroché la médaille d'argent du concours général lors du salon de l'agriculture. Une sacrée performance pour cette blonde qui n'a même pas un an.

Roncq.

Quand on porte un tel nom, est-ce finalement si surprenant de grandir aussi vite ? La Lydéric, en hommage à l'un des deux géants lillois, n'a même pas passé le cap de la première année qu'elle s'en va déjà faire des siennes dans la capitale. La blonde de la toute jeune brasserie lilloise, installée à Roncq depuis le début de l'été 2017, fait partie du contingent régional récemment primé lors du dernier salon de l'agriculture. Porte de Versailles, la mousse ronquoise a décroché une médaille d'argent. Plutôt pas mal pour un breuvage qui n'était encore qu'un concept avant le mois de juillet et dont les premiers hectolitres ont été mis en bouteille dans les derniers jours du mois d'août.

Nous sommes encore dans la phase où l'on frappe aux portes pour se faire connaître.

« C'est super pour une première année car on est toujours en rodage, apprécie Olivier De Brueker, le patron de la brasserie lilloise. À chaque brassin on essaie de s'améliorer, on fait tout pour faire de bonnes bières. » Les bons retours des premiers clients avaient envoyé des signaux positifs mais cette participation au concours de salon de l'agriculture devait surtout permettre de se confronter à des critiques constructives. La Lydéric est finalement rentrée de Paris avec une breloque argentée autour du cou.

« C'est la plus belle médaille française, en tout cas celle qui est la plus reconnue par les consommateurs », savoure Olivier De Brueker. Voilà qui devrait sérieusement booster la crédibilité de cette brasserie artisanale portée par trois personnes. Même si la Lydéric s'est déjà invitée à quelques bonnes tables métropolitaines, comme l'Hermitage Gantois ou le Rouge Barre, les faire-part de naissance n'ont pas encore tous été distribués. « Nous sommes encore dans la phase où l'on frappe aux portes pour se faire connaître », explique le patron de cette brasserie artisanale qui n'utilise que des produits régionaux dans son processus de fabrication.

Cette médaille argentée pour la dernière des bières régionales est aussi un sacré message à ceux qui voudraient se lancer. Au pays du houblon roi, il y a donc encore de la place pour les petits nouveaux. « J'en suis convaincu, abonde Olivier De Brueker. D'ailleurs ce n'est pas dans la région qu'il y a le plus de brasseries mais en Rhône-Alpes. Il y a de la place pour d'autres car l'offre crée la demande. » Même si toutes les nouvelles bières ne brilleront pas forcément aussi vite que la Lydéric.