

# Roncq: La Lydéric, la petite bière qui mousse, qui mousse

Cette semaine, nous vous présentons une sélection de produits artisanaux de notre territoire. Aujourd'hui, pause gourmande à la Brasserie lilloise qui brasse depuis août dernier la Lydéric, une bière artisanale qui s'invite de plus en plus sur les tables de la métropole.

Angèle Bayeul | La Voix du Nord | 02/08/2018



La Lydéric a été lancée en août dernier. Aujourd'hui, 4 000 litres sortent de la brasserie par semaine. Photo Ludovic Maillard - VDN

L'odeur de levure se mêle au son des cuves en marche. **Dans le hangar investi par Olivier De Brueker depuis août dernier, on trouve désormais la Brasserie lilloise.** Si le nom de la société ne vous dit rien, vous en avez peut-être goûté les arômes. Ici, on brasse la Lydéric, bière artisanale aux saveurs du Nord – ou du moins « à 85 % » – servie principalement dans les bars et restaurants de la métropole lilloise. Dans les imposantes cuves en inox, on filtre, on bout, on moule des orges et des froments du coin et des houblons venus pour la plupart de Boeschèpe.

Ici, **on sort environ 4 000 litres de bière par semaine.** Jonas, ingénieur brasseur venu d'outre-Quévrain et embauché par Olivier De Brueker pour imaginer et concrétiser les recettes de la Lydéric, explique : « *Nous brassons deux fois par semaine 2 000 litres. Il faut environ six semaines pour que la bière soit fermentée et finalisée. Mais il y a un turn over et un espace de stockage qui permettent une production régulière.* »

## Une recette pour chaque humeur

**Cinq bières existent pour le moment dans la gamme de la Lydéric.** Une « saison », une rouge, une blanche, une triple et, évidemment, une blonde décrite par ses pères comme « *épicée et équilibrée, à l'arrière-goût de fruits jaunes comme la banane, l'ananas* ». Leur produit phare ? « *Pas vraiment*, indique Olivier De Brueker. *La Lydéric se boit toute l'année. La triple se vend l'hiver, la saison au printemps et la blonde est constante.* »

« Nous sommes une bière d'apéro, qui se déguste doucement »

L'effet Coupe du Monde ? Connaît pas. « *Nous sommes une bière d'apéro, qui se déguste doucement. Si les supporters buvaient de la Lydéric pendant un match, pas sûr qu'ils se souviendraient de la fin...* », plaisante Jonas. « *Nous laissons aux grands industriels la primeur de l'événement.* » Une décision qu'Olivier De Brueker a adoptée par volonté commerciale, tout comme la très faible distribution en grandes surfaces (Auchan Roncq uniquement). « *Nous préférons être vendus chez des cavistes qui connaissent le produit, ce qui explique aussi le prix (5 euros environ les 75cl).* »

Dans les projets pour la fin 2018, **la Brasserie Lilloise devrait créer une nouvelle bière, justement destinée à la vente en grandes surfaces.** Malin.

### «**J'ai commencé dans ma cave**»

Olivier De Brueker a 34 ans et il vient « *d'un peu partout* ». Il est né dans la métropole lilloise de parents d'origine belge : la bière est comme une empreinte chez lui. Il y a quelques années lui vient l'idée de brasser la sienne. « *J'ai commencé dans ma cave, pour moi et mes copains. Puis j'ai progressé, trouvé ce que j'aimais et j'ai voulu développer le projet.* » L'idée bien ancrée en tête, Olivier De Brueker se forme au métier de brasseur à Douai mais estime ne pas encore avoir acquis toutes les compétences pour obtenir une boisson de qualité et stable dans le goût. Il en appelle donc à Jonas, ingénieur brasseur belge de Tournai. « *Fabriquer de la bière c'est comme de la chimie, ça se pèse, calcule au millilitre et milligramme près !* »



Oui, parce que pour la Lydéric – qui tire son nom du Géant de la ville de Lille – on met un point d'honneur à être le plus transparent possible. « *J'aimerais dire que nos bières sont 100 % locales mais ce n'est pas vrai. Je trouve cela important de ne pas tromper nos consommateurs, cela fait partie de nos valeurs. Nous essayons de trouver les meilleurs produits qui soient dans une démarche et des prix raisonnables.* »