

Armentières : Émile, la nouvelle bière de caractère de la brasserie Motte-Cordonnier

Ce vendredi matin, jour de marché, la brasserie Motte-Cordonnier a enfin levé le voile sur sa dernière née des bières armentières : l'Émile. Une mousse à triple fermentation, plus maltée que la René, blonde légère, et qui doit son (pré)nom à un ouvrier brassicole aux cinquante ans de carrière dans le château industriel.

Christophe Declercq | 12/06/2020 | La Voix du Nord



Comme à chaque nouveauté, la famille Motte se mobilise et se fait l'ambassadrice du savoir-faire armentierois.

Après René le patron, Émile l'ingénieur brassicole. Vendredi matin a été dévoilée la dernière née de Motte-Cordonnier sur le marché d'Armentières, dans sa configuration d'avant Covid-19. **Il régnait sur la place de Gaulle comme un vent de délivrance. Et de renaissance.** Comme pour la famille Motte quasiment au complet, et tout heureuse de faire découvrir sa nouvelle bière, l'Émile, à triple fermentation, et contenant quatre malts différents.

Ce jus de houblon qui tire en effet à 9 degrés était attendu des connaisseurs comme des amateurs. Émile a passé cinquante ans de sa vie en tant qu'ouvrier dans l'ancienne brasserie. Son fils et son petit-fils ont aussi œuvré au sein de ce magnifique château industriel emblématique de la cité de la Toile, bientôt reconverti en appartements. **Une manière intelligente de rendre hommage à cette classe ouvrière** qui a contribué au rayonnement de la marque dans le secteur.



On notera tout de même que la blonde du patron apparaît légère, dorée, idéale pour l'apéritif en terrasse ; la triple de l'ouvrier, cuivrée, s'avère plus ronde et généreuse. Mais quelle que soit votre choix, la mousse est à partager (avec modération) entre amis en trinquant de nouveau et en souhaitant plus que jamais : « *Santé !* »

Tarif : 4,50 € la bouteille de 75 cl. Les points de vente sont à retrouver sur le site bieresmottecordonnier.fr
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.