

LOCALE
24/03/2018

Les premières gouttes d'Anosteké de la nouvelle brasserie

Par Claire Couillez-Brouet hazebrouck@lavoixdunord.fr



*Olivier Duthoit et Mathieu Lesenne (avec les lunettes), surveillent le premier brassin.
Photo Édouard Bride*

Cette fois, c'est du concret. La brasserie du Pays flamand réalisait mardi matin sur son nouveau site de Merville son premier brassin commercialisable, après plusieurs tests et quelques soucis techniques. Une Anosteké blonde, produit phare, qui marque le début d'une nouvelle aventure pour cette brasserie née à Blaringhem.

Merville.

Des regards réguliers sur sa montre, des signes de la tête vers son équipe... Plus que quelques minutes et l'eau va jaillir dans la machine, le malt sera projeté par les tuyaux, dans un bruit assourdissant. Mathieu Lesenne le sait, depuis quelques jours c'est cette étape qui coince et retarde le premier brassin, le vrai. Pas celui des tests et des réglages. Un premier brassin d'Anosteké blonde qui sera mis en fût et commercialisé dans environ deux mois.

On aurait pu tout automatiser, mais on veut encore mettre la main à la pâte, voir le produit, intervenir.

Cette fois, c'est le moment : il faudra finalement qu'il remonte ses manches pour ouvrir une vanne un peu récalcitrante, mais le vacarme qui envahit les lieux le rassure. C'est parti, malt et eau vont se mélanger. On se tape dans la main et on se félicite, mais que l'on soit de l'équipe de la brasserie du Pays flamand ou de celle des techniciens envoyés d'Allemagne par l'entreprise de fabrication du matériel, tout le monde sait que rien n'est acquis. « Je ne sais pas si on peut vraiment se détendre, confie Mathieu Lesenne, qui dirige la brasserie avec Olivier Duthoit. Les angoisses, c'est au quotidien. »

Pour le moment, la cuve de brassage brasse, et cela va durer plus d'une heure, avant la filtration. Puis, dans la troisième cuve, le mélange va bouillir pendant deux heures : « On va y ajouter le houblon pour qu'il infuse à haute température. Et ça, on a voulu continuer à le faire manuellement. Parce que le houblonnage fait partie de nos gènes, on n'a pas voulu de programmation informatique. »

Trois étapes, trois cuves de 40 hectolitres, c'est quatre fois plus qu'à Blaringhem. Même si la production ne sera pas multipliée par quatre sur le nouveau site de Merville, la capacité

existe. À ceux qui confondraient la brasserie du Pays flamand avec une brasserie industrielle, Mathieu Lesenne explique : « On enlève de la manutention humaine, on a automatisé des tâches pénibles. On aurait pu tout automatiser, mais on veut encore mettre la main à la pâte, voir le produit, intervenir, ne pas être tributaires de la technologie. »

Il y aura ensuite la phase de refroidissement, « pendant laquelle on va récupérer les calories pour chauffer les bureaux et la chambre chaude » et, finalement, le stockage en cuve pour la fermentation et la garde « dans une cuve on stocke quatre brassins pour homogénéiser le goût ». Mathieu Lesenne explique que la fabrication des bières spéciales qui fermentent en fûts restera sur le site historique de Blaringhem : « On va mettre en scène les barriques. Cela fera partie des choses à montrer quand on va accueillir le public. »

Sur le calendrier

Le chantier :

« Il y a eu du retard, notamment à cause des intempéries, comme sur tous les chantiers de cette taille. Donc là, on est à deux mois de décalage », détaille Mathieu Lesenne.

L'inauguration :

elle aura lieu le 1^{er} juin pour les élus et le lendemain pour le grand public avec des portes ouvertes. Avant cela, en avril, une quinzaine de brasseurs venus de toute l'Europe participeront à l'élaboration d'une bière spéciale avec une recette commune qui sera servie à l'inauguration et commercialisée.