
Déguster

Anosteké, la bière nordiste qui collectionne les titres

Tout est parti d'un voyage aux Etats-Unis à la fin des années 2000 réalisé par nos deux jeunes chefs d'entreprise et amis dans la vie ! Un petit séjour de l'autre côté de l'Atlantique, au cours duquel les deux Flamands ont découvert que le monde de la bière artisanale, la bière kraft pour les initiés, avait explosé là-bas. Qu'il y avait chez l'Oncle Sam toute une reconstruction du paysage brassicole grâce notamment aux bières IPA (India Pale Ale) caractérisées par des houblons très aromatiques développés sur place.

« Du côté de Seattle, raconte Adrien Erb, responsable marketing de la Brasserie du Pays Flamand, on va retrouver plein de variétés de houblons différentes, avec une région très ensoleillée, un terrain sablonneux et beaucoup d'eau propice pour cette culture. » L'alchimie parfaite pour des « supers houblons », comme le signale notre interlocuteur, qui « vont gagner en qualité aromatique et en goût, d'autant plus que la recherche et le développement sont un de leurs points forts », complète-t-il.

A leur retour à Blaringhem, où la brasserie est installée depuis 2006, Olivier Duthoit et Mathieu Lesenne se disent qu'il y a quelque chose à faire avec le houblon américain. C'est comme ça que va naître l'Anosteké – qui signifie « à la prochaine » en flamand. D'abord lancée en blonde, puis en « saison », cette bière participe fortement au décollage économique de leur petite entreprise ! « C'est une recette intéressante, parce que l'Anosteké, c'est le mariage de deux univers, explique Adrien Erb. Vous avez les bières belges d'un côté, avec leurs 8 degrés, produits gourmands, chaleureux et soyeux, et les houblons américains de l'autre, qui amènent un peu d'amertume, des notes quelque peu exotiques. L'alchimie de tout ça donne un produit étonnant, rafraîchissant, loin des standards. »

Brasserie Anosteké

Cédric Arnould

Sacrée deux fois « meilleure bière du monde »

Jusqu'en 2016, soit cinq ans après le lancement de l'Anosteké, la Brasserie du Pays Flamand fait face à pas mal de demandes de manière croissante. Mais avec son titre de meilleure bière du monde reçu cette année-là à Londres lors des World Beer Awards pour la « saison », dans la catégorie des bières de garde, les commandes deviennent énormes, « et on ne sait plus répondre », relève le responsable de la communication. C'est comme ça qu'en 2018, un second site voit le jour à Merville, à quelques kilomètres de Blaringhem.

Quatre ans plus tard, la maison est en capacité d'honorer toutes les demandes (30 000 hectolitres produits en 2021, 42 000 en 2022), et au cours de cette période, l'Anosteké a déjà trusté les premiers prix des concours internationaux les plus courus. Le dernier en date, pas plus tard qu'en mai dernier, au World Beer Cup, à Minneapolis, aux Etats-Unis, avec une médaille d'or décernée à sa bière blonde dans la catégorie belgian strong ale. Cette compétition considérée comme les Jeux Olympiques des brasseurs indépendants, se dispute une fois tous les deux ans.

Plus de 2000 brasseries, plus de 10 000 échantillons et une centaine de catégories, c'est dire la performance ! « Après, il n'y a pas de hasard, insiste Adrien Erb, car même si la bière est produite de manière extrêmement carrée, elle est travaillée toute l'année, et on laisse du temps à nos équipes pour l'améliorer sur des petits détails. Comme un orchestre, on répète nos gammes pour jouer à chaque fois la meilleure partition possible. »

Brasserie Anosteké

Cédric Arnould

Brasserie Anosteké

Cédric Arnould

Infos pratiques

Brasserie Anosteké, route de La Gorgue, ZA Rivière-d'Or, à Merville.

<https://brasserieDupaysflamand.com>

Dégustation sur place

Du mercredi au samedi, les visiteurs peuvent profiter d'un espace dégustation avec 7 bières à la pression qui changent régulièrement. A noter aussi une boutique, où le public peut acheter les différentes cuvées et des goodies.

Ouvert les mercredi et jeudi de 17h à 23h, et les vendredi et samedi de 17h à minuit.

Repères

La Brasserie du Pays Flamand, 35 salariés, et près de 11 millions de chiffre d'affaire en 2021.

Vous aimerez aussi

—

[Gastronomie Ch'ti](#)

[La liste des meilleurs restaurants du Nord](#)

—

--

—

-

[Culture bière](#)

[Le guide des meilleures taprooms du Nord](#)

—

--

—

[Adresses gourmandes](#)

[Ces chefs du Nord révélés par "Top Chef" ou "MasterChef"](#)

[Voir tous les articles](#)

De **ecarru**

Crédit photo en-tête **Cédric Arnould**

Publié le **04 août 2022**

Partager cette page

- [Partagez sur Facebook](#)
- [Partagez sur Twitter](#)
- [Partagez sur LinkedIn](#)
- [Partagez par email](#)