



NEW!

NEIPA

Neipa Flamand qui Vent!



Edito



**BRASSERIE
DU PAYS
FLAMAND**
FRANCE

Élargir la gamme d'une marque comme **Anosteké** n'est pas une mince affaire ! C'est un événement important dans l'histoire de notre brasserie puisque nous y plaçons beaucoup d'espoirs : celui d'une rencontre avec le consommateur. Celui de pouvoir créer une émotion gustative et pourquoi pas celui d'être récompensé lors d'un concours.

Se pose alors la question du style de bière. Suivre le mouvement ? Innover ? À la Brasserie du Pays Flamand, notre stratégie est de **démocratiser des styles que nous pensons durables** tant par l'intérêt organoleptique que par le plaisir qu'elle procure à être brassée au sein de notre équipe. Et depuis peu, c'est également avec le spectre des enjeux climatiques que nous abordons ces sujets de développement et de conception de nouveaux produits.

C'est donc avec grande joie, 4 ans après l'Anosteké Freestyle, la dernière sortie de la gamme, que nous annonçons aujourd'hui le lancement de l'**Anosteké NEIPA** dans le style **New England IPA** ou Hazy IPA. Un style qui correspond parfaitement à l'ADN de notre entreprise puisqu'il s'agit d'une recette historiquement non filtrée - non pasteurisée, le cœur même de notre promesse faite à nos consommateurs."

Mathieu Lesenne & Olivier Duthoit
Fondateurs de la Brasserie du Pays Flamand



WWW.BRASSERIEDUPAYSFLAMAND.COM

Retour sur l'histoire de la brasserie du pays flamand...

ENTRE TRADITION BRASSICOLE ET RECHERCHE D'ORIGINALITÉ GUSTATIVE... LE TOUT EN RESTANT ATTENTIF À L'ENVIRONNEMENT.

L'aventure de la Brasserie du Pays Flamand a vu le jour il y a 17 ans. En 2006, Mathieu Lesenne, ancien banquier, et Olivier Duthoit, ingénieur, deux amis de longue date, se lancent dans un pari audacieux : ils choisissent de se reconverter et donnent naissance à la Brasserie du Pays Flamand. Tous les deux ont un parcours différent, mais partagent cette passion et cette vision commune pour la bière. Leur conviction : **investir pour des produits de qualité à un juste prix pour le plus grand nombre.**

Le site historique de la brasserie se situe à **Blaringhem** (Nord - 59), à la frontière de la Flandre Française et de l'Artois. Pour développer leur activité, les deux amis d'enfance ont choisi de redonner vie à l'une des anciennes distilleries de la région, en activité depuis les années 1900 jusqu'à l'après seconde guerre mondiale. C'est au sein de ce site chargé d'histoire que les premières **Bracine, Anosteké et Wilde Leeuw** ont vu le jour.

Rénové en 2019, le site de Blaringhem regroupe aujourd'hui les activités de **brassage, vente, estaminet** (pour le plus grand plaisir des amateurs de bières), **visite touristique et organisation d'événements d'entreprise**. Pour répondre à la demande croissante, un second site de production a ouvert par la suite à **Merville**, sur un site également réhabilité. D'une surface totale de 5 000 m², il est consacré au **brassage** et dispose aussi d'une **Tap Room** (ou "salle des tireuses") permettant aux visiteurs de déguster les différentes productions de la brasserie, directement sur place. En 2022, l'entreprise a inauguré sur ce site de Merville, une extension de 2500 m² pour optimiser la production de ses bières. Au programme : augmentation de la capacité de stockage, agrandissement de la chambre chaude, et investissement dans plusieurs nouveaux outils de production : ligne de conditionnement en fûts robotisée, nouvelle ligne d'embouteillage, ligne spéciale dédiée aux canettes... Au total, un investissement global de 4,5 M€ (bâtiment et matériels) a été réalisé.

Au fil des années, l'entreprise poursuit sa croissance et assoit sa notoriété. En août 2023, pour la 3ème fois de son histoire, la brasserie a décroché une médaille aux **World Beer Awards**, l'un des 3 concours mondiaux de bières. Déjà récompensée pour son **Anosteké Saison** en 2016, puis en 2021 pour son **Anosteké Blonde** élue **meilleure bière blonde du monde** dans 2 concours mondiaux ; le **World Beer Awards** et la **World Beer Cup**, l'entreprise a remporté à nouveau un titre, cette fois-ci dans la catégorie des World's Best Pale Beer Belgian Style Triple, avec sa **Bracine Triple**, élue à son tour **meilleure bière triple du monde**.



L'ENJEU DE LA BRASSERIE EST DE PROPOSER DES BIÈRES DE QUALITÉ PRODUITES DANS LA TRADITION, TOUT EN LAISSANT LIBRE RECOURS À LA CRÉATIVITÉ ET À LA PASSION DES ÉQUIPES POUR EXPLORER DIFFÉRENTS STYLES.

NOUS NOUS ATTACHONS ÉGALEMENT À ACCOMPAGNER LA CLIENTÈLE GRANDISSANTE, EN DÉVELOPPANT CONSTAMMENT NOTRE PRODUCTION MAIS EN VEILLANT À RESTER ATTENTIF VIS À VIS DE NOTRE ÉCO-RESPONSABILITÉ.



LA SPÉCIFICITÉ DE LA BRASSERIE RÉSIDE DANS SA CAPACITÉ À FUSIONNER TRADITION BRASSICOLE LOCALE ET MODERNITÉ AVEC DES HOUBLONS DE QUALITÉ.

La Brasserie en quelques chiffres

CRÉATION EN 2006

UN CHIFFRE D'AFFAIRES DE 10,5 MILLIONS D'EUROS EN 2022, 8,5 MILLIONS D'EUROS EN 2021 ET 5,5 MILLIONS D'EUROS EN 2020

UNE ÉQUIPE DE 43 COLLABORATEURS PRÉSENTS SUR LES 2 SITES DE PRODUCTION, ET RÉPARTIS SUR DES FONCTIONS COMMERCIALES, LOGISTIQUES, DE CONDITIONNEMENT ET DE PRODUCTION.

PLUS DE 30 000 HL BRASSÉS EN 2021, 40 000 HL BRASSÉS EN 2022

Engagée en faveur de l'environnement depuis sa création, la brasserie a en effet à cœur de **maintenir une attention toute particulière aux facteurs inhérents à l'activité brassicole** et de développer différentes actions en faveur de la RSE : réemploi des contenants, réduction de ses déchets et valorisation de co-produit, installation de 1200 m² de panneaux photovoltaïques sur le site de Merville...

En parallèle, la Brasserie du Pays Flamand favorise le multi-conditionnement, et s'est tournée fin 2022 vers la canette, qui présente des bénéfices considérables pour l'environnement. **D'ici 3 à 4 ans, elle prévoit de mettre en canette 10% de sa production, soit 5 000 hectolitres.**

L'entreprise développe également sa présence sur le marché du CHR (Cafés Hôtels Restaurants) et souhaite renforcer ses partenariats sur ce secteur ; elle envisage la mise en fûts de 50% de sa production pour 2023. En se développant sur le secteur du CHR et en favorisant l'utilisation de fûts en inox consignés, réemployables à l'infini, la brasserie répond également à sa volonté de réduire les gaz à effet de serre, moindres par rapport à la commercialisation de bouteilles en verre.

En 2023, la brasserie poursuit ses actions d'éco énergie en faveur du bilan carbone qu'elle a initié, et de sa trajectoire bas-carbone. Dans les faits, depuis le 1er trimestre 2023, la brasserie du pays flamand a intégré l'**accélérateur décarbonation** de la BPI et de l'Ademe. Ce programme permet de mettre en force une stratégie en lien avec les accord de Paris, à savoir la **baisse des émissions de Gaz à Effet de Serre de 4%/an**.

Enfin, la brasserie s'engage également dans une **démarche solidaire** qui se traduit par l'aide à des projets sociaux, et propose des éditions Anosteké Solidaire, pour lesquelles une partie des fonds récoltés lors de la commercialisation est reversée à une association. En 2023, l'entreprise a proposé une nouvelle édition de l'Anosteké Solidaire, en partenariat avec l'APF France handicap, association française de défense et de représentation des personnes en situation de handicap. Le but : organiser un brassin en collaboration avec des personnes en situation de handicap et remettre un don de 5000€, issu de la vente de la bière, à l'association, pour la création d'une épicerie solidaire au sein du foyer, accessible au grand public.



4 gammes de bières artisanales, complétées de bières inédites aux saveurs uniques !

LA BRASSERIE DU PAYS FLAMAND PROPOSE 4 GAMMES DE BIÈRES ARTISANALES : LA CÉLÈBRE ANOSTEKÉ, LA WILDE LEEUW, LA BRACINE ET LA FIÈRE.



L'Anosteké est une gamme de bières à haute fermentation qui se démarque par son caractère houblonné. Elle est composée de 9 bières (Blonde, IPA, Saison, Prestige, Imperial Stout, Freestyle, Cuvée d'Hiver, Pale Ale bio, et la toute nouvelle NEIPA) bien différentes et de caractère. L'Anosteké blonde est aujourd'hui la best-seller de la brasserie et représente plus de 50% de la production.

Les dernières références développées dans la gamme : l'Anosteké Saison en 2016, l'Anosteké Freestyle en 2019 et l'Anosteké NEIPA dont le lancement officiel est prévu le 21 septembre prochain.

Les bières de la gamme Wilde Leeuw ont pour particularité d'être vieilles en fût de chêne après leur brassage. Elles sont non filtrées, non pasteurisées et évoluent en cave avec l'âge. La Brasserie du Pays Flamand abrite par ailleurs le plus grand chai de bière vieillie en barrique de France.

La gamme Bracine, première gamme développée par la brasserie, se décline en bières de garde typiques du Nord Pas-de-Calais et se distingue par un équilibre parfait entre houblonnage et maltage.

La Fièrre se veut conviviale et généreuse. Brassée avec fierté par la Brasserie du Pays Flamand, elle s'inscrit dans la tradition des bières brassées en Flandre.

AVEC DE NOMBREUSES RÉCOMPENSES REÇUES POUR LEURS GAMMES ANOSTEKÉ ET BRACINE, LE SUCCÈS ET SAVOIR-FAIRE DE LA BRASSERIE DU PAYS FLAMAND NE SONT PLUS À DÉMONTRER.



En perpétuelle quête de nouvelles saveurs houblonnées, et au-delà des gammes traditionnelles, la brasserie dévoile régulièrement des "bières spéciales" ou aussi appelées "hors gamme". Imaginées selon les envies des brasseurs, elles sont le fruit de nouvelles recettes ou de nouvelles techniques et témoignent de la liberté et de la confiance accordées aux équipes. De nouvelles expériences qui laissent place à la créativité et à la découverte de nouveaux goûts.

Pour élaborer de nouvelles recettes, la brasserie mise ainsi sur l'implication de tout le personnel. Elle place l'humain et l'épanouissement de ses équipes au centre de leurs priorités. Olivier Duthoit témoigne :

NOUS CROYONS EN LA CRÉATIVITÉ DE NOS COLLABORATEURS. SELON L'INSPIRATION DE NOS ÉQUIPES, NOUS DÉVOILONS RÉGULIÈREMENT DE NOUVELLES RECETTES UNIQUES.

TOUS LES STYLES SONT PERMIS !

La gamme "Anosteké Freestyle" en est le parfait exemple car elle réunit des recettes originales qui évoluent au fil de l'année et selon l'inspiration des équipes.



La Brasserie du Pays Flamand propose ainsi différentes gammes qui témoignent d'un savoir-faire traditionnel respecté, d'une recherche d'originalité gustative, et d'une volonté de faire découvrir de nouvelles saveurs. Dans ce cadre, elle collabore également régulièrement avec des brasseurs du monde entier, mettant ainsi des cultures et des idées en commun, pour proposer des bières d'exception.

C'EST LORS D'UN VOYAGE À VALENCE QU'OLIVIER A IMAGINÉ LA PREMIÈRE BIÈRE BRASSÉE EN COLLABORATION. RÉALISÉE AVEC LA BRASSERIE DE LA PLEINE LUNE, NOUS AVONS ÉTÉ SÉDUITS PAR LE PARTAGE DE COMPÉTENCES ET DE CONNAISSANCES QUE CELA PERMET ! TÉMOIGNE MATHIEU LESENNE.

DEPUIS, LA BRASSERIE A IMAGINÉ ET LANCÉ AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS, DES BIÈRES RÉALISÉES EN COLLABORATION.

Enfin, elle propose également depuis 2023, NOKO, le Kombucha du Nord, une boisson gazeuse et fermentée à base de thé. Création biologique et organique de la Brasserie du Pays Flamand, NOKO est le fruit d'une rencontre entre un savoir-faire venu d'Orient, et celui brassicole du Nord de la France...

La Neipa, en passe de devenir l'une des bières les plus populaires au monde !

LA NEIPA, OU NEW ENGLAND IPA, EST UN STYLE DE BIÈRE RELATIVEMENT NOUVEAU QUI A VU LE JOUR AU COURANT DES ANNÉES 2000, AUX ÉTATS-UNIS. ELLE FAIT PARTIE DE LA GRANDE FAMILLE DES IPA (INDIA PALE ALE), DES BIÈRES PLUS HOUBLONNÉES QUE LES BIÈRES TRADITIONNELLES.

Généralement blonde à ambrée, et avec un taux d'alcool plus élevé que la moyenne (environ 7%), les IPA sont des bières **très riches en houblon** et donc fortement amères.

La NEIPA se veut **plus douce et plus ronde** que la plupart des autres IPA ; le houblon ajouté en fin d'ébullition lors du brassage apporte à la bière des **notes fruitées** (agrumes, fruits exotiques, pêche...) et **florales** bien présentes. Avec une saveur unique et ses notes de fruits exotiques, c'est une bière **rafraîchissante et très aromatique**.

Produite en Nouvelle Angleterre (US), elle a rapidement gagné en popularité dans cette région. Au courant des années 2010, le style NEIPA est officiellement validé par la **Beer Judge Certification Program** ; d'autres brasseries commencent alors à expérimenter ce style, créant leurs propres recettes uniques. Avec un succès grandissant à travers le monde, ce nouveau style de bière émerge désormais en France et la Brasserie du Pays Flamand est l'**une des premières brasseries françaises** à l'expérimenter !

LES BIÈRES HOUBLONNÉES ONT LE VENT EN POUPE !

Le marché des bières en GMS (Grande et Moyenne Surface) représente aujourd'hui **1.5 Milliard de Litres¹** ; **740 millions de litres** correspondent aux **bières de spécialité**, marché sur lequel se positionne la Brasserie du Pays Flamand (à hauteur de 0.25%).

Sur ce marché, l'entreprise **affectionne particulièrement les bières houblonnées** ; elles font même véritablement partie de l'ADN de la brasserie. Sur la dernière année glissante, le volume de bières houblonnées représente **18% des ventes de l'entreprise** (tous marchés confondus), un pourcentage qui pourrait atteindre les 25% dans les prochaines années, selon la brasserie.

1 - Source : Rayon Boissons - Ventes annuelles du 23 mai 2022 au 21 mai 2023 (hypermarchés, supermarchés classiques, e-commerce (drives et livraisons à domicile), SDMP, proximité).



LES BIÈRES HOUBLONNÉES SONT UN MARCHÉ DE NICHE MAIS PROMETTEUR, ET DANS LEQUEL LA NEIPA A TOUTE SA PLACE. NOUS SOMMES DONC RAVIS DE POUVOIR ÉLARGIR NOTRE GAMME DE BIÈRES À HAUTE FERMENTATION EN PROPOSANT DÉSORMAIS L'ANOSTEKÉ NEIPA. PARTICULIÈREMENT PASSIONNÉS DES RECETTES HOUBLONNÉES À LA BRASSERIE, NOUS SOUHAITONS DÉMOCRATISER LE STYLE NEIPA QUI EST AUJOURD'HUI ADRESSÉ AUX CONNAISSEURS, ET LE RENDRE ACCESSIBLE AU PLUS GRAND NOMBRE. TÉMOIGNE MATHIEU LESENNE.



NEW!

NEIPA

AU GOÛT, ELLE PRÉSENTE UNE AMERTUME MOYENNE, FONDUE DANS UNE PUISSANCE AROMATIQUE RÉVÉLANT LE FRUIT TROPICAL, LE CITRUS, LES AGRUMES. LES FLOCONS D'AVOINE ET LE MALT DE BLÉ APPORTENT QUANT À EUX UNE TEXTURE BIEN PRÉSENTE ET AGRÉABLE. EN FIN DE BOUCHE, L'ASPECT PULPEUX DU FRUIT APPARAÎT.



ALC
5%
.6
VOL

BIÈ

la nouvelle Anosteké Neipa : puissance aromatique & gustative garantie !



Bière à la robe jaune pâle et bien trouble, la nouvelle Anosteké proposée par la Brasserie du Pays Flamand représente parfaitement le **style NEIPA**. Avec une jolie mousse et une saturation bien visible, c'est une bière **non filtrée et non pasteurisée** comme l'ensemble des bières produites par l'entreprise. Au-delà de l'apparence hazy (trouble persistant), l'Anosteké NEIPA, bière à haute fermentation (5.6 % Alc. v/v), présente un aspect **opaque**, obtenu grâce à l'utilisation **d'avoine** et de **blé**.

Les bières de style NEIPA sont reconnues pour être **très aromatiques** ; à travers ce style de bière, le brasseur va en effet chercher au maximum à **mettre en avant les notes aromatiques des houblons**, donnant généralement une explosion de parfums, avec des notes fruitées très présentes. Là encore, l'Anosteké NEIPA coche toutes les cases ! Reconnaisable aux puissantes senteurs fruitées (**citrus, fruits tropicaux, pamplemousse**), l'Anosteké NEIPA présente également des arômes « **herbal** » (grassy), mais aussi **résineux** (pin/cèdre), ainsi qu'une légère sensation **bubble-gum**... Tout ce qui est attendu d'une NEIPA !

L'Anosteké NEIPA accompagnera parfaitement différents plats : la cuisine Thaï, un délicieux rougail saucisse réunionnais, les travers de porc sauce miel/ barbecue, ou encore les plats à base de fromage type Beemster XO, gorgonzola...

Pour déguster l'Anosteké NEIPA, la brasserie préconise d'utiliser un **verre à pied Tulipe** ou **Cabernet**.

L' Anosteké Neipa, bière éco-pensée de la brasserie, première d'une longue série

LES HOUBLONS AROMATIQUES SONT INDISPENSABLES POUR LA RÉALISATION DES BIÈRES NEIPA. EN ATTENDANT QUE CE TYPE DE HOUBLON SOIT DISPONIBLE EN FRANCE ET AUPRÈS DES PRODUCTEURS LOCAUX, LA BRASSERIE UTILISE DES HOUBLONS AMÉRICAINS, MAIS EN RESTANT ATTENTIF À L'ACHEMINEMENT, SOUHAITÉ LE MOINS IMPACTANT POSSIBLE AU NIVEAU CARBONE, ET EN MASSIFIANT LA LIVRAISON.

Pour son Anosteké NEIPA, la brasserie utilise des houblons spécifiques : le **Talus**, l'**Idaho 7** et l'**Ahtanum**. Pour ce dernier la production nécessite moins d'eau en comparaison à d'autres houblons traditionnels utilisés dans les NEIPA (ex : le cascade). Ce choix des houblons est en ligne avec les ambitions de la brasserie qui souhaite valoriser les variétés ayant une empreinte carbone plus faible.

Pour les céréales, **avoine**, **malt de blé** et **malt d'orge** sont présents ; pour la levure, là aussi la brasserie a choisi une levure spécifique, la levure **Kveik**.

D'origine scandinave, très rustique, c'est une levure qui présente un temps de fermentation raccourci de 1 à 2 jours par rapport aux levures traditionnelles. Bière trouble, l'Anosteké NEIPA nécessite un temps de garde et des temps de refroidissement moins importants que d'autres bières traditionnelles brassées chez un brasseur artisanal ; elle permet donc des **économies d'énergies non négligeables**.

A l'instar des autres bières produites à la brasserie, l'entreprise **recupère l'ensemble des résidus organiques** issus de la bière (houblon, levure et drêche) et de les **valoriser** dans le cadre de la fabrication de **biogaz** ou d'**alimentation du bétail**.

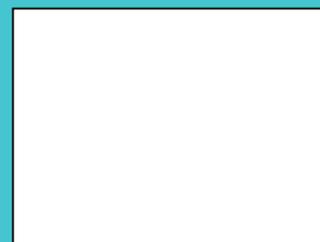
Toujours dans l'optique de rester attentif à son impact environnemental, la brasserie a choisi de proposer sa nouvelle Anosteké en premier lieu auprès du réseau CHR (Cafés Hôtels Restaurants - un marché qui représente 30% du marché actuel brassicolez) en **fûts inox consignés**.

Elle est également disponible en format **canette aluminium 44 cl** (un contenant qui nécessite moins d'énergie à la fabrication), au sein des réseaux spécialisés et des cavistes partenaires de la brasserie (PVC : 3,90€).

Enfin, elle sera aussi disponible en GMS (Grande et Moyenne Surface) à la fin du 1er trimestre 2024, et en format **bouteille, réemployée**, actuellement en projet...



LE LANCEMENT OFFICIEL DE
L'ANOSTEKÉ NEIPA EST PRÉVU
LE 21 SEPTEMBRE PROCHAIN.
ELLE SERA LA PREMIÈRE BIÈRE
ÉCO-PENSÉE DE LA BRASSERIE
ET OUVRIRA LA VOIE À UN
MOUVEMENT PLUS GLOBAL AU
SEIN DE L'ENTREPRISE





**BRASSERIE
DU PAYS
FLAMAND**

FRANCE

BRASSERIE DU PAYS FLAMAND

83 Rte de la Gorgue, 59660 Merville

Tel: +33 (0)3 28 41 74 99

hello@brasseriepaysflamand.com