

Nouveautés du printemps :
La Brasserie du Pays Flamand organise la 1ère édition
de son Printemps Flamand et dévoile “Le Griffon”, une
bière brassée en collaboration, aux notes ensoleillées !

Après la grisaille de l'hiver, les beaux jours sont attendus avec impatience ! Pour célébrer l'arrivée du printemps, la Brasserie du Pays Flamand dévoile de nouveaux projets inédits. L'acteur incontournable du marché brassicole en Hauts-de-France organisera la **1ère édition de son Printemps Flamand** le samedi 25 mars prochain à partir de 17h, en présence de 10 brasseries de la région conviées pour l'occasion. Elle annonce en parallèle le **lancement d'une nouvelle bière, brassée en collaboration avec la Brasserie du Comté**, située dans les Alpes-Maritimes, qui sera disponible dès le 16 mars. Quoi de mieux qu'une bière estivale pour patienter jusqu'à l'arrivée des beaux jours !

11 brasseries des Hauts-de-France réunies pour le Printemps Flamand



La Brasserie du Pays Flamand propose sa version de la fête du printemps, dans une ambiance festive et chaleureuse !

Pour l'occasion, l'entreprise a souhaité convier **10 confrères de la région** qui présenteront leur bière éphémère du moment : la brasserie Cambier, la brasserie Chromatique, la brasserie Brique House, la brasserie Castelain, la brasserie Tandem, la brasserie Bellenaert, la brasserie des 3 clochers, la brasserie 3 MONTS, la brasserie Aux Enfants Terribles et la brasserie De Katsbier.

Au programme : présentation des bières, Tap Take Over avec les brasseries invitées, mais aussi visites de la brasserie (sur [réservations en ligne](#)), et musique avec la Fanfare lilloise *Jukepop*, autour du food truck *Les Barjots*. Enfin, une vente aux enchères de verres collectors aux couleurs et graphismes spéciaux sera organisée. Les sommes récoltées seront reversées à l'association Lestremoise *La Route du Sourire*.

Lors de cet événement, la brasserie mettra à l'honneur une bière spéciale : **sa Bracine de printemps**, brassée notamment à base de froment et avec une levure de type “Saison” qui apporte un côté brut à la bière et un goût céréaliier typique du style.

Informations pratiques :

1ère édition du Printemps Flamand

Samedi 25 mars 2023 de 17h00 à 00h00

Brasserie du Pays Flamand

83 Route de la Gorgue, à Merville

“Le griffon”, l’alchimie parfaite entre les agrumes du sud et le houblon flamand

La Brasserie du Pays Flamand collabore régulièrement avec différentes brasseries partout en France. Cette fois, c’est avec la Brasserie du Comté, située dans les Alpes-Maritimes, que les équipes ont choisi de partager leur savoir-faire.

La Brasserie du Comté avait été fortement impactée par la tempête Alex de 2020 et ses cuves emportées par l’inondation. C’est lors de cet événement dramatique que les deux brasseries se sont rapprochées, la Brasserie du Pays Flamand ayant logiquement voulu leur apporter son aide. Depuis, les deux confrères sont restés en contact et proposent désormais leur première bière brassée ensemble : “Le Griffon”. Le fruit d’une collaboration initiée par Amandine Gierens, brasseuse à la Brasserie du Pays Flamand !

Brassée à Saint-Martin-Vésubie, au sein des locaux de la Brasserie du Comté, cette Pale Ale bio douce et légère en bouche sera proposée en édition limitée, dès le 16 mars prochain, au format 75cl chez les cavistes partenaires, mais aussi en fûts. Aux notes florales et avec une pointe d’acidité et d’amertume, elle est l’union parfaite entre 2 terroirs, le Nord et son houblon flamand et la chaleur du Sud, avec ses agrumes, ses citrons bergamote et oranges amères cueillis sur les collines



Niçoises... Le lancement officiel de cette nouvelle bière est prévu le jeudi 16 mars prochain à l’Anosteké L’Estaminet (Blaringhem-59).

A propos de la [Brasserie du Pays Flamand](#)

Fondée en 2006 par Olivier Duthoit et Mathieu Lesenne, la Brasserie du Pays Flamand est née d’une passion commune entre 2 amis d’enfance. Célèbre pour sa bière Anosteké, la Brasserie du Pays Flamand propose différentes gammes qui témoignent d’un savoir-faire traditionnel respecté, d’une recherche d’originalité gustative, et d’une volonté de faire découvrir de nouveaux saveurs. Avec une présence de 43 collaborateurs et un chiffre d’affaires de 10,5 Millions d’euros en 2022, la Brasserie du Pays Flamand dont le siège se situe à Merville (59), collabore régulièrement avec des brasseurs du monde entier, mettant ainsi des cultures et des idées en commun, pour proposer des bières d’exception.