



Communiqué de presse
5 mars 2025

Lancement de la Spontanerie : une nouvelle expérience brassicole immersive signée la Brasserie du Pays Flamand

Les fondateurs de la Brasserie du Pays Flamand annoncent le lancement de la Spontanerie. Installée sur le site historique de la brasserie à Blaringhem (59), **la Spontanerie est à la fois une brasserie aux créations sauvages et originales, mais aussi un lieu convivial de découverte gustative et touristique.** Ici, des bières artisanales et naturelles s'expriment en quatre grandes familles, offrant une immersion dans un univers brassicole inédit. Ce lieu de plaisir, de convivialité, de découverte et de culture prend place au cœur de la Flandre, territoire reconnu pour son histoire brassicole.

Avec un investissement de 200 000€, le lancement de la Spontanerie marque une nouvelle étape pour la Brasserie du Pays Flamand, qui ambitionne ainsi d'explorer de nouvelles créations brassicoles sur son site historique, là où la célèbre Anosteké, désormais reconnue mondialement, a vu le jour il y a quelques années...

Une brasserie sauvage alliant le savoir ancestral à la découverte de nouvelles saveurs

Depuis sa création en 2006, la Brasserie du Pays Flamand s'attache à proposer des créations brassicoles uniques, alliant à merveille tradition et exploration de nouvelles saveurs. Le lancement de la Spontanerie s'inscrit parfaitement dans cette dynamique ; imaginée par Olivier Duthoit et Mathieu Lesenne, fondateurs de la Brasserie du Pays Flamand, elle reflète l'esprit entrepreneurial de ces 2 amis d'enfance, enthousiastes à l'idée de proposer des expériences gustatives nouvelles et inédites, le tout en utilisant des procédés authentiques.

"C'est avec une grande émotion et beaucoup de fierté que nous donnons un second souffle à notre site historique de Blaringhem. Une aventure humaine passionnante nous attend ! Entre héritage et innovation, nous avons imaginé un lieu où chaque gorgée racontera une histoire et où chaque visite sera une expérience unique." **témoigne Mathieu Lesenne, cofondateur de la Brasserie du Pays Flamand.**

Avec la Spontanerie, les 2 fondateurs et leurs équipes mettent à l'honneur le **"spontané"** - qui se produit de soi-même, sans avoir été provoqué - et l'aspect **"sauvage"** - traduisant la liberté

d'exprimer ses envies instinctives à travers des bières multiples et originales, brassées avec des techniques diverses dont la fermentation naturelle et l'exaltation de levures sauvages.

Dans cette démarche, la Spontanerie inaugurera en 2026 son coolship, une cuve de brassage ouverte où le moût se refroidit et fermente spontanément. Premier acteur brassicole des Hauts-de-France à proposer ce type de brassage, la Brasserie du Pays Flamand propose ici l'utilisation d'un procédé ancestral qui signe le retour à la bière sauvage, et se positionne ainsi comme un acteur pionnier en la matière.

Des gammes de bières originales, synonymes d'excellence et d'authenticité

À la Spontanerie, quatre grandes familles de bières prendront vie :

- Emblématique : la **Wilde Leeuw**, gamme vieillie en fûts de chêne, déjà proposée par la brasserie mais qui verra son design évoluer en 2025 ;
- Nouveauté : **une bière légèrement brettée**, acidulée et parfaitement équilibrée qui arrivera en 2025 ;
- Innovation : **des bières acidulées en fermentation spontanée**, nées du futur coolship dès 2026 ;
- Création : pour le plus grand plaisir des amateurs de bière, **des créations éphémères** mêlant expérimentation et innovation.

En complément, grâce au processus de "brassage à façon", la Spontanerie ouvrira également ses portes à ses compères brasseurs souhaitant réaliser leurs propres créations en collaboration avec les équipes de la brasserie. Une belle opportunité de collaboration et de partage de savoir-faire !

Une brasserie conviviale, synonyme de plaisir et de passion

Plus qu'une brasserie, la Spontanerie est une invitation à la découverte et au partage. Dans un cadre chaleureux et authentique, l'[Estaminet Anosteké](#), restaurant traditionnel des Flandres situé au cœur de la Spontanerie, propose une gastronomie locale à savourer autour de bières d'exception, le tout dans une ambiance conviviale et festive.

En parallèle, les visiteurs pourront aussi plonger dans les coulisses de la création brassicole avec des visites immersives du site, du coolship (2026) et du chai Wild Leeuw. Sans oublier la boutique, où chacun pourra repartir avec un souvenir gustatif de cette expérience unique.

Un lieu idéal pour les touristes de passage mais aussi pour les locaux, passionnés de bières artisanales, originales et authentiques !

Pour les visites, rendez-vous sur le site : <https://www.billetweb.fr/visite-anosteke>

À 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, médaillée à de nombreuses reprises, 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 nouvelles saveurs. Avec une présence de 46 collaborateurs et un chiffre d'affaires de 12.4 Millions d'euros en 2023, 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.