



**BRASSERIE
DU PAYS
FLAMAND**

Flash presse
Novembre 2023

La Brasserie du Pays Flamand remporte “la Canette d’Or 2023” pour le design de ses canettes de bières !

Après avoir été primée à de multiples reprises pour sa célèbre bière Anosteké et pour sa Bracine Tripel, élue meilleure bière triple en août dernier aux World Beer Awards (l’un des 3 concours mondiaux de bière), la Brasserie du Pays Flamand triomphe à nouveau dans sa quête de médailles ! Elle est récompensée cette fois pour le design de ses canettes et reçoit la “Canette d’Or 2023”.



Crédit photo : Samuel baba

Un design qui participe au succès de la brasserie !

Organisées tous les 2 ans, les “[Canettes d’Or](#)” ont été lancées à l’initiative du GIE La Boîte Boisson, membre de Metal Packaging Europe. Le GIE La Boîte Boisson s’est fixé pour mission d’encourager la croissance de l’industrie, tant du secteur de l’emballage que des remplisseurs concernés, en faisant la promotion de la canette et de ses atouts, mais également en s’associant à des actions de développement durable et de réduction de l’empreinte carbone.

Pour sa première participation au concours des “Canettes d’Or”, la Brasserie du Pays Flamand (basée à Merville - 59) ne pouvait rêver meilleure récompense ! Le design des canettes, imaginé par Xavier Houzet (alias Xtaz), a véritablement séduit les membres du jury.

C'est lors d'un salon de bière artisanale que les 2 fondateurs de la brasserie, Mathieu Lesenne et Olivier Duthoit, ont eu la chance de croiser le chemin de Xavier. Il est ainsi devenu, depuis de nombreuses années, le graphiste attitré de la Brasserie du Pays Flamand. Ce dernier est à l'origine du design de la célèbre gamme Anosteké (en bouteille et en canette), mais aussi des Bracine, des Wilde Leeuw et plus récemment des Kombucha Noko.

“Nous sommes ravis de remporter à nouveau l'Or et cette fois-ci pour le design de nos canettes ! Nous remercions sincèrement notre graphiste et ami Xavier pour la créativité qu'il a su apporter à nos gammes de bière. Il contribue sans aucun doute au succès de notre brasserie et de nos Anosteké. Nous lui devons beaucoup ! Cette nouvelle médaille nous fait chaud cœur et d'autant plus puisqu'elle récompense l'un de nos plus intimes prestataires, devenu avec le temps un véritable ami !” **témoigne Mathieu Lesenne, cofondateur de la brasserie du Pays Flamand.**



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

Nul doute que cette nouvelle récompense apportera du pep's à cette collaboration de longue date, et que l'envie de développer de nouveaux visuels ne pourra que perdurer !

La brasserie annoncera justement le 14 décembre prochain, le lancement de 3 nouvelles canettes, au graphisme inspiré directement de la pop culture, avec des références ciné-série ayant marqué notre époque... Cette nouvelle trilogie de recettes exceptionnelles, disponibles en édition limitée, comprend : une **West Coast DIPA** (réalisée en collaboration avec la brasserie Piggy Brewing), une **cold IPA** (le fruit d'une collaboration tripartite avec les brasseries Hoppy Road et Elixkir) et une **triple IPA #3333**, un brassin « anniversaire » pour le 3333^{ème} brassin de Merville.

Démocratiser l'usage de la canette

C'est suite au lancement de ses canettes en novembre 2022 que la Brasserie du Pays Flamand a choisi de participer au concours des "Canettes d'Or".

Soucieuse de limiter son impact sur l'environnement, l'entreprise créée en 2006, souhaite favoriser le multi-conditionnement ; elle développe et démocratise l'usage de la canette, qui présente des bénéfices considérables pour l'environnement.

Cette année, la brasserie a mis en canette 1 000 hectolitres, soit 3% de sa production. Dans un premier temps, ont été concernées les bières phares de la brasserie, dont l'Anosteké blonde. Sont également privilégiées les bières houblonnées : IPA, Double IPA, Neipa... bières pour lesquelles le contenant est optimal (conservation à l'abri de la lumière).

D'ici 2 à 3 ans, la Brasserie du Pays Flamand prévoit de mettre en canette 10% de sa production, soit 5 000 hectolitres. Pour répondre à cet objectif, elle a investi en 2022 dans l'acquisition d'une encanneuse, pour un montant total de 300 000 euros. **La Brasserie du Pays Flamand fait partie des premières brasseries qui ne filtrent pas et qui ne pasteurisent pas la bière, à choisir le conditionnement en canette.**

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 nouvelles 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.