



La Brasserie du Pays Flamand se met aux couleurs de Noël !



“It’s time !” Mariah Carey a annoncé le lancement de la saison de Noël ! Les listes au Père Noël se préparent et les idées de menus de fêtes fusent déjà ! Pour que la féérie soit complète pour les amateurs de bières, la Brasserie du Pays Flamand perpétue depuis sa création, la tradition nordique en proposant sa gamme éphémère des bières d’hiver. Cette année, sont proposées : la fameuse Anosteké en Cuvée d’Hiver, ainsi que la Fièvre Brassin d’Hiver.

Les origines de la bière de Noël...

Véritable tradition brassicole datant de plusieurs siècles, les Bières de Noël ont fait leur apparition dans les pays du nord de l’Europe. Les brasseurs devaient s’adapter au rythme des saisons et vider avant l’arrivée du printemps et des nouvelles récoltes, les stocks de matières premières des saisons précédentes. Pour ne rien gaspiller, les réserves étaient utilisées pour créer un dernier brassin, ces fameuses bières de Noël. Riches en malt et en houblon, et mélangées aux saveurs d’hiver (épices, cannelle, agrumes, caramel...) pour enrober les arômes des matières premières, ces éditions hivernales ambrées ou brunes, étaient destinées à être offertes aux employés des brasseries et à leurs clients les plus fidèles. Cet alliage de saveurs offre un rendu unique et riche pour surmonter le froid de l’hiver.

2 bières d'hiver aux saveurs différentes, pour une tradition bien ancrée ...

L'Anosteké Cuvée d'Hiver

Bière ambrée aux arômes fruités et épicés, avec un trouble important, une légère effervescence et une belle couronne de mousse fine qui tient pendant la dégustation. Elle ravira les papilles des plus grands à l'approche des fêtes de fin d'année.

L'Anosteké Cuvée d'Hiver (8%) existe en format 33cl (PVC : 2.85€ TTC) ou 75cl (PVC : 4.5€ TTC). Depuis le 8 novembre, elle est disponible en GMS, chez les cavistes partenaires, en CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants), ainsi que sur le [site internet de la brasserie](#).

Pour satisfaire les plus grands amateurs de bières, la brasserie a brassé cette année plus de 1 000 hectolitres de l'Anosteké Cuvée d'Hiver !



La Fièrè Brassin d'Hiver 2023

Bière à la robe ambrée, presque rouge profond, elle possède une mousse fine peu abondante. Les arômes sont complexes, c'est un mélange bien équilibré entre l'orange confite, le chocolat, la ganache, le spéculoos, les épices, auxquels s'ajoutent quelques notes boisées.

Un vrai régal sans lourdeur qui accompagnera parfaitement un magret de canard, un lapin aux pruneaux ou encore un délicieux dessert à base de poire-chocolat !

La Fièrè Brassin d'Hiver (7%) existe en format 75cl (PVC: 5.40€ TTC). Elle est disponible sur le site internet de la brasserie, au sein de ses boutiques et chez les cavistes partenaires.

Deux bières éphémères de l'hiver qui connaissent déjà un franc succès à l'approche des fêtes de fin d'année !



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.