

---

Déguster

## Découvrez 5 brasseries surprenantes dans le Nord

Du 19 au 25 septembre, le festival Bière à Lille met à l'honneur le savoir faire de nos microbrasseries. On vous propose de visiter 5 brasseries situées dans des lieux insolites ou présentant une démarche originale.

### À Hérin, une plongée au cœur du patrimoine minier

Fauteuils en cuir de casino, vieilles chaises d'hôtel, collection d'horloges de toutes époques... Un charme suranné flotte dans la brasserie "[La Bonne Bière](#)". À quelques kilomètres de Valenciennes, André Sauvenière a décidé de brasser sa bière sur ses terres. Avec son ami et associé Charly Daumerie, ils décident d'ouvrir une brasserie sur une ancienne friche de l'industrie minière en 2019.

Un lieu chargé d'histoire, où les deux associés ont voulu faire renaître cet esprit de solidarité et de convivialité, que partageaient autrefois les gens de la mine. Le grand hangar qui servait à extraire le charbon héberge désormais la brasserie, les anciens bureaux accueillent maintenant le café et le grand terrain parsemé de puits à charbon laisse place à une immense terrasse en plein soleil. Le samedi soir, la brasserie se transforme en salle de concert et chaque date fait un carton.

Et tant qu'à faire, autant en profiter pour y déguster une... Bonne Bière ! Sur place, les deux brasseurs produisent une bière légère, fruitée, fabriquée à partir de produits locaux et bio : la "BB". Clin d'œil au charbon d'antan, André a même créé une version noire !

## **HUB à Roubaix : une brasserie solidaire et zéro déchet**

Rien ne se perd autour d'une bonne bière !", tel pourrait être le crédo de la micro-brasserie HUB (pour Hoppy Urban Brew, brasserie urbaine houblonnée) implantée depuis 2019 dans le centre-ville de Roubaix. Créée par deux trentenaires, Sébastien Verbeke et Alexis Cardot, cette brasserie s'inscrit dans une démarche éco-responsable et solidaire. L'équipe est résolument engagée dans le zéro déchet.

Les drêches, ces restes des céréales utilisées pour les bières brassées au HUB, sont données à un éleveur pour l'alimentation des ses vaches ou sont valorisées par l'entreprise Nogashi qui en fait des biscuits apéritifs. Les cartons sont recyclés, les bouteilles en verre sont consignées, les fûts sont en inox réutilisable, les levures et les fonds de cuves sont réutilisés. Les sacs qui contenaient le malt sont donnés à des entreprises de BTP ou recyclés... en d'autres sacs.

Par ailleurs, les brasseurs utilisent presque uniquement les circuits courts pour écouler leur production, travaillant essentiellement avec les magasins de vrac de la métropole lilloise et les épiceries locales. Enfin, en tant qu'acteur engagé dans l'économie sociale et solidaire, HUB propose un incubateur pour les jeunes brasseurs qui souhaitent lancer leur production.

Depuis avril, la micro-brasserie a également ouvert un bar et une terrasse. Le public peut savourer toute la gamme de bières, dont la surprenante "Line", une bière IPA fabriquée à base d'extraits de spiruline qui lui donne une couleur bleutée !

## La renaissance d'une tradition brassicole millénaire à Vaucelles

C'est une belle histoire qui débute en avril 2020 dans la campagne cambrésienne, plus précisément à l'abbaye cistercienne de Vaucelles fondée par des moines au 12<sup>e</sup> siècle. Dans une partie de l'immense ferme qui jouxte l'abbaye, Benjamin Delmas et Alexis Dujardin ont décidé de faire revivre le passé brassicole des lieux. *Le but de notre projet, c'est de faire renaître les bières de l'abbaye de Vaucelles dans le respect des traditions monastiques de l'époque, et de redonner vie à ces bâtiments historiques .*

Certes, Benjamin et Alexis ne sont pas moines mais ils respectent scrupuleusement le savoir-faire de l'époque en utilisant 4 éléments naturels : l'eau de Vaucelles, l'orge produite par la ferme d'Alexis, du houblon des Flandres et de la levure, que l'on retrouve dans leur gamme de bières pur malt. Ils ont aussi à cœur de faire découvrir leur savoir-faire en accueillant le public au sein de la brasserie, avec une terrasse ouverte trois jours par semaine durant l'été et un espace dégustation au pied des cuves. Et si vous en profitez pour partir à la découverte des secrets et des saveurs de Vaucelles ?

---

## Les 4-écluses à Dunkerque : une brasserie à la croisée des canaux

La [brasserie des 4-écluses](#) a ouvert ses portes en mars 2019, en s'intégrant dans l'architecture des maisons éclusières, éléments emblématiques du patrimoine dunkerquois. Dans les années 30, ces maisons de brique avait été construites pour héberger le personnel des écluses. C'est dans ce lieu authentique, à la croisée des canaux, qu'Eric François, ancien cadre de l'industrie sidérurgique, a lancé son activité de brasseur. Une reconversion réussie pour ce passionné qui accorde une grande importance à la conception mais aussi au temps de fermentation de la bière. *Cette étape est indispensable pour que se révèlent les parfums et les épices*, se plaît à dire celui-ci.

Dans sa brasserie, Eric François produit 4 bières aux différents assemblages : une stout, une triple, et deux blondes. Des bières authentiques et de qualité qui ont été primées lors de concours internationaux organisés en 2021 à Lyon et en 2022 à Francfort, en Allemagne. Mais l'essentiel, c'est encore de pouvoir venir sur place pour goûter les bières et profiter de la beauté des lieux. *Il n'est d'ailleurs pas rare que des habitants ayant vécu dans les maisons éclusières demandent à faire une visite de la brasserie, pour nous faire partager leurs souvenirs.*

Brasserie des 4-écluses à Dunkerque Brasserie des 4-écluses à Dunkerque

---

## Une brasserie-école au lycée Biotech de Douai

Au lycée Biotech de Douai, on propose une formation professionnelle, mais on brasse aussi de la bière sur place ! La microbrasserie du site a été créée en 2002 à l'occasion d'un projet de restructuration du lycée. Elle produit près de 500 hectolitres de boisson houblonnée par an.

C'est dans cet outil flambant neuf que l'établissement produit aujourd'hui les bières de la marque "L'Escreboise", déclinées en version blonde, blanche, ambrée ou de saison. L'établissement forme de futurs brasseurs au lycée, dans le cadre scolaire, en apprentissage et en formation continue. Les installations sont aussi mises à disposition de producteurs qui viennent y brasser leur bière.

*Notre objectif est de développer une filière allant du champ à la bouteille, explique David Lutun, responsable de la production brassicole. Une philosophie qui conduit le lycée à cultiver ses propres matières premières, orge et houblon, plutôt que les acheter, à produire lui même son malt (une micromalterie couvre 80% de ses besoins) mais aussi à privilégier les circuits courts pour la vente de ces bières.*

Brasserie Biotech à Douai Brasserie Biotech

---

## Une semaine dédiée à la bière à Lille !

Le festival Bière à Lille revient du 19 au 25 septembre. Au programme : des dizaines d'animations dans les bars et restaurants de la métropole lilloise. Un week-end de clôture couronnera cet événement à Lille Grand Palais, avec des chefs, un concert et la présence de plus de 100 brasseurs issus du Nord, de France et du monde entier ! Toutes les infos sur le site du festival

### **Vous aimerez *aussi***

[Brasserie Anosteké Cédric Arnould Incontournable](#)

[\*\*Anosteké, la bière nordiste qui collectionne les titres\*\*](#)

— -  
—

-  
[Fêter](#)

---

---

## Les dates du carnaval de Dunkerque 2025

—

--

-

-

Magie de Noël

**Descentes en rappel sur les beffrois : le programme du Père Noël !**

—

--

-

---

[S'évader](#)

## [J'ai testé pour vous... le Steenmeulen à Terdeghem](#)

—

- [Voir tous les articles](#)

De **gcordier**

Crédit photo en-tête **Brasserie des 4-Ecluses**

Publié le **15 novembre 2022**

Partager cette page

- [Partagez sur Facebook](#)
- [Partagez sur Twitter](#)
- [Partagez sur LinkedIn](#)
- [Partagez par email](#)