

- lundi 30 octobre 2023
- Édition(s) : Villeneuve d'Ascq

Au musée, la Brasserie de plein air fait mousser la tradition

Par Isabelle Conynck villeneuedascq@lavoixdunord.fr
Villeneuve-d'Ascq.

Tout s'est déroulé de manière fortuite pour Nicolas Lalau. Photographe indépendant après des études à Saint-Luc, le nordiste commence à s'intéresser à la fabrication de la bière en 2013 quand, avec Julien, un ami, il fait de la bière à l'aide de kits. Nicolas veut alors faire ses propres recettes, devient brasseur amateur. En petite ou grosse quantité, seul le matériel change. Il fabrique des picobrasseries, assemble des cuves, crée des fourquets pour brasser le malt, réalise « 20 litres de popote » en investissant la gazinière puis le garage de ses parents... quideviennent ses premiers testeurs « bluffés par l'arôme intense descéréales ». Son arrivée dans le nord du Cotentin crée le déclic. Il y ramasse des pommes avec des potes pour son ami cidrier Christophe Bouvet à la ferme du Vastel. Le jeune homme branche la petite tribu de Nordistes sur la bière. Les amis se lancent dès 2017 et se professionnalisent « sans le savoir ».

L'unique brasserie ambulante au monde

En 2017, il rentre dans le Nord. Sa compagne, Juliette, lance l'idée d'une brasserie ambulante, ce qui est complexe au niveau administratif et technique. « Il faut un entrepôt agréé par les douanes pour la fabrication d'alcool. » Fin 2018, il réadapte une caravane dans laquelle il installe deux grandes cuves. « Les passants pensaient à une nouvelle baraque à frites » mais sa roulotte Bière qui roule devient l'unique brasserie ambulante au monde. Il lance son activité, s'installe dans un local du pôle de la filature à Saint-André en 2019. La roulotte Bière qui roule se déplace pour des festivités locales avec animations brassage comme à la Fête de la nature à Libercourt, pour les particuliers et les professionnels organisant un séminaire. « Ce concept novateur attire car aucune brasserie ne vient sur un événement. » Nicolas arrive avec ses matières premières, « on choisit ensemble la bière qu'ils vont brasser et récupérer plus tard avec un graphisme personnalisé ». Pas de dégustation de suite, après le brassage, Nicolas s'occupe de la fermentation, du garde à froid et de l'embouteillage. Quelques mois après le lancement, « gros plouf » dû au Covid. Nicolas poursuit le brassage à Saint-André pour des pros mais la microbrasserie ambulante est à l'arrêt. L'activité reprend et bat son plein dès le printemps 2021. Nicolas participe en 2022 à un événement au musée de Plein air et on lui propose la mise à disposition gratuite d'un local. Banco! L'une des chaumières du musée se mue en microbrasserie « avec d'excellentes conditions de brassage qui se multiplient avec la démonstration de savoir-faire ». Dès lors, Nicolas reçoit particuliers et professionnels lors d'ateliers brassage via la plateforme Wecandoo. Les références de Nicolas sont les bières trappistes, traditionnelles. « Je m'attache à brasser à la main avec du pur malt d'orge, sans ajout. Je prends aussi le houblon en coopérative dans les Monts de Flandres. ». Une méthode de travail « traditionnelle, sans artifice ».

www.biere-qui-roule.fr. Tél : 06 25 04 13 91.