

# Roubaix Brewbaix, le nouveau collectif de brasseurs roubaisiens

Courant janvier, quatre brasseurs vont lancer leur collectif Brewbaix. Leur objectif ? Créer ensemble de nouvelles saveurs houblonnées à Roubaix.

Cécile Gossé | 05/01/2019 ; La Voix du Nord



Quatre brasseurs, trois entités et surtout un collectif, **Brewbaix**, qui devrait ouvrir ses portes courant janvier. Matthieu Dumet, Matthias Timmerman, Jérôme Gervais et Sébastien Verbecke brassent **depuis au moins trois ans**, chacun de leur côté. Tous ont des parcours différents, et pourtant, ils ont tous ce goût pour la bière.

Matthias et Jérôme sont amis de longues dates. En 2015, ils créent ensemble la **Brasserie du Pinthus**. Aujourd'hui, ils partagent un local de production avec Matthieu de **Malt à Propos** et Sébastien de **My Small Brew Project**, rue du Luxembourg. « *L'objectif est d'optimiser nos outils de production dans ce local que l'on nous prête provisoirement à titre gracieux* », explique Jérôme.

La première bière de ce collectif Brewbaix sera **disponible dans deux mois**. Elle est en cours de fermentation. « *Pour le moment, nous ne savons pas quel nom lui donner .* »

**« On ne veut pas trop sucrer nos recettes ou y mettre des colorants »**

Leurs bières, qu'elles soient faites par le collectif ou individuellement devront être faites de **la manière la plus naturelle possible**. « *On ne veut pas trop sucrer nos recettes ou y mettre des colorants. On recherche de nouvelles saveurs. Nous voulons surprendre !* » Ils ont même testé la bière à aux mûres sauvages « *mûres cueillies par Jérôme* », précisent-ils. La première gorgée est acidulée, les suivantes rafraîchissantes, idéale en été. Cette bière a été créée avant qu'ils puissent être entrepositaires agréés (c'est-à-dire autorisés par la douane à vendre de l'alcool). La bière aux mûres sauvages ne peut donc pas être commercialisée. Mais elle donne un aperçu des saveurs que veut explorer le collectif.

***Toutes les bières que nous allons commercialiser ont été testées.  
Nous sommes sûrs de nos recettes.***

Les quatre brasseurs comptent créer d'autres boissons tout aussi improbables. « *Toutes les bières que nous allons commercialiser ont été testées. Nous sommes sûrs de nos recettes .* »

## **Une identité roubaisienne revendiquée**

Installés dans ce local de 100 m<sup>2</sup> prêté par le traiteur Christophe Derville, les brasseurs espèrent par la suite fabriquer leurs bières à la **ferme urbaine circulaire du Trichon**, rue de Soubise.

Le collectif est fier de brasser à Roubaix. « *Nous voulons rendre vie au passé brassicole de la ville qui comptait encore une vingtaine de brasseries entre la fin du XIXe et le début du XXe.* » Les quatre brasseurs souhaitent **restaurer une tradition** mais avec de **nouvelles saveurs**.