

Croix

Cambier, une brasserie urbaine et familiale

Depuis bientôt trois ans, Jean-Christophe Cambier a installé ses cuves cuivrées à deux pas du centre-ville de Croix. Chez lui, c'est en famille qu'on brasse la Mongy, une bière plurielle et artisanale.

Par Gaspard Dael | Publié le 23/08/2017 (la Voix du Nord)



Jean-Christophe Cambier tenait à installer sa brasserie artisanale au cœur de la métropole lilloise.

Dans sa brasserie rue Jean Monnet, Jean-Christophe Cambier est à son affaire. « *Je viens de recevoir mon nouveau joujou* », explique-t-il, enthousiaste, devant la nouvelle étiqueteuse encore emballée que l'on vient de lui livrer. Cet entrain, c'est ce qui anime **l'ingénieur agronome de 36 ans** quand il élabore les recettes de la Mongy, la gamme de bières qu'il produit artisanalement avec les deux autres brasseurs employés dans son établissement.

« Au début, je m'étais fixé une production de 3 000 litres par mois, aujourd'hui on est à 20 000. »

Une seule gamme de bières (vendue entre 5 et 6 euros la bouteille de 75 cl), mais qui se décline en une pluralité de saveurs. « *On brasse de la blonde, de la triple, une ambrée, une bière bio mais aussi une IPA, c'est un peu la bière à la mode* », détaille le brasseur installé depuis janvier 2015. Avant, il était responsable qualité pour une célèbre marque de bière industrielle. Et puis il est retourné vers ses premiers amours, les brassins artisanaux, **comme ceux qu'il préparait plus jeune dans la cuisine familiale.**

Une famille qui le suit dans sa nouvelle aventure : son épouse, mais également son frère qui l'accompagne pour la partie technique et administrative. Un petit coup de pouce bienvenu, d'autant que Jean-Christophe ne s'attendait pas à un développement aussi rapide. « *Au début, je m'étais fixé une production de 3 000 litres par mois, aujourd'hui on est à 20 000* ». Résultat, **son entreprise compte désormais cinq salariés**, avant l'arrivée d'un nouveau brasseur en septembre pour lancer une autre gamme.

Une brasserie au cœur du tissu urbain

En attendant, Jean-Christophe Cambier et son équipe continuent de brasser « leur »

Mongy. Si la bière porte le nom de l'illustre penseur du tramway qui relie Lille à Roubaix et Tourcoing, cela n'a rien d'anodin. Chez Cambier, on se revendique brasserie artisanale certes, mais aussi urbaine. « *L'idée était de s'installer au cœur du tissu urbain lillois, pour que ce soit facile d'accès en voiture ou en transports en commun.* » Et cela fonctionne assez bien puisque 50 % des ventes sont réalisées sur place.

Il faut dire que Jean-Christophe sait comment attirer les amateurs de houblon, avec **un espace bar-boutique ouvert une quinzaine d'heures par semaine**, mais également des visites guidées. « *L'objectif, c'est qu'au bout d'une heure et demie, le client sorte en disant : je sais comment on fait de la bière artisanale.* » La visite, agrémentée d'une dégustation, coûte 7 euros.

Brasserie Cambier, 2, rue Jean-Monnet à Croix. Tél : 09 67 37 28 19.

Bientôt une nouvelle gamme originale

Sa Mongy, Jean-Christophe Cambier la décline en plusieurs saveurs, qui restent somme toute assez classiques. Mais animé par la recherche de nouveautés, le brasseur va lancer de nouvelles cuvées pour la rentrée, avec la création de la gamme Cambier. « *Le principe, c'est de proposer des cuvées spéciales tous les mois ou tous les deux mois, histoire d'animer la gamme.* » Côté animation justement, il a plein d'idées « *J'ai envie de faire des événements autour de cela, on peut imaginer un concept participatif. On proposerait deux brassins uniques aux clients qui indiqueraient leur préférence. On commercialiserait ensuite la bière plébiscitée.* »

À la découverte de nouvelles saveurs

Côté goût, l'intérêt de cette nouvelle gamme est de s'aventurer dans des contrées plus méconnues. Des bières IPA (Indian Pale Ale, une bière fortement houblonnée et alcoolisée), des doubles IPA ou des Black IPA sont notamment envisagées pour les premières cuvées. « *Ce sont des produits plus segmentants, qui ne plairont pas forcément à tout le monde* », reconnaît Jean-Christophe. Un pari qu'il est cependant bien décidé à prendre. « *On est des brasseurs artisanaux, on a envie d'inventer des recettes, de se faire plaisir et de faire plaisir à nos clients* ». Le brasseur vient d'ailleurs de recevoir une cuve qui sera entièrement dédiée à cette nouvelle gamme. Reste à se lancer.

G. D.