

Lucas Skrzypczak a ouvert sa microbrasserie dans son garage



Lucas Skrzypczak brasse la bière dans son garage.

En décembre, Lucas Skrzypczak a ouvert sa micro-brasserie dans son garage. Aujourd'hui, il propose plusieurs types de bières artisanales à la vente locale. Rencontre avec un jeune homme de 24 ans bien dans sa tête et dans ses pompes...

Sailly-sur-la-Lys

. Brasseur, c'est un métier que Lucas Skrzypczak a appris durant ses études. Lors de son DUT génie biologique option agroalimentaire (pour les bases de la fermentation), il fait un stage à la brasserie Lepers, à La Chapelle-d'Armentières. Il obtient aussi une licence pro biotechnique « boissons fermentées ».

Lucas propose trois ou quatre styles de bières à la vente. Fabriquées de manière artisanale, ces bières sont vendues en 50 cl.

L'apprenti brasseur a par la suite l'opportunité de travailler au sein de la brasserie du Pays flamand, à Blaringhem, où il élabore des recettes en laboratoire. L'établissement obtient alors le prix de la meilleure bière de garde avec l'Anesteké Saison, aux World Beer Awards, un concours anglais qui récompense les bières du monde entier. Lucas Skrzypczak est alors prêt à se lancer.

4 000 euros investis

Installé en tant qu'auto-entrepreneur, Lucas est désormais brasseur. Il a investi près de 4 000 € dans sa microbrasserie, qu'il a appelée Chipchak. En vacances dans le Lot, il a eu l'opportunité de racheter du matériel neuf : des cuves en inox alimentaire, un fermenteur. Tout ce qu'il faut pour travailler...

Lucas crée seul ses recettes. Aujourd'hui, il en est à 500 litres de brassin. En parallèle, il travaille sur un projet à Lille. Un lieu où tous ses produits pourraient être consommés et vendus.

Quatre styles

Lucas propose trois ou quatre styles de bières à la vente, réalisées à base d'eau, de malt, de houblons et de levures de qualité. Fabriquées de manière artisanale, ces bières sont vendues en 50 cl. Au choix : une bière IPA (acronyme de India Pale Ale) très houblonnée, une bière de Noël, une bière blonde NE IPA encore plus houblonnée, et une bière de printemps qui arrive. A. S. (CLP)

Brasserie Chipchak. Tel. : 06 62 95 06 88.

Courriel : Lucas.skr@orange.fr.

Facebook : « Chipchak »