

Métropole lilloise: Faire de la bière avec du pain sec, la bonne idée d'un étudiant fleurbaisien

Martin Marescaux, Fleurbaisien et étudiant en école d'ingénieur à Lille, a créé il y a presque deux ans Drawyourbeer, une entreprise de personnalisation d'étiquettes de bières. Il lance ce mercredi à 18 heures sa nouvelle bière écoresponsable, Le pain de minuit, en partenariat avec quinze établissements incontournables de la vie festive et gastronomique lilloise.

Anne-Charlotte Pannier | 15/05/2019 | La Voix du Nord



Martin Marescaux a lancé hier à 18 heures sa nouvelle bière écoresponsable, Le Pain de minuit

1 La bière et le pain, quel rapport ?

Faire de la bière avec du pain sec, c'est la folle idée qu'a eu Martin Marescaux, étudiant en quatrième année à l'ICAM (école d'ingénieur à Lille), il y a un an. « *Parce que le pain est l'aliment le plus consommé mais aussi le plus gaspillé au monde. Un habitant jette en moyenne 4,5 kilos de pain par an* », explique l'étudiant. Et parce que le pain et la bière ont beaucoup de points communs. « *Du pain, c'est des céréales, de la levure et du malt. La bière, c'est la même chose, avec du houblon en plus.* ». Sensible à la transition énergétique, le Fleurbaisien a voulu, à sa manière, faire quelque chose pour la planète. « *J'ai eu l'idée et après il a fallu la concrétiser.* » Et répondre à ces questions : comment et à quelle dose réinjecter le pain sec dans le brassin ?

2 Une bière écoresponsable, pourquoi ?

Le résultat : une bière brassée à partir de pain sec, « *dans laquelle nous avons remplacé le malt par le pain à hauteur de 40 %* ». Pour ceux qui aiment les chiffres sachez que **40 kilos de pain sont nécessaires pour produire 500 litres de bière**. Un circuit de collectes a été mis en place pour garantir une traçabilité totale. Mais aussi pour que les

consommateurs s'engagent. **Pour chaque brassin, Drawyourbeer fera appel à cinquante gaspilleurs de pain volontaires.** Ces derniers doivent faire acte de candidature sur la plateforme avant d'espérer être sélectionnés. Ensuite ? Ils récupèrent un sac et devront déposer leur pain sec dans l'un des trois points de collecte de Lille (L'îlot bar, la Dilet' ou Les Oiseaux). Mais attention, pas n'importe quel pain. Seuls la baguette, le pain blanc ou gris et le pain de campagne peuvent être collectés. Le pain est ensuite trié, concassé et stérilisé dans une brasserie de Courtrai. Il faut compter entre quatre et cinq semaines entre le collecte et la sortie des premières bouteilles de bière.

3 Le Pain de minuit, un état d'esprit ?

Drawyourbeer a choisi de travailler avec **quinze établissements partenaires**, lillois, qui auront l'exclusivité. Des restos (lire ci-dessous) mais aussi des bars branchés qui ont pour point commun d'être sensibles au projet et de travailler avec des produits bio, locaux ou artisanaux. Ils proposeront tous Le Pain de minuit sur leurs cartes : une bière blonde à la robe légèrement cuivrée avec un arôme de pain grillé. « *Mais attention, tu ne bois pas du pain, l'idée c'est vraiment de faire une bonne bière* », précise Martin. Une bière de caractère à 6,7 % d'alcool. La bière issue du premier brassin a permis de remplir plus de 3 000 bouteilles.

« Entrepreneur inspiré » de 22 ans

Martin Marescaux, 22 ans, est étudiant en quatrième année d'école d'ingénieur à Lille. Et ça se passe bien. « *Mes années à l'école m'ont appris à réfléchir* ». » Depuis deux ans, il a créé sa propre entreprise de personnalisation d'étiquettes de bières. Une aventure qui l'a amené à devenir selon ses termes « *entrepreneur inspiré* » plus que chef d'entreprise. Alors que son activité en ligne ne cesse de se développer, le Fleurbaisien « *réinvestit jusqu'à présent tous (s)es gains dans la société* ». Une aventure dans laquelle son père, qui a travaillé vingt-cinq ans dans l'agroalimentaire, l'a depuis rejoint. « *Il m'épaulé dans le volet sanitaire mais aussi pour la stratégie*. » Avec son projet de bière écoresponsable, l'étudiant lillois a « *trouvé un moyen simple de faire mieux*. » En clair, « *ce nouveau projet me donne envie de me lever le matin. J'avais besoin de me dire je sers à quelque chose, parce que si l'on ne fait rien, dans cinquante ans, comment sera le monde ?* »

Où trouver Le pain de minuit

Bierbuik (le nouveau resto de Florent Ladeyn rue Royale), La Biche et le Renard, la Dilet', Rozo (resto étoilé), les Oiseaux, De Rode Koe, le Bistrot de Saint-So, L'Ilots bar, La Cantine For, La Clique, La Capsule, L'Eldorado, la Mousse Touch', Sweet Flamingo.