

Wambrechies: Chez Habert, le houblon a remplacé les cordes

De l'aveu de son épouse, « ça faisait dix ans qu'il en parlait ». Alors, il y a un peu plus d'un an, Thierry Habert a sauté le pas. Début 2017, charmé par le phénomène des microbrasseries qui se multiplient en France ces dernières années, ce maître brasseur de 35 ans a décidé de tenter l'aventure et s'est installé dans une ancienne corderie.

Sophie Motte | La Voix du Nord | 20/07/2018

Le jeune homme n'est pas un novice : « *Mon père est un grand amateur de bières et il m'a poussé à faire des études pour devenir maître brasseur. J'ai choisi le Nord, et depuis ça fait déjà quinze ans que je travaille ici dans le secteur.* »



En réponse à **une proposition du président du Club d'information financière et visites culturelles de Wambrechies**, Thierry Habert a organisé, le 7 juillet, une visite de sa microbrasserie.

Celle-ci commence par un petit historique des lieux. C'est dans une ancienne corderie de la ville, qu'il a fait le choix de s'implanter : « *Je voulais un local avec un cachet, une histoire, pour continuer de le faire vivre* », a-t-il raconté. **L'installation a été longue, il lui a fallu une bonne année** pour faire les travaux et mettre en place l'ensemble du matériel composé notamment de cuves de récupération : « *J'ai finalement pu lancer ma première production en mars dernier, avant d'attendre un long mois pour enfin pouvoir la goûter.* »

Savoir se démarquer

Après avoir expliqué l'utilité des différentes cuves, le jeune maître brasseur propose à l'ensemble du groupe de déguster sa production. Une bière fruitée à base de vraies framboises et de fleurs d'hibiscus baptisée La Corde red, une autre plus forte dénommée La Toron, Thierry Habert tente par sa créativité de se démarquer dans un secteur de plus en plus bouché par la concurrence. Pour faire un clin d'œil au lieu qu'il l'abrite, **il a même choisi d'utiliser dans certaines de ses bières des laines de lin brun.**



Les visiteurs n'ont, en revanche pas eu la chance de pouvoir déguster la fameuse **Quenouille, la bière blonde phare de la brasserie** : « *Je suis en rupture de stock en ce moment, j'ai relancé la production mais il faut attendre désormais un mois qu'elle fermente en bouteille. La gestion des stocks n'est pas toujours évidente quand on est seul dans le moulin* », s'excuse le maître des lieux.

Brasserie artisanale Habert, 1 268, rue d'Ypres, Wambrechies. Ouvert les mercredis et jeudis de 15 h à 19 h et les vendredis de 15 h à 20 h, tél. 06 83 83 79 99.