

# Wambrechies: Tandem, une nouvelle microbrasserie qui se veut éco-responsable

Produire des bières originales et de façon éco-responsable, c'est l'engagement porté par la microbrasserie Tandem. Elle est située dans l'ancienne brasserie Habert, fermée il y a quelques mois. En attendant l'ouverture officielle, le 9 mai, nous avons rencontré Aymeric Segard et Pierre-André Zimmermann qui se cachent derrière cette création.

Auriane Stanesco | 03/05/2019 | La Voix du Nord



Aymeric (à gauche) et Pierre-André (à droite) ont hâte de faire découvrir leur microbrasserie au public le 9 mai.

« Poule mouillée », « Attrape nigaud », « Bonne pioche », « Pas cap », bien plus que des expressions qui prêtent à sourire, ce sont aussi, désormais, des noms de bières. **Celles de Pierre-André Zimmermann et Aymeric Segard.** Elles sont produites dans leur microbrasserie Tandem aménagée dans les 200 m<sup>2</sup> qu'occupait la brasserie Habert. Le binôme a investi un lieu dans lequel le matériel de brassage était déjà installé. Le lieu possède trois cuves de brassage : une pour chauffer l'eau, une pour extraire les sucres du malt et une pour la cuisson.

C'est même ce site qui a permis la création de ce projet. En le découvrant, ils y ont vu son potentiel et l'opportunité de sauter le pas. **Tous les deux brassaient en amateur.**

## Se démarquer des bières de la région

Aymeric était directeur régional pour une entreprise de crèches privées. Il rêvait d'entrepreneuriat et était passionné par l'univers de la bière. **Pierre-André avait été directeur du pilotage marchandise pour un grand groupe** mais planchait sur un projet de microbrasserie. Il s'était formé pour pouvoir brasser de façon professionnelle car il avait envie d'un métier plus en adéquation avec « *ses valeurs profondes* ». Il y a six mois, grâce à une connaissance commune, ils se sont rencontrés. La suite de leur histoire sera à savourer dès le 9 mai. **Leur production, qui pourra s'acheter dans leur point de vente, sur place, se veut originale.**

« *On voulait créer des bières houblonnées et aromatiques, d'inspiration anglaise et*

*américaine, pour se démarquer des bières plus classiques de la région* », expliquent-ils. Les trois premières citées sont, dans l'ordre, **une IPA typée américaine, une best bitter légère typée anglaise et une pale ale blonde**. Elles seront en vente dès l'ouverture. La dernière, « une triple revisitée », sera commercialisée d'ici septembre. Le tandem va également mettre en ligne, sur son site, ses recettes. **Sur demande, il proposera des visites et des ateliers de dégustation dans la microbrasserie**. Il envisage aussi de donner des cours de brassage.

« À chaque fois qu'on aura plus de moyens, on ira encore plus loin dans nos démarches éco-responsables »

« *Nous sommes parents et nous nous soucions de ce que l'on laissera à nos enfants.* » Ainsi, les deux amis travaillent **avec une société qui leur fournit de l'énergie verte ; 90 % de leurs ingrédients sont bios ; les résidus céréaliers du brassage partent chez un agriculteur de Comines pour nourrir ses vaches**. Ils ont également un projet de consigne de bouteilles. Quand leur budget le permettra, ils comptent investir dans un camion électrique pour les livraisons. « *À chaque fois qu'on aura plus de moyens, on ira encore plus loin dans nos démarches éco-responsables.* »

La brasserie Tandem, 1268 rue d'Ypres à Wambrechies. Ouverte à partir du jeudi 9 mai, le mercredi et le jeudi de 16 h à 19 h, le vendredi de 10 h à 19 h et le samedi sur demande.