

La brasserie Tandem, à Wambrechies, voit plus grand

À Wambrechies, la brasserie Tandem exporte sa production sur le trottoir d'en face. Le brasseur a investi trois millions d'euros pour s'installer dans un entrepôt de plus de 2 000 m².

La Voix du Nord. Par Romain Tible

Publié: 25 février 2024 à 12h00

À l'intérieur du nouveau site de production de la brasserie Tandem, une forte odeur de céréale – plutôt fruitée – vient caresser les narines. Toujours située à Wambrechies, [la brasserie créée en 2019](#) s'est agrandie. Elle a investi « trois millions d'euros », selon **Aymeric Segard**, patron de la brasserie, pour s'installer dans un entrepôt (avenue Clément-Ader) **de plus de 2 000 m²**.

20 000 hectolitres de bière brassés par an

Prévu depuis la fin d'année 2022, cet agrandissement va permettre **à l'avenir à l'entreprise de brasser 20 000 hectolitres (hl) de bière par an**, soit **deux fois plus** qu'actuellement. Ce deuxième site sera réservé pour les « bières classiques », explique Aymeric Segard, notamment « la bonne pioche », la « pas cap » ou la « poule mouillée ».

Actuellement, [la production sur le premier site](#), là où se situe le restaurant (toujours ouvert) de la brasserie Tandem, est en pause. Le patron de Tandem souhaite « *le relancer d'ici cet été* », pour se concentrer sur des collaborations éphémères avec des restaurants, des bars ou d'autres brasseries. Il ne s'interdit pas non plus de brasser pour autrui (sorte de sous-traitance sur demande).

Aujourd'hui, la brasserie de Wambrechies, qui mise sur son engagement éco-responsable – les céréales utilisées sont bio, les contenants réutilisables et l'énergie utilisée verte –, **vend entre 5 000 et 6 000 fûts de bière (de 20 litres chacun) par mois et environ 45 000 bouteilles**. Le brasseur distribue majoritairement dans les Hauts-de-France, **80 % de la production se vend à moins de cent kilomètres** de la brasserie.

3 millions de CA en 2024

L'agrandissement témoigne de la bonne santé économique de l'entreprise. « *Le chiffre d'affaires de l'année 2023 est de 2,5 millions d'euros* », avance Aymeric Segard. Le patron de Tandem, qui compte dix-sept salariés, **projette un chiffre d'affaires d'un peu plus de 3 millions d'euros en 2024**, bien que **les bénéfices tirés soient inférieurs** à l'année passée (notamment à cause de l'expansion).



Le patron de Tandem attend un chiffre d'affaires de 3 millions d'euros pour cette année. PHOTO PIB

Tous les travaux ne sont pas encore terminés sur le nouveau site. Mais la production de bière est déjà en marche. **Treize cuves** de fermentation permettent de brasser, pour le moment, 8 000 hl de bière par an (production égale à celle de l'ancien site). Une brasserie miniature – pour les confectons de futures bières – est même installée dans un coin de l'entrepôt.