

ROUTE BIÈRE

LE MAG

LE GUIDE DU FESTIVAL BIÈRE À LILLE

17 AU 23 NOVEMBRE 2025



BAL

BIÈRE À LILLE



■ PROGRAMME DE LA SEMAINE ■ LE GRAND FINAL ■ IDÉES SORTIES

NOVEMBRE 2025 - ÉDITION BAL 2025

GRATUIT

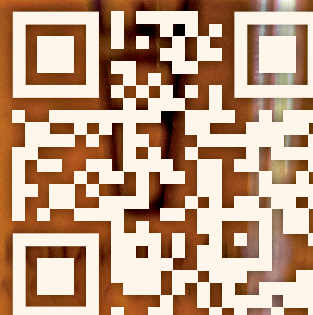
L'ÉCHAPPÉE BIÈRE

Visites, ateliers & expériences pour
découvrir la bière autrement.



echappee-biere.com

L'ÉCHAPPÉE BIÈRE
SAVOUREZ L'EXPERTISE





PARCOURS D'UNE BRASSERIE QUI A MARQUÉ LA MÉTROPOLE LILLOISE



Autrefois implantée dans le quartier Saint Maurice - Pellevoisin, **la Brasserie du Coq Hardi** a longtemps occupé une place de marque dans **la métropole Lilloise**.

On se souvient des livraisons de bières orchestrées par les chevaux et de l'odeur de malt flottant rue de la Louvière.

Peu à peu, les camions ont remplacé les chevaux et la brasserie du Coq Hardi fût rachetée et intégrée au Groupe Haacht afin de transférer la production, en Belgique, vers des installations plus modernes.

Aujourd'hui l'âme du Coq Hardi demeure toujours à travers les bureaux Coq Hardi, filiale française de Haacht, à Marcq en Baroeul mais aussi et surtout par la bière du Coq Hardi toujours **brassée selon la recette originelle**.

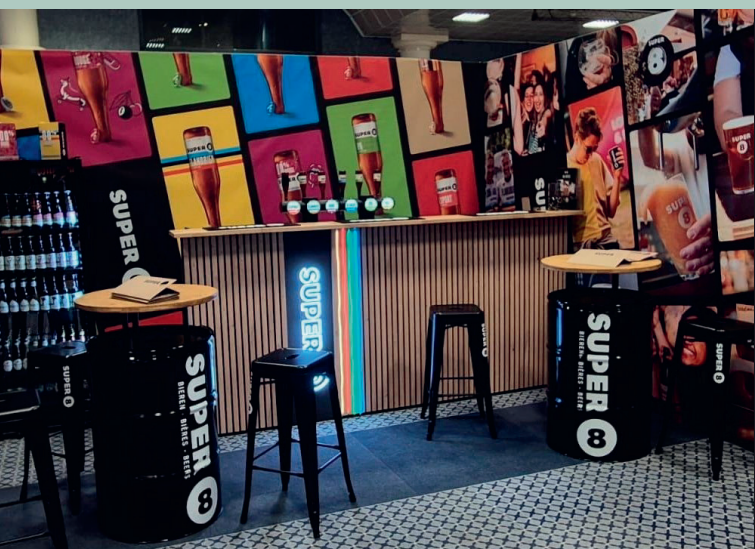
RETROUVEZ LA COQ HARDI AUX CÔTÉS DE SUPER 8

Cette fameuse blonde du nord se trouvera au tirage aux côtés de notre gamme **SUPER 8** – prononcez [super haacht] en flamand – lors du grand final ! La gamme star de la brasserie se démarque par les ingrédients frais qui viennent twister chacune des recettes. Auprès d'elle, vous trouverez le réconfort d'une bonne bière belge et la surprise d'une bière moderne, inattendue.



NE VENEZ SURTOUT PAS VOIR NOTRE SURPRISE STAND 27 !

Comme les recettes de SUPER 8 ; on a décidé, nous aussi, d'offrir **une surprise à toutes les personnes** qui viendront nous rendre visite au **stand 27** lors du grand final les **22 et 23 novembre** prochains. Venez nombreux !!



SOMMAIRE

Interview Edmon Gasser

5 Chef Sommelier Maison Pic 3* Michelin

Histoire

6-8 Au commencement était... la bière ?

Agenda

10-11 Calendrier des festivals

Agenda

12-13 Semaine et grand final du BAL

BAL 2025

14-17 Plan, parcours thématiques

International

19-20 L'Espagne, pays invité

Région

22 Interview Jean-Christophe Cambier

Culture bière

24 À voir, à lire, à écouter

26 Horoscope brassicole

EDITO

Choisir c'est renoncer.

Le BAL, depuis l'origine, c'est une volonté de mettre en valeur et de présenter au grand public, le temps d'une semaine et d'un week-end, la richesse, le foisonnement et la créativité des brasseries contemporaines. Qu'elles soient des Hauts-de-France, de France ou d'ailleurs. Qu'elles soient branchées, tradi, familiales, nano, micro ou industrielles.

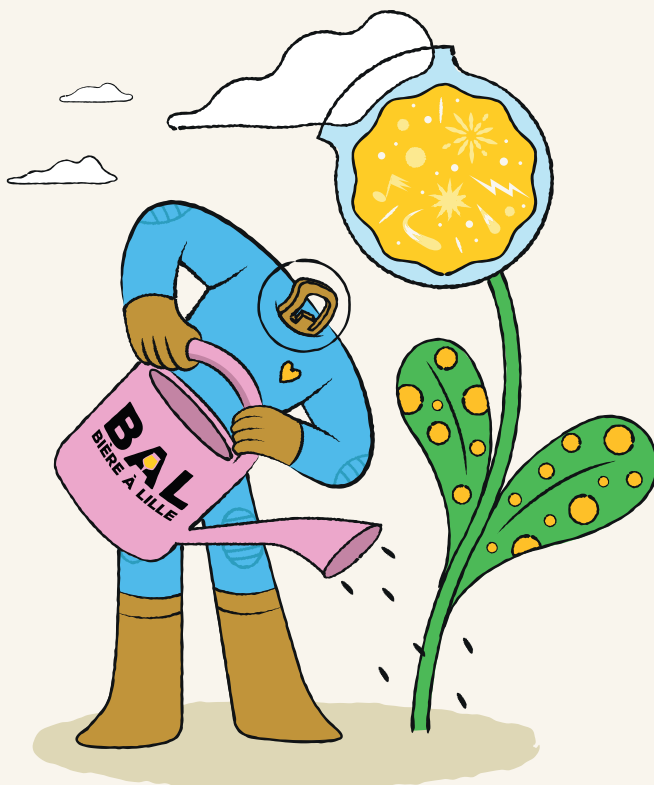
Avec 2500 brasseries rien qu'en France, et bien davantage dans toute l'Europe voire plus loin encore, impossible pour nous d'inviter tout le monde. Encore moins cette année où le succès de l'édition 2024 a donné envie à énormément de brasseries d'être de la partie en 2025 !

Alors, pour des raisons de place, pour des raisons de confort visiteur, pour des raisons de turn-over, nous avons dû dire non à certaines d'entre elles. Des brasseries amies et fidèles, pourtant, que nous remercions de leur intérêt pour le BAL, et à qui nous promettons d'être à nouveau invitées dans les années à venir !

Nous aimerions faire plaisir à chacune et chacun, et nous décarquons toute l'année pour que ce soit le cas. Espérons que vous, chers visiteurs, trouverez la sélection de ce cru 2025 pertinente et passionnante.

Bon BAL 2025, et à l'année prochaine pour les absents !

L'équipe de L'Échappée bière



Magazine réalisé par l'agence L'Échappée Bière

Tirage : 12 000 exemplaires

Impression : imprimerie Léonce Deprez

Directeur de la publication : Adrien Donnette

Ont collaboré : Olivier Faure, Jules Paumier, Adrien Donnette, Antoine Hallaux,

Charlie Labourey

Crédits photos : iStock, Unsplash, L'Échappée Bière, Pexels, Florent Bertiaux

INTERVIEW. EDMOND GASSER

**CHEF SOMMELIER
DE LA MAISON PIC À VALENCE
(RESTAURANT PIC 3* MICHELIN,
BISTROT ANDRÉ, BAR PIC).**

A 36 ans, Edmond Gasser est considéré comme l'un des meilleurs sommeliers de l'Hexagone. Il nous parle de son appétence pour la bière, de la place qu'elle tient à la prestigieuse Maison Pic et plus généralement, dans la sommellerie aujourd'hui.



©groupePIC

Combien de vins compte la cave de la Maison Pic ?

3000 environ.

Et combien de bières ?

(Sourire) Je vois où vous voulez en venir. 5 bières régionales, et une petite sélection de fermentations spontanées. Donc une petite dizaine en tout.

Tout est dit, non ?

Je ne crois pas. Les choses sont réellement en train de changer. Les sommeliers de ma génération, nés dans les années 1980, ont connu une ouverture de la sommellerie à plus d'alcools, avec le développement des vins nature ou l'explosion du saké et évidemment l'émergence des brasseries artisanales. Nous nous apercevons que les bières sont de plus en plus intéressantes, et les cartes évoluent.

« Les sommeliers s'aperçoivent que les bières sont de plus en plus intéressantes et les cartes évoluent »

Au sein de la Maison Pic, quelle est-elle ?

Nous avons fait le choix du local, en accord avec la philosophie de la cheffe Anne-Sophie Pic. Nous proposons ainsi une blonde pression de la brasserie La Chouette, située à moins de 30km du restaurant, qui est notre bière "de départ", présente dans chacun de nos établissements, le bistrot, le bar et le restaurant étoilé. Ensuite, nous avons une sélection de 4 bières bouteilles. La Blanche de La Manivelle, qui fonctionne très bien à l'apéritif, mais aussi en accords. La Cuvée Harvest, une blonde au seigle de la brasserie Longue Vie, avec des notes un peu plus torréfiées. Et enfin un Russian Imperial Stout et une American Pale Ale plus houblonnée de la brasserie Les Gens sérieux. J'ai bien conscience que cette sélection, c'est le minimum qu'on puisse faire pour une maison comme la nôtre, mais elle couvre les grandes lignes de la demande en bière.

Vous évoquiez aussi des fermentations spontanées ?

Oui, nous proposons quelques Gueuzes, Lambic et Kriek de chez Cantillon, en Belgique, et quelques produits d'Or Zagury, de la brasserie Mosaïque, des produits un peu hybrides en fermentation spontanée et faiblement alcoolisés.

« La bière, un produit extraordinaire en soi mais aussi en accords »

Comment sélectionnez-vous vos bières ?

Nous avons goûté à l'aveugle les bières d'une trentaine de brasseries locales. J'ai tenu à ce qu'on fasse ce travail de façon très professionnelle, d'abord parce que c'est l'ADN de notre Maison, et ensuite parce qu'à titre personnel, j'ai une vraie appétence pour la bière. C'est un produit réellement extraordinaire, en tant que tel mais aussi pour la gastronomie en général, notamment pour accompagner un repas.

Justement, les accords mets-bières sont-ils intégrés à vos propositions ?

Nous recherchons l'accord le plus juste, un vin bien sûr mais pas systématiquement, cela peut-être un autre produit : bière, cidre, saké, café, eau de vie, boissons créatives sans alcool... c'est la sommellerie plurielle. Nous avons déjà proposé une Kriek avec un homard au fruit ou une bière houblonnée, très florale, sur un Saint-Marcellin à la feuille de figuier et à la cire d'abeille. C'était top !

Qu'apporte la bière que le vin n'apporte pas ?

Comme les autres boissons pétillantes, cidre, champagne, pét'nat, la bulle propose une respiration dans un menu avec de nombreux envois. Elle apporte de la vivacité, un côté régénérant pour le client, comme un coup de fouet au milieu du repas. Elle est intéressante gustativement, et physiologiquement. D'ailleurs, sur des repas longs, j'aime placer l'accord met-bière (ou autre boisson pétillante) après le plat principal.

En revanche, la bulle demande davantage d'explications que le vin tranquille de la part de notre équipe en salle. Nous nous en apercevons en ce moment, où nous servons un Champagne sur un fromage.

L'accord met-bière a-t-il déjà été mal reçu ?

Oui, mais comme pour n'importe quel accord original. Nous avons déjà proposé un plat accompagné d'une eau de vie, cela demandait pas mal de pédagogie. Mais dans l'ensemble, à la Maison Pic, les gens sont là pour lâcher prise et font confiance à notre expertise. Donc 99% du temps nos accords sont très bien accueillis.

Le travail que vous effectuez sur la bière est-il le fruit de votre formation ?

Très honnêtement, non. La formation française est excellente sur le vin, mais sur la bière, nous ne recevons que le B.-A. – BA. En revanche, nous nous apercevons, avec les apprentis internationaux que nous recevons, que c'est différent à l'étranger. Sans doute y a-t-il moins de chauvinisme sur le vin, ce qui implique une ouverture d'esprit plus grande.

Peut-on espérer voir la gamme de bière s'étoffer à la Maison Pic, si d'aventure vous passez au BAL cette année ?

(Rires) Pour l'heure c'est vrai, nous avons une gamme resserrée mais qui a le mérite d'être qualitative et surtout très maîtrisée par mon équipe. Je préfère ça qu'une sélection très large, diluée mais moins maîtrisée. Pour autant, oui, j'aimerais vraiment avoir plus de stock et de choix, et je pense que nous allons mener progressivement ce travail. Pourquoi pas après mon passage au BAL !

Propos recueillis par Olivier Faure
L'Echappée Bière
olivier@echappee-biere.com



AU COMMENCEMENT ÉTAIT... LA BIÈRE ?

Il y a 14 000 ans, dans l'Ouest du Croissant fertile, les Natoufiens produisaient déjà de la bière, avant même l'apparition de la culture des céréales deux à trois millénaires plus tard. Pour certains chercheurs, c'est même la production de bière - et non la fabrication de pain – qui serait à l'origine de « l'invention » de l'agriculture. Retour sur une théorie scientifique méconnue, passionnante et toujours en débat.

Tout commence en 1953 lorsque l'archéologue et anthropologue américain Robert Braidwood jette un pavé dans la marre : et si la bière avait été inventée avant le pain ? Et surtout, et si l'homme avait commencé à cultiver des céréales non pour se nourrir de pain, mais pour fabriquer une boisson nutritive et enivrante : la bière ? Une hypothèse absolument fondamentale puisqu'elle ne fait rien de moins que remettre en question la cause première de la Révolution du Néolithique, à savoir le passage des sociétés humaines de chasseurs-cueilleurs à agriculteurs ! Pour Braidwood, nos ancêtres auraient notamment apprécié la bière et ses vertus enivrantes pour des raisons culturelles et spirituelles, reliant ainsi cette hypothèse à ses sujets d'étude sur l'attrait des populations primitives pour les états de conscience modifiée, notamment lors de certains rites collectifs.

LA BIÈRE, FACTEUR INCITATIF DANS LA CONVERSION À L'AGRICULTURE

Neuf ans plus tard, en 1962, le botaniste américain Jonathan Sauer enfonce le clou et, avec Braidwood et d'autres chercheurs, publie un article dans la revue scientifique *American Anthropologist* (*Symposium: Did Man once live by beer alone ?*), dans lequel il soutient que la bière a probablement été le principal facteur incitatif pour se lancer dans la culture de céréales.

Problème : pour étayer cette théorie, la communauté scientifique manque de données concrètes. Pire encore : l'état des connaissances scientifiques d'alors invalide ces hypothèses. En effet, les premières traces de bière dans l'histoire sont alors datées de plusieurs millénaires après l'« invention » de l'agriculture. Pourtant, la recherche avance. En 1992, le docteur Patrick McGovern publie une étude dans la revue *Nature* permettant d'affirmer que la bière remonterait à il y a 5000 ans environ. En 2016, les chercheurs chinois J. Wang et L. Liu parviennent de leur côté à mettre à jour les traces d'une brasserie primitive dans le Nord-Est de la Chine datant de... - 3000. Soit 6000 ans après la culture des céréales, et 9000 ans après les premières traces de pain ! Pire encore, d'autres études tendent alors à prouver que ce sont à l'époque les fruits plutôt que les céréales qui sont privilégiés pour produire de l'alcool, les céréales étant réservées à l'alimentation solide.



Andrew Shiva / Wikimedia Commons – Licence CC BY-SA 4.0



L'ÉCHAPPÉE BIÈRE
SAVOUREZ L'EXPERTISE

NOËL ARRIVE, OFFREZ DU VRAI !

À L'Échappée Bière,
on croit qu'une expérience
vaut mieux qu'un énième objet.

ATELIERS

JEUX DE PISTE

VISITES

WEEK-ENDS

BOX BIERES

TOUTES NOS BOX EXPÉRIENCES



echappee-biere.com



LA BIÈRE ANTÉRIEURE À L'AGRICULTURE

Mais la communauté scientifique ne baisse pas les bras, et en 2018, elle est récompensée ! Des fouilles dans la grotte de Raqefet, en Israël, permettent de mettre à jour un ensemble funéraire natoufien habité entre il y a 13 700 ans et il y a 11 700 ans. L'étude de plusieurs mortiers et de 121 grains microscopiques d'amidon ne laissent pas la place au doute : le site abritait bien une brasserie, la première de l'Histoire à ce jour !

Cette bière natoufienne devient alors la première boisson alcoolisée au monde, et surtout, est antérieure de deux à trois millénaires à l'apparition de l'agriculture ! La bière, au même titre que le pain, peut alors à nouveau prétendre être la cause de l'apparition de l'agriculture. Sur son (excellent) site beer-studies.com, le non moins excellent Christian Berger (avec qui nous avons proposé une conférence au BAL 2024) nous apprend que cette antériorité de la bière se retrouve sur un autre continent, en Amérique centrale : Là, « des squelettes témoins exhumés des sites archéologiques d'Amérique centrale ont été analysés. Ils se répartissent sur un intervalle de 6000 ans couvrant les époques avant, pendant et après la domestication des diverses variétés de maïs. A la surprise des chercheurs, les modifications du régime alimentaire causées par la consommation de maïs ne sont détectables que 2000 ans après sa domestication effective (env. -3500 au Mexique),

soit après -1500/-1000 selon les régions. On explique un tel décalage par l'utilisation exclusive, pendant 2000 ans, du maïs sous forme de boisson fermentée, et non de farines bouillies ou de galettes cuites comme on s'y attendrait. »

UN DÉBAT TOUJOURS OUVERT !

La bière avant l'agriculture, donc. Certes, mais pourquoi en déduire que c'est elle qui aurait poussé nos ancêtres – en l'occurrence les Natoufiens du Croissant fertile – à se lancer dans l'agriculture ? Eh bien, parce que la bière n'était pas qu'un simple aliment. Comme le pressentait Braidwood en 1953, la bière jouait un rôle culturel, culturel et spirituel. C'est d'ailleurs l'autre enseignement majeur de la grotte de Raqefet : la présence de cette brasserie sur un site funéraire prouve l'importance de ce breuvage d'un point de vue rituel.

Ces découvertes récentes ne permettent certes pas de trancher le débat lancé par l'archéologue américain au milieu du siècle dernier. Mais elles incitent à poursuivre les recherches. Afin peut-être un jour de parvenir à la certitude que l'Homme est devenu agriculteur, bouleversant ainsi l'histoire de l'Humanité, non pour le plaisir d'une petite tartine sur le pouce, mais bien pour celui d'une bonne mousse au coin du feu.

Olivier Faure,
L'Echappée Bière
olivier@echappee-biere.com



20% DE MÉDAILLES
en 2025, soit le concours de bières
le plus exigeant du marché français.



100% DE JUGES EXPERTS
de la bière (diplômes Cicerone, Doemens,
critiques gastronomiques...)

EN 2025



500 bières en compétition



39 catégories de styles de bière

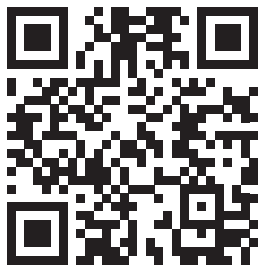


101 médailles

37 médailles d'or

39 médailles d'argent

25 médailles de bronze



Vos prochains concerts avec

À GAUCHE DE LA LUNE

Ludwig Von 88

ven. 21 nov. | Le Splendid - Lille

Les Hurlements d'Leo

ven. 21 nov. | Le Black Lab - Wasquehal

Leprous + Gâte + Royal Sorrow

sam. 23 nov. | Théâtre - Béthune

Bagarre

jeu. 27 nov. | Slalom - Lille

Lacuna Coil + Nonpoint

sam. 01 déc. | Le Splendid - Lille

Alain Chamfort

sam. 01 déc. | Théâtre Sébastopol - Lille

John Butler

mer. 03 déc. | La Condition Publique - Roubaix

Aime Simone

jeu. 04 déc. | La Condition Publique - Roubaix

Camille Chamoux

jeu. 04 déc. | Théâtre Sébastopol - Lille

Les Yeux d'La Tête

jeu. 04 déc. | Le Black Lab - Wasquehal

Django

ven. 12 déc. | Flow - Lille

Manudigital & Skarra Muci

jeu. 18 déc. | Le Splendid - Lille

Oxmo Puccino

mer. 21 jan. | L'Aéronef - Lille

Boulevard Des Airs

ven. 23 jan. | La Condition Publique - Roubaix

Arthur H & Pierre Le Bourgeois

ven. 23 jan. | Théâtre Sébastopol - Lille

Bekar

sam. 24 jan. | Zénith - Lille

Paul Taylor

sam. 25 jan. | Théâtre Sébastopol - Lille

Yohann Metay

27 & 28 jan. | Théâtre Louis Pasteur - Lille

La Fouine

mar. 03 fév. | Zénith - Lille

Dick Annegarn

jeu. 05 fév. | Théâtre Louis Pasteur - Lille

Scylla & Furax

sam. 08 fév. | L'Aéronef - Lille

Georgio

mer. 11 fév. | La Condition Publique - Roubaix

Pierre-emmanuel Barré

jeu. 12 fév. | Théâtre Sébastopol - Lille

ven. 13 fév. | Théâtre Sébastopol - Lille

Isha & Limsa

jeu. 12 fév. | La Condition Publique - Roubaix

Anna Toumazoff

| TUNNEL EN LIVE

jeu. 19 fév. | Théâtre Louis Pasteur - Lille

Beubeu

jeu. 26 fév. | La Bulle Café - Lille

Caroline Estremo

ven. 27 fév. | Théâtre Municipal - Denain

Samantha Fish

ven. 27 fév. | Le Splendid - Lille

Yasmine Hamdan

mar. 03 fév. | Le Splendid - Lille

Keroué

ven. 06 fév. | Flow - Lille

The Dead South

ven. 13 fév. | La Condition Publique - Roubaix

Mars Red Sky + Monkey3

| MONKEYS ON MARS

mar. 17 fév. | Le Black Lab - Wasquehal

MPL

jeu. 19 fév. | Théâtre Sébastopol - Lille

High Parasite + The Old Dead Tree

jeu. 19 fév. | Le Black Lab - Wasquehal

Yves Jamait

ven. 20 fév. | Le Splendid - Lille

sam. 21 fév. | Théâtre Municipal - Denain

Rumours Of Fleetwood Mac

mar. 24 fév. | Théâtre Sébastopol - Lille

The Divine Comedy

mer. 25 fév. | L'Aéronef - Lille

Eiffel

jeu. 26 fév. | Le Black Lab - Wasquehal

Malted Milk

ven. 27 fév. | Le Black Lab - Wasquehal

Ultra Vomit

ven. 27 fév. | Zénith - Lille

Aymeric Lompret

mer. 01 mars | Le Colisée - Roubaix



Retrouvez toutes nos dates sur ↓
www.agauchedelalune.com

CALENDRIER DES FESTIVALS

PARCE QUE LA BIÈRE FAIT VOYAGER, VOYAGEZ AVEC LA BIÈRE !

Vous voilà au cœur d'un week-end houblonné, entre deux gorgées d'IPA juteuse et un stand de brasseuses ou brasseurs hyper sympas, le palais en fête et le cœur léger. Bref, vous êtes bien. Mais une fois votre verre vidé, pourquoi ne pas penser à la suite ? Car la scène bière artisanale est en pleine effervescence et ailleurs en Europe les occasions de trinquer ne manquent pas. Voici quelques festivals à surveiller pour prolonger le plaisir ailleurs si la curiosité vous en dit.

LE PLUS "CHILL"

► Bien manger au Stirling Epicure Craft Beer & Food Festival (Écosse – 4 avril 2026)

Confidentiel, mais carrément charmant : le **Stirling Epicure** en Écosse mêle bières artisanales et plaisirs de la table dans une ambiance cosy et locale. On est loin des grands halls bondés : ici, on prend le temps, on goûte, on discute avec les brasseurs et on s'installe avec une bonne assiette en regardant le soleil se coucher (ça

on le garantit moins) sur les collines écossaises. Une petite parenthèse tranquille et savoureuse pour celles et ceux qui veulent voyager en soignant leurs bidons.

LE PLUS FRENCHY

► Cocorico au Lyon Bière Festival (France – avril 2026)

On enchaîne chez nous, avec un festival devenu une véritable institution dans le paysage brassicole français. Le **Lyon Bière Festival**, c'est plus de 100 brasseries françaises et internationales, une ambiance festive mais pas prétentieuse, des conférences, des collabs inédites et une vraie envie de faire découvrir la diversité de la bière artisanale. Que vous soyez geek du grain ou buveur du dimanche, vous vous y sentirez bien. Le tout dans une ville qui respire la gastronomie. Pas mal, non ?

LE PLUS CRAFT

► Un tour chez nos amis polonais au Beer Geek Madness (Wrocław, Pologne – 17 & 18 avril 2026)

Vous vous souvenez des passages de Tankbusters, Nepomucen ou Maryensztadt sur le festival Bière à Lille ? Alors direction la Pologne, à Wrocław, pour un festival au nom qui claque : **Beer Geek Madness**. L'idée ? Rassembler la crème des brasseries craft européennes et même au-delà, dans un format ultra-convivial, centré sur la découverte et le plaisir de la dégustation. Ici, pas de tokens à gogo : c'est dégustation illimitée une fois votre pass acheté. Attendez-vous à des bières expérimentales, des collabs folles, du street food bien costaud et une ambiance à mi-chemin entre rave brassicole et salon pro. Un vrai terrain de jeu pour les amateurs de craft pointue.



LE PLUS TOURISTIQUE

► Mad Scientist vous accueille au Budapest Beer Week (Hongrie – 4 au 10 mai 2026)

Un festival d'une semaine, ça vous tente ? Direction Budapest pour un marathon houblonné avec deux jours de dégustation intense, et tout



un programme de soirées, concerts et événements autour de la bière artisanale. L'ambiance est ultra détendue, l'offre brassicole aussi bien locale qu'internationale, et la ville elle-même est une merveille. C'est le genre d'expérience où on alterne pintes et bains thermaux. Oui, vraiment.

LE PLUS CHAUD

► Pour les nostalgiques de nos invités 2025, direction **BeerMad** (Madrid, Espagne – 22 au 24 mai 2026)

Envie de soleil, de bonne humeur et de bières fraîches ? Rendez-vous à Madrid pour **BeerMad**, l'un des plus grands festivals craft d'Espagne. Plus de 100 brasseries, des food trucks à gogo, des concerts en plein air et une ambiance ultra conviviale. C'est un peu la fête du houblon à la sauce ibérique : chaleureuse, colorée, et délicieusement arrosée. Parfait pour trinquer sous les palmiers (ou presque).

LE PLUS UNDERGROUND

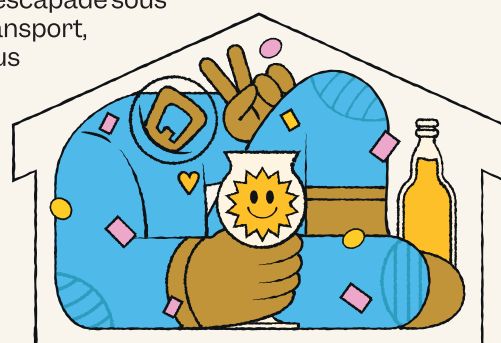
► La bière dans un décor apocalyptique au **Tallinn Craft Beer Weekend** (Estonie – 29 & 30 mai 2026)

Enfin, cap au Nord-Est avec l'Estonie, pour le **Tallinn Craft Beer Weekend**, véritable perle de la scène baltique. Accueilli dans une ancienne centrale électrique réaménagée en centre culturel aux allures de décor Mad Max, ce festival est une expérience à part. Plus de 70 brasseries de toute l'Europe, un public à la fois connaisseur et bienveillant, une organisation au top, et une ambiance où il fait bon explorer des styles parfois très pointus. Bonus : Tallinn est une ville magnifique, entre architecture médiévale et vie nocturne animée.

Ces festivals, c'est l'occasion de découvrir d'autres bières, d'autres cultures, et surtout de prolonger cette belle passion qui nous rassemble sur le festival Bière A Lille. Alors pourquoi ne pas en cocher un ou deux sur votre to-do list brassicole 2026 ? Et en plus, vous avez la chance d'avoir une agence de voyages spécialisée dans la bière, ici à Lille. Vos humbles serveurs se feront un plaisir de vous concocter une escapade sous le signe de la bière clé en main : transport, hôtels, visites de brasseries si vous le souhaitez !

Santé, skål, na zdrowie, cheers, salud !

Adrien Donnette,
L'Echappée Bière.
adrien@echappee-biere.com



Le dénichéur de bons plans lillois



LA
CHRONIQUE

PAR MADDOX



LA SEMAINE DU BAL

17 AU 23 NOVEMBRE 2025

DANS TOUTE LA MÉTROPOLE LILLOISE

La semaine du BAL, c'est la fête avant la fête. Comme chaque année, le Grand Final est précédé d'une semaine d'événements qui se déroulent dans toute la Métropole Européenne de Lille. Cette année, 60 établissements pour autant d'événements. Au programme : des TTO pour Tap Take Over (entendez par là tous les becs pression occupés par les bières d'une brasserie le temps d'une soirée), des rendez-vous avec les brasseuses et brasseurs dans les bars pour en apprendre plus sur le métier et la bière en général, des repas en accord mets et bières, un jeu de piste L'Échappée Bière concocté pour l'occasion ou encore le lancement officiel de la saison des bières de Noël.

Pour retrouver l'étendue du programme et nos partenaires, rendez-vous sur le site du BAL : bierealille.com ou directement en scannant ce QR code avec votre téléphone



Jeu de piste éphémère **La BALade gourmande**

DANS LE CADRE DU FESTIVAL

BAL
BIÈRE À LILLE

PARTEZ À LA DÉCOUVERTE DES
MEILLEURES ADRESSES DE LILLE

18 NOV



SOIF D'ÉVASION

CRÉEZ VOS SORTIES ET ITINÉRAIRES SUR-MESURE.

BONS PLANS

CONSEILS

AGENDA



ROUTE BIÈRE,
LE PREMIER MÉDIA FRANCO-BELGE

100% DÉDIÉ AU TOURISME BRASSICOLE
GRATUIT

www.route-biere.com



Un projet soutenu par



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

LE GRAND FINAL DU BAL

22 ET 23 NOVEMBRE 2025

INFOS PRATIQUES

Le concept : réunir au même endroit 70 brasseries de l'Europe entière qui proposeront plus de 500 bières dont 200 à la pression. Pour agrémenter tout ça, des chefs qui s'affrontent et concoctent des mets devant vous, des food-trucks, un mini salon du tatouage, des jeux pour les enfants et pour les plus grands (jeux de bistro), un karaoké géant, des massages, un bar à softs mais aussi du cidre et du kombucha.

Quand ça ? Le samedi 22 novembre de 13h à 21h et le dimanche 23 novembre de 12h à 19h
Entrée sur le festival au plus tard 1h avant la fermeture

Où ça ? Dans la Halle B de la gare Saint Sauveur au 17 boulevard Jean-Baptiste Lebas à Lille
[Métro Ligne 2 Mairie de Lille](#)
[Ligne 1 République Beaux-Arts](#)

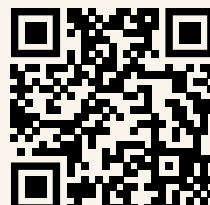
Les tarifs ? En prévente sur bierealille.com
8 € le samedi, 7 € le dimanche et 14 € le pass 2 jours
Sur place comptez 2 € de plus par billet
Gratuit pour les mineurs
(ils doivent être accompagnés d'adultes)
CB et espèces acceptés sur le festival

Sur le festival, chaque consommation est à régler directement auprès de chaque stand. Les tarifs sont fixés par les brasseries. Pas de cashless ou de tickets. Possibilité de vente à emporter.

La restauration ? Il y en aura pour tous les goûts avec 4 food-trucks présents...
Bierbuik - Frites
La Team Croquette - Croquettes
VG Terrien - Burgers VG
La Broche - Kebab
La petite boutique - Sucré

D'autres questions ?
Rendez-vous sur le site bierealille.com

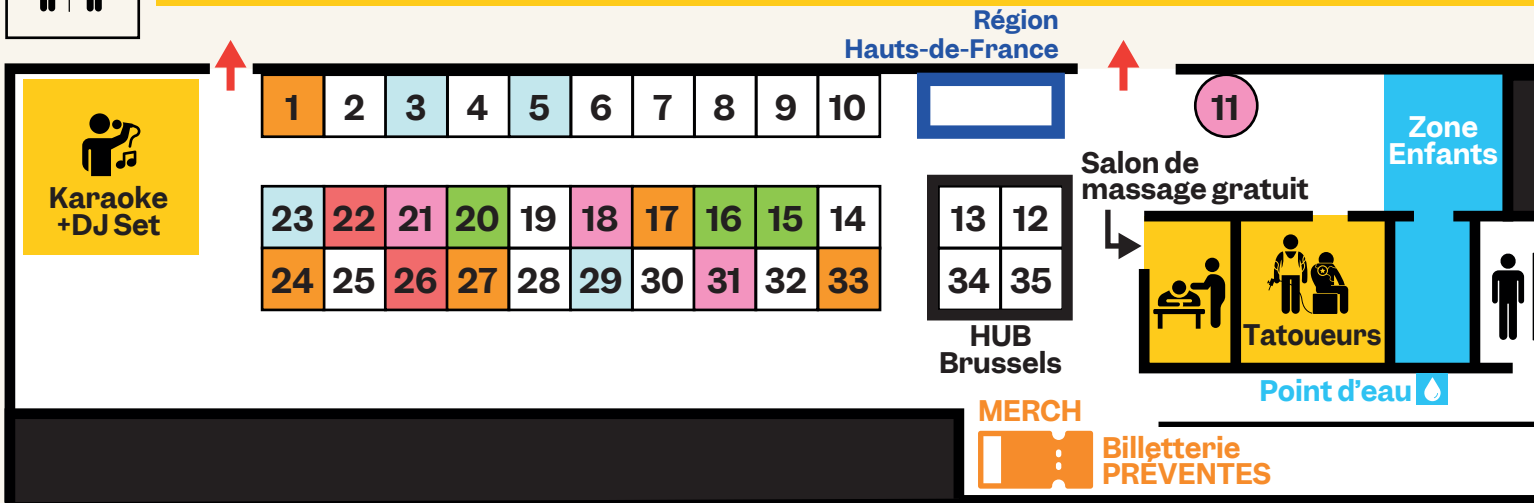
Avec chaque entrée sur le festival un verre en verre de 12,5 cl (galopin) vous sera donné.



LE PLAN DU FESTIVAL



Espace Food Trucks



1 BAH - Brasserie Ardennaise de Haybes

2 Brasserie Cambier

3 Brasserie Dupont

4 Independant House

5 Brasserie Thiriez

6 BLT - Brasserie la Tuilerie

7 Brasserie du Borinage

8 Sparkle

9 Le Singe Savant

10 Twisted Cat

11 Bar à Softs

12 Drink Drink

13 Topsy Tribe

14 Brussels Beer Project

15 Popihn

16 Messorém

17 De Katsbier

18 Les Alchimistes Ivres

19 Motte Cordonnier

20 90 BPM

21 Boernerf

22 Les Danaïdes

23 Babelier

24 Caulier

25 Outer Range Alps

26 Brasserie Levain

27 Super 8

28 3 Brasseurs

29 Brasserie La Choulette

30 Brasserie Moulins d'Ascq

31 Vault City

32 Brasserie Mont Hardi

33 Brasserie de Vaucelles

34 1 Bière 2 Tartines

35 Beerstorming

Parcours Thématiques

A La Route du Houblon

A La Route des Bières Noires

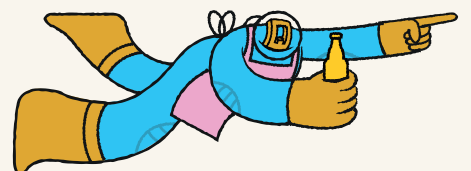
A La Route des Saisons

A La Route des Bières Acides

A La Route des Triples et bières d'Abbaye

A La Route de celles et ceux qui pensent ne pas aimer la Bière

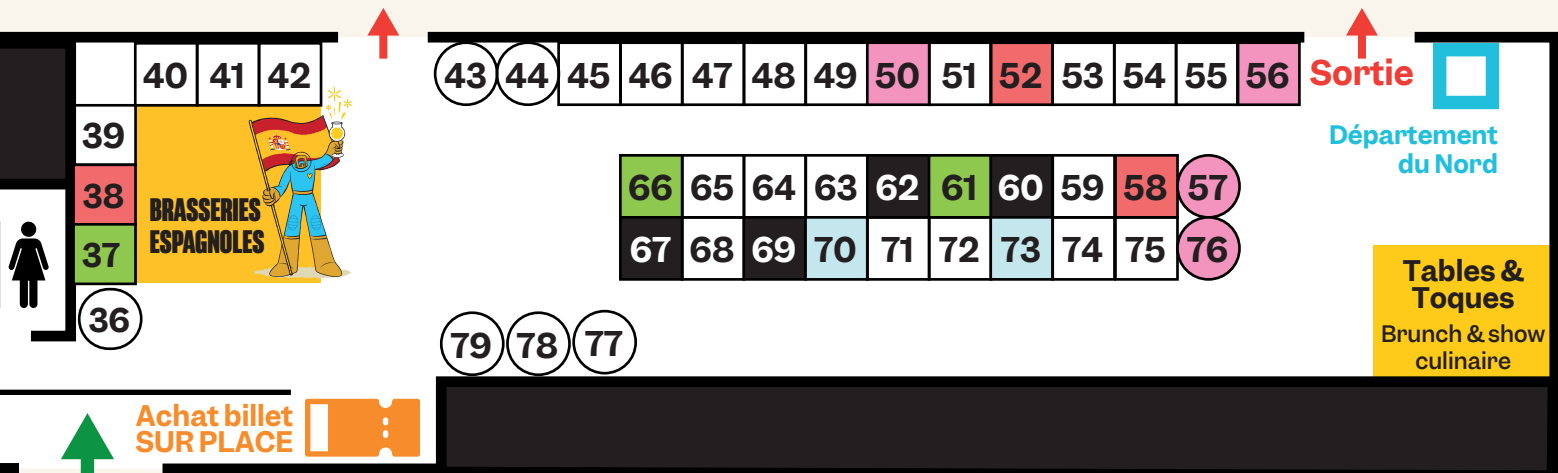
A Hors Brasseries



22 & 23 NOV

À LA GARE SAINT-SAUVEUR

INFOS & BILLETTERIE :
WWW.BIEREALILLE.FR



Entrée

- | | | |
|---|----------------------------|------------------------------|
| 36 Mos Art - Customisation | 51 Elements Brewing | 66 Verdant |
| 37 Garage Beer Co | 52 La Malpolon | 67 Prizm |
| 38 Meta Edabeak | 53 Hôpi | 68 Les Tours du Malt |
| 39 Invité Mystère | 54 Brasserie Bellenaert | 69 La Débauche |
| 40 Soma | 55 Brasserie des Sources | 70 Brasserie Castelain |
| 41 Gross Brewing | 56 Pa et Dodo | 71 The Piggy Brewing Co |
| 42 Oso Brew Co | 57 Cidre Mauret | 72 Tripoint Brew Co |
| 43 Bière Magazine | 58 Gueuzerie Tilquin | 73 Brasserie 3 Monts |
| 44 ABAHF - Association des Brasseurs Amateurs des Hauts-de-France | 59 Sudden Death | 74 Overground Brewing |
| 45 Brasserie Tandem | 60 The Kernel Brewery | 75 Adventice - Monsieur Paon |
| 46 Hoppy Road | 61 Brasserie Fives Cail | 76 Goodsy Kombucha |
| 47 Wicklow Wolf | 62 Fauve Craft Bière | 77 Prévention - Drink Watch |
| 48 Brasserie Chromatique | 63 Daddy Brew | 78 Prévention - LED's go |
| 49 Brasserie Hardy | 64 Aux Enfants Terribles | 79 Buveuses de bières |
| 50 Mogwai Beer Company | 65 Brasserie du Pavé - PVL | |

PARCOURS THÉMATIQUES

Te voilà dans l'arène du BAL, prêt à en découdre. Ça en fait des stands ! Pas de panique, avec les parcours thématiques on te prend par la main pour te guider sur les sentiers qui te conviennent. Si tu n'aimes pas la bière, c'est simplement que tu n'as pas encore trouvé celle qui te correspond. Si tu es sûr de toi et sais vers quelle valeur refuge foncer ou bien si tu as envie de sortir de ta zone de confort, nous répondons à tes demandes via nos parcours non-exhaustifs. Laisse-toi guider !*

*Attention, les références de bière à la pression tournent durant tout le weekend, il se peut que durant ton passage, la brasserie indiquée n'ait pas forcément ce que tu cherches. Questionne les brasseries, ils auront sûrement ce qu'il faut dans le frigo ou un peu plus tard dans la journée.



Retour aux sources

Envie de boire local et/ou rustique ? La Route des Saisons rend hommage aux bières de terroir : les **Saisons**, et **Bières de Garde** et autres spécialités du Nord et de Belgique qui sentent bon la ferme, la levure maison et les champs de céréales. Sèches, parfois épicées, souvent surprenantes, ces bières ont une vraie histoire à raconter. C'est un voyage dans le temps autant que dans le goût. Le genre de parcours qui plaît aux puristes comme aux néophytes, tant qu'on aime les bières vraies, sans triche. Une route pour ralentir et savourer.

- 3** Brasserie Dupont
- 23** Babelair
- 5** Brasserie Thiriez
- 29** Brasserie La Choulette
- 70** Brasserie Castelain
- 73** Brasserie 3 Monts



Voyage en terres torréfiées

Ici, on plonge dans le côté obscur de la mousse. Oublie les bières claires et légères : cette route est une invitation à explorer les profondeurs chocolatées, caféinées et souvent très gourmandes des **stouts, porters, impériales stouts, schwarzbier**... Entre douceur crémeuse et puissance alcoolisée, certaines te caresseront le palais quand d'autres te le brûleront (avec amour). C'est la route des amateurs de desserts liquides, des explorateurs de saveurs torréfiées et des curieux. Noir c'est noir, mais c'est surtout très bon.

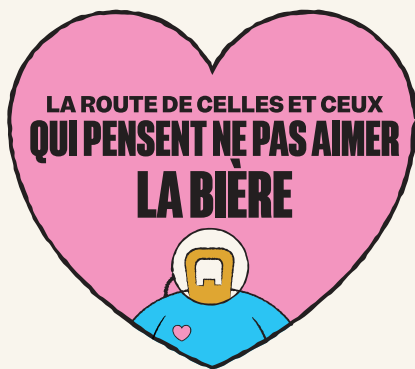
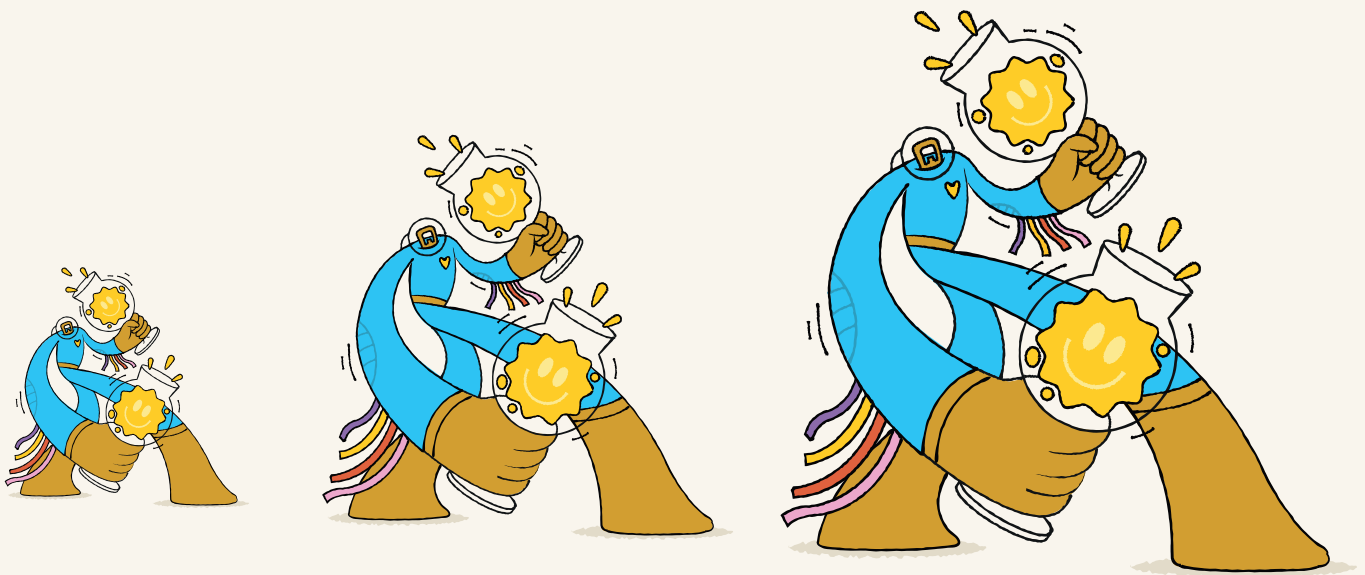
- 67** Prizm
- 69** La Débauche
- 60** The Kernel Brewery
- 62** Fauve Craft Bière



Pour les palais intrépides

Avertissement : cette route est réservée aux audacieux. Ici, pas d'amertume classique ou de douceur caramélisée, mais une acidité vive, tranchante, parfois sauvage. **Sours, Gose, Lambics, Berliner Weisse, Wild Ales**... Chaque gorgée est un défi sensoriel, un coup de fouet fruité, lactique ou funky. Certaines sont faciles d'accès, d'autres plus expérimentales, avec des levures sauvages et des élevages en barrique. C'est la route des rebelles du goût, de ceux qui n'ont pas peur de sortir des sentiers battus. Parfaite pour rafraîchir tes idées reçues.

- 58** Gueuzerie Tilquin
- 22** Les Danaïdes
- 52** La Malpolon
- 38** Meta Edabeak
- 26** Brasserie Levain



Surprise !

Tu crois que la bière, ce n'est pas ton truc ? Laisse-nous te prouver le contraire. Cette route est conçue pour les curieux, les sceptiques, et les "j'aime pas l'amertume". Au menu : des **bières aux fruits, aux légumes, aux herbes ou aux épices**, des vieillissements en barrique, des textures surprenantes, des cocktails aromatiques et sans préjugés.

- 31 Vault City**
- 21 Boernerf**
- 18 Les Alchimistes Ivres**
- 56 PA & Dodo**
- 50 Mogwaï Beer Company**

Et si vraiment tu veux autre chose, tu trouveras aussi du **cidre artisanal, du kombucha funky et des options sans alcool bluffantes**. Ouvre ton esprit : la bière, ce n'est pas qu'un liquide jaune très amer.

- 76 Goodsy Kombucha**
- 57 Cidre Mauret**
- 11 Bar à Softs**

Pour les amoureux du green punch

Envie de te faire bousculer par une vague d'amertume et/ou des arômes explosifs ? La Route du Houblon est faite pour toi. **IPA, BIPA, WIPA, NEIPA, DIPA, TIP, APA...** Si ces sigles te font saliver, c'est que tu es mûr pour un trip bien houblonné. Direction les brasseries qui ne lésinent pas sur le dry hopping et les variétés aromatiques venues du monde entier. Tu découvriras des jus aux parfums de fruits tropicaux, de résine, d'agrumes, parfois même une bière un brin herbacée ou florale. Pas de panique si tu débutes : il y a des versions douces pour les curieux... et des bombes pour les avertis.

- 37 Garage Beer Co**
- 16 Messorém**
- 66 Verdant**
- 15 Popihn**
- 20 90 BPM**
- 61 Brasserie Fives Cail**

La tradition en majesté

Ici, on joue la carte de l'équilibre parfait entre **puissance, rondeur, épices et fermentation haute**. Bienvenue sur la route des bières d'abbaye, des Triples dorées, des Dubbels foncées et autres classiques belgo-nordistes qui tiennent la route depuis des siècles. Qu'elles soient brassées dans une abbaye désacralisée ou par des passionnés qui s'en inspirent, ces bières réconfortantes sont souvent bien chargées (attention aux degrés !), mais toujours subtiles. Des bulles fines, des arômes d'alcool noble, une touche sucrée ou épicée... C'est le patrimoine brassicole dans ton verre.

- 33 Brasserie de Vaucelles**
- 24 Brasserie Caulier**
- 27 Super 8**
- 17 De Katsbier**
- 1 BAH – Brasserie Ardennaise de Haybes**

Vivez le NORD À VÉLO

DÉCOUVREZ LE PATRIMOINE EXCEPTIONNEL DU NORD
GRÂCE AU RÉSEAU POINTS-NŒUDS VÉLO.

2500 km d'itinéraires
BALISÉS S'OFFRENT À VOUS
À TRAVERS
4 TERRITOIRES
EMBLÉMATIQUES



LA PLAINE ET LE LITTORAL
DE FLANDRE



L'AVESNOIS



LA VALLÉE DE LA LYS
ET LES MONTS DE FLANDRE



LE BASSIN MINIER

Grand sportif ou promeneur du dimanche,
composez librement votre parcours en
reliant les points-nœuds numérotés.

Il vous suffit ensuite de suivre les numéros...
et de profiter ! Chaque balade vous invite
à explorer les paysages typiques du Nord,
entre plages, terroirs, bocages et majestueux
beffrois.

Les cartes papier sont disponibles dans
les offices de tourisme de chaque terri-
toire, et un planificateur d'itinéraires en
ligne vous permet de préparer facilement
votre sortie.



Nord

le Département est là —

ZOOM SUR L'ESPAGNE, PAYS INVITÉ

LE RENOUVEAU BRASSICOLE EN ESPAGNE : DE L'OMBRE À LA LUMIÈRE

Jusqu'au milieu des années 2010, la bière en Espagne se résumait le plus souvent à une poignée de grandes marques industrielles comme San Miguel, Estrella Damm ou Estrella Galicia. Omniprésentes sur les plages, les terrasses, dans les bars à tapas de Madrid comme dans les petits villages andalous. Une bière simple, légère, désaltérante, conçue pour étancher une soif et s'effacer. Puis, petit à petit, une autre scène est née. Plus audacieuse, plus exigeante, plus créative. Dans l'ombre des mastodontes, des passionnés ont commencé à brasser différemment, à voyager, à goûter ailleurs, à rêver de bières aux houblons expressifs, aux textures onctueuses, aux fermentations alternatives. Le renouveau brassicole espagnol est devenu une réalité. Et aujourd'hui, si vous cherchez des IPA juteuses, des stouts charpentés ou des sours rafraîchissantes, votre regard peut se détourner de l'indéboulonnable perfide Albion, de la créative Scandinavie ou de la studieuse Allemagne pour se porter vers la péninsule ibérique.

L'ESPAGNE, CONTRASTES DANS LES PAYSAGES COMME DANS LES VERRES.

Des montagnes du Pays Basque aux plages de la Méditerranée, du climat sec de l'intérieur des terres et de la côte Andalous aux zones plus humides du nord, chaque région propose un terrain de jeu unique pour les brasseurs. Cette diversité géographique se reflète dans les styles, les choix de matières premières, l'ambiance des taprooms. En Catalogne, à Gérone, on retrouve Soma, brasserie ultra-référencée dans le monde des IPA modernes. Avec ses canettes aux designs épurés et ses bières souvent brumeuses, fruitées, puissamment houblonnées, Soma s'impose comme un maître dans l'art de réaliser de belles New England IPA ou DIPA. Les amateurs de houblon bien juteux y trouvent leur bonheur, avec des bières comme Kowloon ou Aura qui ont épaté de nombreux aficionados partout en Europe en se faisant une jolie place sur les étals des cavistes et durant les festivals spécialisés.

À quelques centaines de kilomètres de là, du côté de Saint-Sébastien, on tombe sur l'ultra-créative Meta qui est tout récemment arrivée dans le paysage brassicole et n'est pas passée inaperçue avec 10 médailles Untappd. Spécialisée dans les saisons et plus largement l'univers des bières sauvages, la brasserie séduit pour sa maîtrise

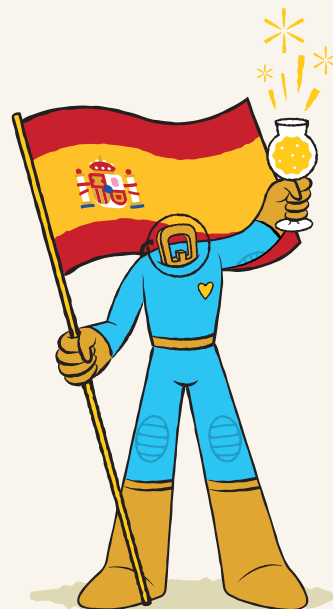
de styles qui étaient souvent cantonnés aux Italiens et aux Belges.

Toujours dans le Pays Basque, à quelques kilomètres pour ne pas dire centaines de mètres de là, Gross fait parler d'elle avec ses bières gourmandes et audacieuses. C'est une brasserie jeune, fraîche, qui s'illustre dans les styles les plus recherchés du moment : NEIPA onctueuses, IPA fruitées, canettes aux visuels léchés. Itzela, Mojo, Look Inside... autant de noms qui reviennent souvent dans les discussions entre amateurs de houblon bien balancé et de textures soyeuses. De son côté, Laugar, plus ancienne, s'est spécialisée dans des bières puissantes, sombres, complexes. Leur stout impérial Aurrera Stanitsa a marqué les esprits, prouvant que l'Espagne peut rivaliser avec les monstres américains sur les bières de dégustation à haute intensité. Dans un style plus punk et alternatif, Laugar reste un pilier, un nom respecté sur la scène craft ibérique.

GARAGE COMME CHEFFE DE FILE

Si vous passez par Barcelone, impossible d'ignorer Garage Beer Co. Née comme un simple brewpub en 2015, la brasserie s'est rapidement développée et s'impose aujourd'hui comme un acteur majeur. Leur production est variée, toujours audacieuse, et les collaborations avec d'autres brasseries locales ou internationales sont nombreuses. IPA, sour, porters, lagers revisités, tout y passe avec une signature graphique reconnaissable entre mille. Garage, c'est l'illustration parfaite de cette nouvelle génération de brasseurs espagnols : modernes, créatifs, sans complexes, à l'aise au rang de la simplicité comme à celui de l'audace. Leurs bières comme Ocata ou Santako parlent autant aux fans de styles classiques qu'aux curieux en quête de nouveauté.

Dans un tout autre registre, Oso Brew, basée à Madrid, émerge avec une philosophie résolument tournée vers les nectars houblonnés. Moins médiatisée que les autres, la brasserie n'en est pas moins ambitieuse. Elle participe à des collaborations avec des peintures internationales, développe des recettes solides, et s'inscrit dans une dynamique de croissance attentive. On y retrouve des DIPA bien charpentées, des IPA aromatiques, et une volonté de proposer des bières qui s'intègrent dans le tissu local.



UNE FILIÈRE QUI SE STRUCTURE

Car ce qui distingue la scène espagnole, c'est aussi l'intégration profonde dans sa culture locale. On boit de la bière avec des tapas, bien sûr, mais aussi avec des plats plus traditionnels, en cherchant les bons accords. Au-delà des quelques exemples cités ci-dessus, les brasseries ibériques s'implantent souvent dans des régions rurales, valorisent les produits locaux, expérimentent des ingrédients de proximité. Certaines initiatives visent même à relocaliser les matières premières : production d'orge brassicole, culture de houblon au Pays Basque, création de malteries artisanales. Cette volonté de racines, combinée à l'audace stylistique, donne naissance à une bière ibérique hybride, enracinée mais ouverte.

Les styles les plus en vogue témoignent de cette recherche d'équilibre. Les IPA dominent largement, surtout dans leurs versions brumeuses, juteuses, aromatiques, et aujourd'hui l'Espagne figure parmi les ténors européens dans cette catégorie. Mais on trouve aussi un vrai engouement pour les bières acides, souvent légères, très fruitées, parfaites pour les saisons chaudes. Berliner Weisse, goses, sours à la pêche ou aux fruits exotiques : autant de bières qui rafraîchissent sans alourdir. Enfin, les lagers reviennent peu à peu sur le devant de la scène, mais dans des versions modernisées, plus nettes, plus aromatiques que les industrielles standard.

LE DÉFI DU LONG TERME

Ce renouveau n'est pas sans défis. Maintenir la qualité sur le long terme, trouver des circuits de distribution fiables, convaincre un public encore majoritairement attaché aux marques classiques, faire face aux coûts de production élevés, tout cela demande de la rigueur. Mais l'enthousiasme est là. Les festivals se multiplient, les bars spécialisés aussi, le public espagnol devient de plus en plus curieux, exigeant, prêt à goûter autre chose. Et l'Europe regarde, la France en particulier. Les caves à bière françaises importent de plus en plus ces canettes espagnoles colorées, les collabs franco-espagnols se multiplient, et des événements comme Bière A Lille offrent une tribune parfaite à ces nouvelles voix du brassage.

Alors, si vous êtes à Lille les 22 et 23 novembre 2025, et que vous tombez sur une Soma, une Meta, une Garage, une Laugar, une Gross ou une Oso, ne passez pas votre chemin. Servez-vous un verre, posez des questions, discutez avec les brasseuses et brasseurs. Car derrière chaque bière espagnole se cache une histoire de passion, de territoire, de rencontres, et d'audace. Et ça, ça se goûte à chaque gorgée.

Adrien Donnette, L'Echappée Bière.
adrien@echappee-biere.com



MÉTROPOLE EUROPÉENNE DE LILLE



HÉRITAGE BIÈRE

Le label brassicole de la MEL



Retrouvez tous les brasseurs
du territoire labellisés





INTERVIEW

JEAN-CHRISTOPHE CAMBIER

L'incendie qui a détruit sa brasserie en décembre 2024 a forcé Jean-Christophe Cambier à réimaginer son projet. Une "V2" ambitieuse mais en cohérence avec le modèle de croissance raisonnée prôné depuis l'origine par son fondateur. Explications.

Comment se porte la brasserie Cambier 10 mois après l'incendie qui l'a réduite en cendres ?

Plutôt bien ! Et ce pour de nombreuses raisons. D'abord parce qu'humainement, nous sommes parvenus ensemble, avec l'équipe, à surmonter ce choc, car c'en fut un, et à se projeter vers l'avenir. Ensuite parce que rapidement, nous avons repris le fil de notre production de bière. Pas chez nous évidemment, puisque nous brassons nos recettes chez un partenaire, en Belgique, depuis la fermeture et jusqu'à la réouverture. Et puis, nous avons multiplié les collabs chez des confrères : de ce côté, ce fut une année passionnante. Et bien sûr, il y a le projet de réouverture qui est très excitant !

NOUVELLE TAPROOM ET PASSERELLE SCÉNOGRAPHIÉE POUR LES VISITES

Parlons-en justement ! Quels sont les contours de la "nouvelle" brasserie Cambier ?

Déjà, nous avons eu la chance de trouver un bâtiment situé à 100m de l'ancienne brasserie (située à Croix, en périphérie de Lille, ndlr), et qui correspondait à notre cahier des charges, notamment en ce qui concerne la surface. La nouvelle brasserie fera donc 1800m² (contre 1000 précédemment) et nous permettra d'abriter sur un même site toutes les fonctions de l'entreprise (logistique, production, taproom, bureaux...), ce qui n'était pas le cas avant. Ce gain de place va nous permettre de tout rebâtir à l'identique, mais en mieux ! Nous allons notamment retravailler en profondeur notre concept d'accueil de public. La taproom fera ainsi 300m², contre 50 seulement dans l'ancien bâtiment. Et puis nous allons proposer un circuit de visite très travaillé, avec une passerelle surplombant l'outil

de production, et qui sera scénographiée pour la rendre ludique, pédagogique et immersive. Mais ça, vous le savez très bien puisqu'on va le faire avec vous, L'Echappée Bière (rires) ! Tout cela permettra d'accueillir les particuliers, mais aussi des groupes, puisque la brasserie abritera une salle de séminaire. Et enfin, il y aura un nouvel outil de production.

ACCROÎTRE ENCORE LA QUALITÉ DES BIÈRES

Justement, comment garantir le maintien de la "qualité Cambier" avec ce nouvel outil ?

Non seulement nous allons la maintenir, mais nous comptons bien l'accroître encore ! Déjà, le fait de rester quasiment sur le même site nous permettra de travailler avec la même eau, ce qui facilite grandement les choses. Ensuite, nous allons simplement appliquer notre savoir-faire, qui lui n'a pas bougé, dans un nouvel environnement. Et enfin, les innovations techniques de notre nouveau matériel vont permettre d'importants gains de qualité. Ce serait très technique d'expliquer dans le détail, mais par exemple, nous allons pouvoir faire un pré-refroidissement avant le whirlpool (utilisation de la force centrifuge pour clarifier le moût, ndlr), grâce auquel nous aboutirons à des bières houblonnées encore meilleures ! Nous nous équipons aussi d'une unité pilote de R&D, qui nous permettra de mieux travailler nos recettes test et de les proposer en exclusivité à la taproom, avant d'entrer dans notre gamme d'éphémères pour les plus réussies. J'ai aussi tenu à ce qu'on améliore l'ergonomie de certaines machines pour le confort des collaborateurs. Ce sera notamment le cas avec notre nouvelle ligne de conditionnement, et la mise en carton des bouteilles qui sera désormais automatisée.

Tous ces changements vous font-ils revoir vos prévisions de croissance ?

La capacité de l'ancienne brasserie était de 6000 hectolitres annuels, celle-ci nous permettra, si nous le souhaitons, de monter à 8000. Donc oui, nous envisageons une petite croissance mais sans outrance, et surtout en conservant nos valeurs et notre stratégie commerciale, basée sur la vente en CHR (Cafés - Hôtels - Restaurants, ndlr), à la taproom et dans notre bar de centre-ville, SIKARU. Et toujours pas de grande distribution, donc (sourires).

OUVERTURE SEPTEMBRE 2026

Finalement, cet incendie, calamité ou opportunité ?

(Rires). Il est certain que sans cet aléa, nous n'en serions pas là dans ce nouveau projet. Donc je dirais plutôt opportunité. Mais une opportunité lourde à porter. Une fois sorti de tout ça, dans 4 ou 5 ans, je pourrai sans doute considérer que ce fut un mal pour un bien !

Dernière chose, importante : ça ouvre quand ?

Septembre 2026, si tout va bien !

Propos recueillis par Olivier Faure, L'Echappée Bière.
olivier@echappee-biere.com

La Bière *méritait bien* *une Cité*



Retrouvons-nous sur



hautsdefrance.fr



Région
Hauts-de-France

CULTURE BIÈRE.

HOUSE OF GUINNESS (SÉRIE). SAISON 1. 8 ÉPISODES.

Vous avez aimé *Peaky Blinders* ? Vous aimez la bière ? Alors réjouissez-vous, car vous avez devant vous 8 fois une heure (en réalité un peu moins) de pur plaisir à venir ! Ce *House of Guinness* est un condensé de tout ce qui marche : des costumes d'époque, des méchants, des imbroglios familiaux, des histoires d'amour, des bagarres de pub... Le tout sur fond d'histoire vraie (que l'on imagine un peu romancée...), vous l'aurez compris : l'histoire de la famille Guinness, que l'on prend ici à partir de la 4^e génération, au lendemain de la mort du patriarche d'alors, Sir Benjamin Lee Guinness. Servez-vous un bon stout, allumez la cheminée, posez-vous sur votre canapé, et allumez netflix.



© Netflix. Image tirée de la série *House of Guinness*, disponible sur Netflix.

GRAND DICTIONNAIRE DE LA BIÈRE. ELISABETH PIERRE. 256 PAGES. CHRISTINE BONNETON EDITIONS.

Un nouveau dictionnaire de la bière, concocté par Elisabeth Pierre, zythologue qui laboure le sujet brassicole depuis bientôt 30 ans. Son dictionnaire propose plusieurs centaines d'entrées, pour découvrir aussi bien le produit bière (ses goûts, matières premières...) que son histoire, ses tendances, ses styles...

PODCASTS RADIO FRANCE

Comme presque toujours, les émissions historiques et scientifiques de Radio France parviennent à marier érudition et plaisir d'écoute. Citons ici ces quelques références, à écouter sans modération :

► **Emission Sur les épaules de Darwin, Jean-Claude Ameisen. France Inter.**

2 épisodes :
Aux origines de la bière
La bière de Sumer

► **Podcast Le Cours de l'Histoire, Xavier Mauduit. Série "Buvons ensemble, histoire d'alcool". France Culture.**

Épisode 1/4 : Ça mousse et ça brasse, histoire de la bière

► **Podcast Cultures du monde, Julie Gacon. Série « Alcools : la planète de la soif ». France Culture.**

Épisode 1/4 : Bière versus vin, des boissons fermentées dans la mondialisation

► **Podcast Cultures du monde, Julie Gacon. Série « Géopolitique de l'ivresse ». France Culture.**

Épisode 3/4 : Afrique : les géants de la bière sortent le champagne.



MONSTRE

L'HISTOIRE D'UN HOMME QUI
AGRESSE DES FEMMES DANS LA RUE

CE N'EST PAS UNE **FICTION**

25 NOV

Journée internationale contre
les violences faites aux femmes

VICTIME OU TÉMOIN DE VIOLENCES, APPELEZ LE



HOROSCOPE BRASSICOLE DU FESTIVAL BAL

ZODIAQUE & ZYTHOLOGIE

Voici ce que ton signe révèle sur ta personnalité... et ta bulle intérieure.

♈ BÉLIER (21 mars – 19 avril)

Caractère : Dynamique, impulsif-ve, ultra cash. Tu fonces, parfois sans réfléchir, mais toujours avec panache.

Bière spirituelle : Une double IPA bien dry-hoppée : ça tape vite et fort.

🍷 **Conseil BAL :** Ne saute pas sur la première collab hype. Le stand discret au fond cache peut-être la pépite que tu cherches.

♉ TAUREAU (20 avril – 20 mai)

Caractère : Sensoriel-le, loyal-e, épicurien-ne. Tu aimes les bonnes choses, mais sans prendre trop de risques.

Bière spirituelle : Une milk stout à la vanille ou une bière ambrée ronde : rassurante, suave, intemporelle.

🍷 **Conseil BAL :** Teste une bière au lactose (si tu peux) : l'équilibre parfait entre plaisir et surprise.

♊ GÉMEAUX (21 mai – 20 juin)

Caractère : Curieux-se, sociable, imprévisible. Tu changes d'avis comme de bière, et c'est ça qui est fun.

Bière spirituelle : Une bière funky ou une sour infusée : jamais où on t'attend.

🍷 **Conseil BAL :** Challenge-toi avec une bière que tu as juré-e de "ne jamais aimer". Spoiler : tu vas adorer.

♋ CANCER (21 juin – 22 juillet)

Caractère : Sensible, nostalgique. Tu as le cœur en mousse.

Bière spirituelle : Une Berliner Weisse fruitée, douce en bouche mais vive

en émotion.

🍷 **Conseil BAL :** Invite un inconnu à trinquer : ta tendresse désarme toutes les carapaces.

♌ LION (23 juillet – 22 août)

Caractère : Charismatique, généreux-se, parfois (un peu) drama. Tu es là pour briller – mais toujours avec style.

Bière spirituelle : Une triple dorée, puissante, à la hauteur de ton ego solaire.

🍷 **Conseil BAL :** Propose à la brasserie de choisir pour toi... puis laisse-toi surprendre.

♍ VIERGE (23 août – 22 septembre)

Caractère : Organisé-e, exigeant-e, observateur-ric. Tu ne bois pas, tu analyses. Tu scrutes les étiquettes, demandes le taux d'IBU. OK, mais n'oublie pas de juste kiffer.

Bière spirituelle : Une lager artisanale ultra propre ou une helles parfaitement équilibrée.

🍷 **Conseil BAL :** Lâche ta fiche de dégustation et part vers la plus étonnante !

♎ BALANCE (23 septembre – 22 octobre)

Caractère : Sociable, raffiné-e, charmeur-se. Tu aimes quand tout est beau, bon et bien assorti.

Bière spirituelle : Une witbier subtilement épicée, à la robe pâle et à la bulle fine.

🍷 **Conseil BAL :** Tu hésites ? Tu veux tout goûter, sans jamais choisir. Ce week-end ose trancher.

♏ SCORPION (23 octobre – 21 novembre)

Caractère : Profond-e, magnétique, parfois un peu dark. Ton intensité transparait dans tes choix.

Bière spirituelle : Un imperial stout fumé ou une bière noire au piment. Brute, dense, mystérieuse.

🍷 **Conseil BAL :** Ce week-end, évite les faux semblants. Tu pourrais faire une rencontre aussi forte qu'une bière barriquée.

♐ SAGITTAIRE (22 novembre – 21 décembre)

Caractère : Aventurier-ère, spontanée, un poil excessif-ve. En fait, ta vie, c'est un festival de bières.

Bière spirituelle : Une gose acidulée, un peu salée, pleine de peps.

🍷 **Conseil BAL :** Pars sur une dégustation à l'aveugle. Le goût de l'inconnu te va si bien.

♑ CAPRICORNE (22 décembre – 19 janvier)

Caractère : Ambitieux-se, fiable, un peu control freak. Tu construis, tu assures, tu stabilises.

Bière spirituelle : Une bière de garde : du sérieux, du costaud, de la valeur sûre.

🍷 **Conseil BAL :** Laisse-toi guider par l'imprévisible. Même les meilleurs brassins naissent parfois d'une erreur.

♒ VERSEAU (22 décembre – 19 janvier)

Caractère : Innovant-e, indépendant-e, souvent en avance d'un brassin. Tu es l'alchimiste du zodiaque.

Bière spirituelle : Une sour infusée au yuzu, vieillée en fût d'absinthe, brassée sous lune montante.

🍷 **Conseil BAL :** Crée ton propre blend entre deux styles. Tu viens peut-être d'inventer la bière de demain.

♓ POISSON (19 février – 20 mars)

Caractère : Émotif-ve, intuitif-ve, artiste. Tu bois avec l'âme, pas la bouche.

Bière spirituelle : Une session IPA douce, légère, presque aérienne.

🍷 **Conseil BAL :** Ton imagination tourne à plein régime, comme celle des brasseries. Laisse-toi tenter par une bière aux légumes ?



WELSHFEST

28 & 29 novembre



Région
Hauts-de-France




DEPUIS 1993 À LILLE
TRAITEUR
LECOMTE



MARRENON
MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MÈS & MONTAGNES



A close-up photograph of a woman with voluminous, curly, reddish-brown hair. She is holding two tall, clear glasses filled with a dark, carbonated beverage, likely beer. Each glass features a white logo with the word 'SUPER' above a large number '8'. She is looking down at the glasses with a slight smile. She is wearing a white lace-trimmed top and a thin, light-colored beaded necklace. The background is dark and out of focus.

**Viens nous voir en
vrai au stand 27**

**POUR LES
INSTANTS
SUPER VRAIS**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION