



Sebastien Fauquembergue

lain dans leur exploration des styles de l'Europe de l'Est et des lagers. Il y a tant à faire par chez nous pour découvrir ces styles peu présents ».

**Sebastien Fauquembergue**  
(Tast'n Brews, Marcq-en-Barœul),

« Une gamme originale et diverse, alliant tradition et modernité, qui met en avant le houblon d'un côté et la fermentation basse de l'autre. Ils produisent d'excellentes lagers. Cela fait plaisir de voir une jeune brasserie maîtrisant aussi bien la fermentation basse ».

**Jérôme Thomas** (co-organisateur festival Les Houblonnades de Dijon).

**CE QU'ILS NOUS PRÉPARENT POUR 2023**

« En 2023, nous voulons agrandir la capacité de fermentation. Nous avons actuellement trois fermenteurs de cinq hectolitres, et nous souhaitons ajouter un fermenteur de dix hectos. Cela nous permettra de mieux répondre à la demande. Par ailleurs, nous allons commencer à sortir des bières vieilles en barriques. Et notamment le Baltic porter, avec lequel nous avons gagné le concours Brassam de la Paris Beer Week 2018. Une version vieillie en barrique de rum jamaïcain et whisky tourbé. Sont également prévues deux fermentations mixtes qui ont été mises en garde avec des fruits du jardin de la brasserie. Une version à la cerise et une version prune/poire. De belles collabs sont prévues en début d'année avec Cambier, Toussaint ou encore Bwar. L'objectif pour cette nouvelle année est également d'implanter davantage la brasserie localement en plaçant plus de bières dans les restaurants, bars et cavistes du coin. »

**Yann Brenienek** (fondateur).

**CE QU'ILS NOUS PRÉPARENT POUR 2023**

« Notre objectif pour 2023 est de continuer à améliorer la qualité de nos bières, et augmenter la production pour mieux répondre à la demande. Nous voulons



Lara et Tommy de Vif.

**13.**  
**VIF** (21)

« J'ai été conquis par le savoir-faire de Lara et Tommy sur les lagers, j'en veux encore plus et qu'ils aillent plus