

La brasserie Bacquet et compagnie

quand passion rime avec reconversion



C'est en novembre 2018, après 9 mois d'une recherche pointilleuse, notamment concernant la qualité de l'eau, que Florent et Amélie BACQUET ont installé leur microbrasserie dans la zone artisanale de la commune de Pierres, dans un local de 200 m², avenue de l'Europe. Deux mois de travaux d'électricité, d'eau, d'évacuation, d'isolation thermique pour conserver une température de 15°C et quelques dizaines de milliers d'euros auront été nécessaires pour mettre cette activité en route en janvier 2019. Le début de brassage a commencé en février et la première cuvée a pu être commercialisée fin avril 2019.

" Nous faisons une bière de garde et il faut environ deux mois et demi de fabrication. Nous privilégions le temps à la technologie et nous faisons une bière avec des ingrédients complètement naturels : eau, houblon, malte d'orge et de blé soigneusement sélectionnés et de la levure ", nous expliquent Florent et Amélie passionnés par leur métier.

Ces jeunes parents de deux enfants, habitant la commune de Saint-Piat, ont fait le pari de la reconversion professionnelle dans la brasserie. Amélie était professeur d'anglais au collège d'Epéron, jusqu'en 2017 et elle s'occupe



maintenant de la communication, de la vente et de la livraison. Florent, lui, travaillait dans la restauration. « Au début nous faisons de la bière dans notre cuisine pour nous amuser avec les copains et la première cuvée a été excellente. C'est peut-être dû à ma formation initiale de biochimiste, plaisante le jeune entrepreneur. Du coup nous avons refait l'expérience régulièrement et c'est ainsi que l'idée a germé de créer notre microbrasserie » raconte Florent sous l'œil amusé d'Amélie.

Le couple de trentenaire s'est donc lancé dans l'aventure mais de façon réfléchie. *" Nous avons commandé des cuves de taille moyenne en Italie pour commencer, mais nous ne voulions pas prendre de risques inconsidérés et nous avons établi une charte déontologique de notre activité dès le début. Nous privilégions les circuits courts concernant le packaging et les contenants. Pour ce qui est du contenu nous sommes intransigeants sur la qua-*

lité et nous n'hésitons pas à nous fournir dans les meilleures malteries européennes. Nous maîtrisons au mieux notre chaîne de production, même les résidus de malte sont valorisés en les envoyant dans un centre équestre pour nourrir les chevaux. Toute notre démarche est la plus éco durable possible", explique Amélie.

Ce travail est une véritable passion pour eux et cela s'est déjà remarqué ! Deux de leurs bières (sur 512 bières en lice), « la magnitude absolue et la « secret 14 » ont déjà été primées, médaille d'or, au concours national de Nancy et fourquet d'or 2020 au concours de bières du musée français de la brasserie à Saint-Nicolas-de-Port. Leur méthode de travail a également été reconnue car ils ont été labellisés RSE initiative remarquable, pour leurs démarches éco responsables. Toutes ces reconnaissances les encouragent et les motivent à continuer.

Les projets ne manquent pas. Ils ambitionnent d'augmenter leur production de manière raisonnée en achetant d'avantage de cuves de taille moyenne plutôt qu'une grande cuve de fermentation mais également par l'achat d'une embouteilleuse. Autre projet qui leur tient à cœur en plus de la vente à emporter qu'ils organisent devant leurs locaux tous les vendredis : ils reprendront les livraisons à domicile dans un rayon de 10 kilomètres.

Vous pouvez retrouver l'ensemble de leur gamme de bières sur leur site de vente en ligne. Alors n'hésitez pas à découvrir, avec modération bien sûr, leurs nombreuses et délicieuses créations !

Bacquet & Cie SAS

3 rue de l'Europe

28130 Pierres

Téléphone :

02 37 20 92 94

site : webiere.eproshopping.fr