
Déguster

À Vaucelles, traditions et saveurs mises en bouteille

Implantée dans la ferme de l'abbaye, la brasserie de Vaucelles voit les choses en grand en proposant des produits d'exception à savourer dans un cadre idyllique. Et bientôt, une salle de dégustation au plus près des cuves. On vous en dit plus.

C'est une belle histoire qui débute en avril 2020 en plein cœur de la campagne cambrésienne. Et plus particulièrement au sein de l'abbaye de Vaucelles, fondée au 12^{ème} siècle par les moines cisterciens.

Après dix années passées au sein d'un grand groupe brassicole, Benjamin Dalmas s'associe avec Alexis Dujardin, un enfant du pays puisqu'il est l'heureux propriétaire de la ferme de Vaucelles, voisine de l'abbaye du même nom. Les deux amis ont une idée en tête. "*Faire renaître les bières de l'abbaye de Vaucelles tout en respectant les traditions monastiques de l'époque*", explique Benjamin Dalmas.

"Faire renaître cette bière ici, là où tout a été créé au 12ème siècle, c'est une expérience magique." Benjamin Dalmas, co-fondateur de la brasserie de Vaucelles

Un projet ambitieux et totalement dans l'air du temps qui offre au passage une fabuleuse occasion de redonner vie à ces bâtiments historiques.

[Passer la vidéo](#)

[Revenir avant la vidéo](#)

Quatre éléments, trois recettes

"Certes, nous ne sommes pas moines mais nous respectons scrupuleusement le savoir-faire de l'époque en utilisant seulement quatre éléments naturels : l'eau de Vaucelles, l'orge produite par la ferme d'Alexis, du houblon des Flandres et de la levure", précise le jeune chef d'entreprise, qui a choisi Simon, un maître brasseur de talent, pour imaginer trois bières au logo chic et sobre : la prima, la blonde et la triple.

"Nous avons conçu treize recettes avant d'aboutir à nos trois bières d'abbaye." Benjamin Dalmas, co-fondateur de la brasserie de Vaucelles

Pour faire rayonner ce savoir-faire et ce territoire, les entrepreneurs ont installé une terrasse dans la cour de la ferme, ouverte les jeudis, vendredis et samedis de 16h à 20h. L'idéal pour achever en beauté la visite de l'abbaye tout en savourant un produit de qualité dans un cadre bucolique d'exception. Deux expériences pour le prix d'une, qui dit mieux ?

Brasserie de Vaucelles

Cédric Arnould

Brasserie de Vaucelles

Cédric Arnould

Dégustation au pied des cuves

Mais les entrepreneurs ne comptent pas s'arrêter en si bon chemin puisqu'ils sont en train de créer un espace totalement dédié à la dégustation au pied des cuves. "*Nous allons concevoir un endroit à l'image de notre projet, à la fois authentique et moderne*", confie le chef d'entreprise.

Et si vous en profitez pour partir à la découverte des secrets et des saveurs de Vaucelles ?

Retrouvez toutes les informations pratiques [sur la page Facebook de la brasserie](#) ainsi que [sur leur compte Instagram](#).

Vous aimerez aussi

-

De **ecarru**

Crédit photo en-tête **Cédric Arnould**

Publié le **09 juin 2022**

Partager cette page

- [Partagez sur Facebook](#)
- [Partagez sur Twitter](#)
- [Partagez sur LinkedIn](#)
- [Partagez par email](#)