

## Ancien cadre dans l'imprimerie, il lance sa micro-brasserie à Vernon

François Hallaert a décidé de changer de vie. Il a quitté son emploi de responsable dans l'imprimerie pour lancer sa micro-brasserie à Vernon.

Publié le 23 Fév 19 à 7:02



François Hallaert lance sa micro-brasserie à Vernon.

À 47 ans, **François Hallaert** a décidé de changer de vie. Il a quitté son emploi de responsable dans l'imprimerie pour lancer sa micro-brasserie. La première bière de **Vernon** doit voir le jour au printemps.

François Hallaert a décidé de faire de sa passion, son métier. À 47 ans, l'ancien cadre dans l'imprimerie a quitté son poste pour se lancer dans la micro-brasserie.

*« Originaire du Nord de la France, près de la Belgique, j'avais la chance de pouvoir goûter des bières de qualité, de caractère. J'ai brassé de façon amateur pendant plusieurs années avant de me lancer aujourd'hui complètement dans cette activité », résume le Vernonnais d'adoption.*

Arrivé au terme de sa carrière d'ingénieur, il a sauté le pas il y a quelques mois et a même obtenu une aide financière pour démarrer son activité sous le statut d'auto-entrepreneur. **Seine Normandie agglomération (SNA)**, en partenariat avec la plateforme **Initiative Eure**, lui a en effet remis dernièrement un chèque de 5 000 € pour le soutenir dans le lancement de son activité.

Avec l'aide de la Chambre des métiers et de l'artisanat, le Vernonnais travaille depuis de nombreux mois sur son projet.

## Bière de dégustation

François Hallaert souhaite se lancer dans la bière de dégustation, avec des notes originales, « une bière qui me correspond ». La première bière brassée à **Vernon** aura donc du caractère. Fermentation, maturation.

Depuis plusieurs années maintenant, le Vernonnais maîtrise les différents processus de brassage.

« J'aime quand la bière a une arrière-bouche assez longue, avec une amplitude dans les arômes. Elle sera à 6 ou 8 degrés blonde, ambrée, brune triple, IPA (Indian pale ale) et blanche », détaille le brasseur. Ce dernier espère en produire 2 000 litres par an et les vendre aux particuliers comme aux professionnels.

*« J'espère me constituer un réseau de distribution local, car c'est une bière faite ici, à Vernon, et de façon artisanale ».*

Assez rapidement après le lancement de sa première production, François Hallaert aimerait se lancer dans la fabrication de bière bio.