



Wagnonville

BRASSEUR DE SAVOIR

Nom évocateur d'histoire, de patrimoine et de savoir-faire, Wagnonville est une ancienne commune qui fut intégrée à Douai en 1794. Sur une de ses parcelles était implantée une maison forte datant de 1162, le château du site construit au XVIII^{ème} fut quant à lui détruit en 1928. En 1896 y est inaugurée la première école pratique d'agriculture. En 1977 le collège de Wagnonville est transformé en lycée, renommé Lycée Biotech en 2015.

À l'occasion des travaux de restructuration du lycée, toutes les formations brassicoles (auparavant mises en oeuvre au sein de ses anciens locaux, rue de l'Université), y sont transférées et une micro-brasserie de dimension professionnelle créée, faisant du Lycée Biotech l'un des seuls établissements de France doté d'un tel outil de production.

C'est dans cet espace moderne que l'établissement produit ses fameuses bières sous sa marque "L'Escreboise" et forme dans le cadre scolaire, en apprentissage et formation continue, grand nombre de professionnels et futurs professionnels du monde brassicole mais aussi des amateurs et passionnés souhaitant parfaire leurs connaissances.

FERME/BRASSERIE de WAGNONVILLE

Site du LYCEE BIOTECH

458 RUE DE LA MOTTE JULIEN - DOUAI

CONTACT : DAVID LUTUN (Chef d'exploitation) 06.75.19.89.93
fermebrasseriewagnonville@gmail.com

NOTRE GAMME



ESCREBOISE AMBRÉE

Bière de fermentation haute avec un assemblage de quatre malts et deux types de houblons.



ESCREBOISE BLANCHE

Bière au trouble naturel dû à l'utilisation de malt de blé, rafraîchissante grâce à son mélange d'épices et d'agrumes.



ESCREBOISE BLONDE

Bière à fermentation haute en infusion "monopulier" ronde en bouche, assez "longue".



Les FÛTÉES

Bières de haute fermentation, vieilles en fûts de chêne, leur conférant des reflets ambrés et des notes boisées. Les fûtées se déclinent au gré des envies de nos brasseurs.



ESCREBOISES ÉPHÉMÈRES

La printemps, l'Estivale, la Cuvée de Noël... notre gamme s'étouffe également de manière ponctuelle au gré des saisons et des projets de nos étudiants.

L'AMUSÉE

Bière triple blonde, dense, riche et apéritive, créée à l'occasion de l'exposition "A boire! Quand la bière s'invite au musée" de la Chartreuse de Douai.



• LA BRASSERIE •



La brasserie du Lycée biotech propose également la mobilisation de son outil de production pour les professionnels, commerçants, associations, clubs, groupements culturels, confréries ... qui désirent se former ou créer leur bière.

Renseignements/Contacts :
DAVID LUTUN : 06.75.19.89.93
fermebrasseriewagnonville@gmail.com