

Bière normande : ces brasseries locales qui valent le détour

Alimentation



Longtemps éclipsée par le **cidre**, emblème régional par excellence, la **bière normande** connaît depuis une quinzaine d'années un véritable renouveau. Boostée par la vague des **microbrasseries** et **une volonté de consommer local**, la Normandie voit fleurir des **brasseries artisanales** qui réinventent son patrimoine brassicole. À l'image de **l'abbaye de Saint-Wandrille, seule véritable bière d'abbaye en France** brassée directement par des moines, dans l'enceinte même du monastère.

En Normandie, une révolution agricole au service de la bière locale

Le malt normand

Pendant longtemps, les brasseurs normands dépendaient de malteries industrielles situées principalement en Belgique ou dans le Nord de la France. Mais en 2019, deux passionnés ont lancé [Normandie Malt](#), la toute **première malterie artisanale de la région**, implantée à Bayeux, dans le Calvados. **Leur objectif : permettre aux brasseries locales de s'approvisionner en malt issu de céréales cultivées à moins de 100 kilomètres.**

L'orge, récoltée chez des **agriculteurs normands engagés dans des pratiques durables**, est ensuite germée, touraillée et transformée sur place. **Ce malt local séduit** de plus en plus de brasseurs **pour sa qualité, sa traçabilité**, et surtout, pour **la richesse aromatique** qu'il apporte à leurs bières. Plus qu'un simple ingrédient, il devient un marqueur de terroir.

Du Pays d'Auge à la Manche, **des dizaines de brasseries normandes utilisent, aujourd'hui ce malt local**,

contribuant à faire émerger une véritable **filière brassicole régionale**.

Le houblon normand

Encore balbutiante il y a quelques années, la **production normande de houblon** connaît aussi un véritable essor. Elle permet, aujourd'hui, à plusieurs brasseries de **s'approvisionner entièrement dans la région** et de produire des bières à l'identité pleinement normande. Plusieurs initiatives ont vu le jour afin de relancer cette culture disparue. C'est le cas de [Houblons de Normandie](#), une association basée dans le Calvados **qui accompagne agriculteurs et brasseurs dans le développement d'une filière régionale**. La [Houblonn'Eure](#), dans l'Eure ou encore [La Houblonnière du Pépin](#) dans la Manche, **cultivent en bio** des variétés aromatiques adaptées au climat local.

Découvrez les [producteurs de houblon normands](#) !

Normandie : quand les brasseries jouent la carte locale

La Normandie voit fleurir, ces dernières années, des brasseries artisanales d'exception, 100 % locales et parfois surprenantes ! Porté par une scène brassicole en plein développement, le savoir-faire normand attire de plus en plus de curieux et passionnés.

Découvrez l'[annuaire des brasseurs normands](#) .







Abbaye de Saint-Wandrille - Photo : Pierre Galliot / Région Normandie

La Saint-Wandrille, seule véritable bière d'abbaye française

La **brasserie de l'abbaye de Saint-Wandrille**, située en Normandie, est un **lieu unique** où tradition monastique et savoir-faire brassicole se rencontrent. Une **trentaine de moines bénédictins** y vivent selon la règle de saint Benoît, partageant leur temps entre prière, travail et silence. Parmi eux, c'est le frère Mathieu qui est en charge du brassage. Il produit **trois bières régulières, une blonde, une blanche et une noire**, ainsi qu'une **bière de récolte en série limitée** : la Hortus deliciarum. Cette dernière, brassée une seule fois par an **à partir de houblon frais récolté dans le jardin de l'abbaye**, est disponible à partir de fin novembre, avec une production annuelle variant entre 3 000 et 5 000 bouteilles. Engagée dans une **démarche écologique**, la brasserie **consigne ses bouteilles**, utilise des **étiquettes en papier recyclable**, et remet la drêche (les résidus de brassage) aux agriculteurs voisins pour nourrir les animaux.

Ces brasseries locales aux bières 100 % normandes !

La Normandie, terre de traditions agricoles, voit émerger une **nouvelle génération de brasseries artisanales** fières de leurs racines. Certaines d'entre elles **se démarquent en intégrant du malt et/ou du houblon cultivés localement** dans leurs recettes, valorisant ainsi les **filières courtes** et le terroir normand. Cette approche permet non seulement de **soutenir l'agriculture locale**, mais aussi de proposer des bières authentiques aux saveurs uniques. Des brasseries engagées comme [Les Champs qui moussent](#) (14), [Captain James et ses mousses](#) (50), [La Vertueuse](#) (61), [Brasserie Les Cottereaux](#) (27) ou encore [FabriK2bulles](#) (76) illustrent parfaitement cette volonté de **produire local et responsable**.

Découvrez où se situent les [brasseries utilisant du malt et du houblon normand](#) dans la fabrication de leur bière !

Comment distinguer les différents styles de bières ?

- **Bière blanche** : brassée avec une forte proportion de **blé non malté** (souvent 30 à 50 %), ce qui lui donne son aspect trouble et sa fraîcheur. Le nom "blanche" vient de la couleur pâle et voilée qu'elle prend à cause du blé.

- **Bière blonde** : brassée uniquement avec du **malt d'orge pâle**. Elle est **peu torréfiée**, ce qui lui donne une robe claire et un goût léger. Le nom "blonde" vient simplement de sa couleur dorée.
- **Bière noire** : utilise des **malts très torréfiés (presque brûlés)**, ce qui donne des arômes de café, cacao ou réglisse. Sa couleur sombre vient de cette **torréfaction poussée**. Le terme "noire" décrit évidemment sa teinte très foncée.
- **Stout** : bière noire et corsée, aux arômes de café et cacao, brassée avec des **malts très torréfiés**. Elle descend des porters anglaises, et son nom vient du mot anglais "**stout**", qui signifiait "**forte**".
- **Bière triple** : désigne une bière belge forte, souvent avec un ajout important de malt (donc plus de sucres fermentescibles) et une refermentation en bouteille. "Triple" évoque cette triple dose de malt (comparée à une simple ou une double) et donc un degré d'alcool plus élevé.
- **Session** : bière conçue pour être **faible en alcool mais pleine de goût**, avec des houblons légers. Le mot "session" vient des sessions de travail en Angleterre, où les ouvriers pouvaient boire plusieurs pintes sans être ivres.
- **IPA (India Pale Ale)** : à l'origine, une pale ale anglaise **très houblonnée pour supporter les longs trajets vers l'Inde** au 18e siècle. Le houblon, conservateur naturel, permettait une meilleure tenue. Aujourd'hui, l'IPA est synonyme de bière très aromatique et amère.
- **Bière d'abbaye** : Bière de style traditionnel, inspirée des recettes monastiques, mais brassée par une brasserie commerciale. Elle peut utiliser le nom d'une abbaye (active ou disparue), parfois sous licence, sans être produite par des moines telle que la Leffe, Grimbergen en Belgique. En France, seule la bière de l'abbaye de Saint-Wandrille est brassée par des moines dans leur propre abbaye.
- **Bière trappiste** : Bière brassée dans une abbaye trappiste, par des moines (appartenant à l'ordre cistercien) ou sous leur supervision directe. Elle doit respecter des règles strictes : production sur place, contrôle monastique, et usage des bénéfices à des fins communautaires ou caritatives. Aujourd'hui il n'existe pas de véritable bière trappiste en France. Les principales se situent en Belgique telles que l'Orval ou la Chimay.







La liste des professionnels mentionnés dans l'article n'est pas exhaustive.

Vous souhaitez **trouver les producteurs les plus proches de chez vous** ?

Découvrez l'[annuaire des producteurs et artisans normands](#) engagés dans **les circuits courts** et/ou **la consommation responsable en Normandie**.