

DES PRODUITS DE QUALITÉ FABRIQUÉS DE MANIÈRE ARTISANALE

# Déjà une deuxième bière pour la Brasserie artésienne

► Guillaume CUGIER

La Brasserie artésienne n'a qu'une année d'existence, pourtant son développement est assez important, elle vient de sortir une deuxième bière à base de chanvre et son créateur est bien décidé à ne pas s'arrêter là. Son secret, un côté un peu décalé et des produits de qualité fabriqués de manière artisanale. Rencontre avec un créateur de 25 ans plein d'audace.

“ L'idée de faire de la bière remonte à 7-8 ans. Tous les week-ends, j'allais en Belgique avec un ami pour goûter les différentes variétés de bières”, présente Thomas Pierre, lorsqu'il évoque la création de sa brasserie. Seulement, les deux jeunes étaient encore étudiants et ce loisir s'est rapidement révélé assez coûteux... Ils ont donc réfléchi à une autre solution et se sont mis à brasser avec des kits prêts à l'emploi. “Nous allions toujours en Belgique, acheter les kits chez un commerçant que nous avons rencontré sur un

salon, puisqu'il n'y a pas de revendeur de matière première dans la région”, poursuit-il. Ils ont donc commencé à brasser dans leur cuisine. “C'est sûr que cela revenait un peu moins cher, et nous avions une grande satisfaction puisque nous produisions notre propre bière”, justifie Thomas Pierre, pas mécontent d'être passé par cette étape intermédiaire qui lui a permis de se faire la main. Au bout de deux années, tous les deux décident de monter une microbrasserie à Haisnes à côté de La Bassée ; “la Bébête qui monte” produisait une bière du même nom. “Cette deuxième expérience



La brasserie artésienne n'a qu'une année d'existence, pourtant, la petite brasserie produit déjà deux bières.

nous a permis de faire nos premières armes, mais aussi de commencer à tisser un réseau et surtout à rencontrer différentes personnes.” A l'époque, Thomas Pierre, titulaire d'une licence de physique-chimie, venait d'entamer un master à l'ISA de Lille, qu'il suivait pendant la semaine et se consacrait à la bière tout le week-end. “Entre les cours, nous avons organisé des tournées de livraison”, lance-t-il. Reste qu'encore une fois, les erreurs de jeunesse lui ont permis de comprendre les rouages

du commerce. “Nous nous sommes vite rendu compte que ‘la Bébête qui monte’ était commercialement difficile à vendre, même si nous avions quelques contacts.”

**Vitesse supérieure.** Courant 2007, Thomas Pierre, prend donc la décision de faire les choses d'une manière beaucoup plus professionnelle et crée en août 2007 l'EURL Brasserie artésienne, à Auchy-les-Mines. “J'ai d'abord commencé à chercher un local que j'ai finalement ▶▶▶

►►► *trouvé à la pépinière d'entreprises d'Auchy et, en parallèle, j'ai acheté le matériel nécessaire*", développe le jeune chef d'entreprise qui n'est âgé que de 25 ans. Il a ensuite lancé son premier brassin en octobre, pour une mise en commercialisation en décembre, juste avant les fêtes. Il a eu la chance d'être suivi par les banques, son expérience dans le domaine a réellement pesé dans la balance. L'outil de production qu'il s'est constitué est quant à lui dimensionné pour produire entre 300 et 400 hectolitres par an. La première bière qu'il produit se nomme la Saint Glinglin, car Thomas Pierre n'a pas perdu son côté décalé. Une bière blonde triple de 9° d'alcool. *"Ma bière est pour le moment uniquement vendue chez les cavistes et dans les épiceries fines, j'ai déjà une centaine de points de vente"*, indique le jeune homme, qui a commencé par vendre dans le réseau qu'il s'était constitué avec "la Bébête qui monte", soit une dizaine de magasins. *"Je suis actuellement en train de développer la vente dans quelques bars des grandes villes de la région."* Pour limiter les coûts jusqu'à maintenant, c'est Thomas Pierre qui assurait la

livraison, mais il commence à réfléchir à une nouvelle organisation.

**Deuxième bière.** Dans le cadre du développement de son entreprise, Thomas Pierre a souhaité s'attaquer au marché des bars et discothèques, plus couramment appelé le milieu de la nuit ; cependant la Saint Glinglin à 9° n'était pas destinée à ce marché à l'origine, parce que trop forte. C'est pourquoi, depuis le début de l'année 2008, le chef d'entreprise a décidé de développer une nouvelle bière, plus légère. *"Il s'agit d'une blonde de 5,5° que j'ai décidé d'appeler la Weed ; il s'agit d'un produit à base de chanvre"*, résume-t-il, tout en indiquant qu'il lui a fallu plusieurs petits brassins de 30 litres pour la développer. Ensuite, une fois la recette bien calée, il faut entre 4 et 8 semaines, suivant le titre d'alcool pour produire une bière. Content du choix qu'il a fait voilà maintenant bientôt une année, Thomas Pierre est bien décidé à ne pas s'arrêter en si bon chemin, il envisage d'ailleurs dans les mois à venir de développer deux autres recettes, *"une troisième blonde et une bière ambrée"*. Enfin, une fois ces deux nou-



Thomas Pierre a d'abord fait de la bière dans sa cuisine avec des kits, avant d'avoir une première expérience dans une micro-brasserie. Il est aujourd'hui passé à la vitesse supérieure.

veaux produits sur le marché, l'entreprise devra envisager de déménager, c'est pourquoi ce chef d'entreprise est continuellement à l'affût pour trouver un nouveau local. *"Pourquoi pas*

*en face, dans la zone artisanale ? Mais avant j'ai besoin d'avoir des résultats positifs"*, conclut-il. Pour cela, il a un gros potentiel à exploiter en région. ■