Croix: la brasserie Cambier double encore sa production et embauche

Publié le 07/09/2016 Voix du Nord

PAR GILLES MARCHAL

Jean-Christophe Cambier est un brasseur heureux. Sa petite affaire blottie au cœur du parc d'activité de la gare n'en finit pas de grandir. Après avoir doublé sa production en 2016, la même croissance est prévue pour 2017. Pour faire face à la demande, un assistant brasseur et un apprenti vont bientôt rejoindre l'équipe.

Jean-Christophe Cambier tient à conserver un mode de production artisanal malgré l'augmentation de la demande. À quelques mètres des cuves où fermente la bière, Jean-Christophe Cambier a ouvert une boutique et un bar avec vue sur les installations. PHOTOS HUBERT VAN MAELE ET LUDOVIC MAILLARD

Janvier 2015, Jean-Christophe Cambier, 33 ans, démarrait seul la production de la Mongy après avoir travaillé pendant dix ans dans l'industrie agroalimentaire. Succès immédiat pour le jeune ingénieur agronome, rapidement rejoint par son épouse, son frère et une salariée. La production a doublé cette année pour atteindre 150 000 litres « *et on va encore doubler en 2017* ». Six bières dont une bio sont désormais fabriquées à Croix, des breuvages 100 % artisanaux.

Vue sur les cuves

La brasserie Cambier, en plus d'être une affaire familiale, tient à rester proche de ses clients. À quelques mètres seulement des cuves où fermente la bière, Jean-Christophe Cambier a ouvert une boutique et un bar avec vue sur les installations. « *C'est le même*

principe que d'aller chez un vigneron. Le consommateur veut du contact avec le fabriquant, c'est très important. » Pour 5 euros, les plus curieux peuvent même s'offrir une visite guidée suivie d'une dégustation. « *Je ne savais pas que ça allait marcher si fort* », s'étonne le brasseur, qui reçoit encore ce week-end deux groupes de trente personnes.

Jean-Christophe Cambier a vu juste en installant sa petite entreprise en pleine ville. « *On a tapé dans le mille, ça impacte du monde et le bouche-à-oreille fonctionne à plein régime. C'est ce que je voulais, être en contact avec les gens. La bière, ce n'est pas que du commerce, c'est convivial.* »

Une philosophie

Pour faire face à la demande, la petite brasserie va continuer de grandir. Aux cinq cuves de 2 000 litres d'où sortent chaque mois 12 000 litres de bière vont bientôt venir s'ajouter trois autres cuves pour faire passer la production à 18 000 litres. Et ce n'est qu'une étape vers encore plus grand. « *En 2017, on aura atteint notre capacité maximale,* note le brasseur, *la question se posera alors d'aller au-delà.* »

Mais pas question d'oublier l'esprit qui fait le succès de l'entreprise. « *Je n'ai pas pour objectif de devenir un industriel. Après, s'il y a de la demande, il ne faut pas être fermé, à condition que le produit et l'esprit restent les mêmes.* » La bonne bière, qu'on la fabrique ou qu'on la déguste, c'est une philosophie.

Contact : 09.67.37.28.19 – www.brasserie-cambier.fr – contact@brasserie-cambier.fr – Parc d'activités de la gare, bâtiment M, 2 rue Jean-Monnet à Croix.

Plus de cent candidats pour le poste

Visiblement, le métier de brasseur fait rêver. On se bouscule littéralement pour obtenir le poste d'assistant que propose la brasserie Cambier. En l'espace de quelques semaines, plus d'une centaine de candidatures ont été reçues et ce n'est pas fini puisque les postulants ont jusqu'au 25 septembre pour se faire connaître.

Cela dit, Jean-Christophe Cambier admet qu'il a déjà reçu du beau monde et son choix n'est pas loin d'être fait. Mais la porte reste ouverte… Alors, qui sait si ce poste n'est pas pour vous ? D'autant que le patron n'exige pas d'expérience dans le monde du brassage. « *Je recherche la bonne personne, qui est passionnée, qui a envie d'apprendre, qui saura être bienveillante avec l'entreprise et qui aura envie qu'elle fonctionne, sans rechigner à faire une demi-heure en plus quand c'est nécessaire. Si l'entreprise se développe, il en tirera forcément le bénéfice.* » Jean-Christophe Cambier vit, lui, déjà correctement de son activité. Un véritable tour de force, à peine un an et demi après la naissance de sa brasserie.