

LOCALE
29/03/2016

Le tourisme brassicole fait étape chez Duyck à Jenlain

par estelle baillieux maubeuge@lavoixdunord.fr



Un guide spécialisé dans la biérogie a pris en charge un des groupes.

La brasserie Duyck a ouvert ses portes pour la première fois à un groupe de touristes dans le cadre de visites proposées par un prestataire de service, l'Échappée bière. L'idée a remporté l'adhésion des visiteurs, qui ont découvert les coulisses de la brasserie jenlinoise sans modération

Jenlain.

Ils sont pile à l'heure, même légèrement en avance sur l'horaire. Il faut dire que la trentaine de personnes, en ce jeudi après-midi, trépignait à l'idée de pouvoir découvrir ce qui se cachait derrière les murs et les cuves de la brasserie jenlinoise. C'est Brigitte Darcheville, responsable des sorties de l'association Ramm Hainaut (Relais amical Malakof Mederic) qui pointe le nom des participants, des personnes retraitées. « Nous organisons régulièrement des sorties extérieures, récemment au Louvre-Lens, des sorties à thème. La brasserie de Jenlain s'y prêtait bien. » La responsable a donc pris son téléphone et appelé la brasserie Duyck, qui les a renvoyés vers l'Échappée bière.

Connaître la fabrication de la bière, c'est très enrichissant. On boira la bière avec plus de plaisir, désormais.

Répartis en deux groupes, les visiteurs suivent leur guide, non pas un membre de la brasserie, mais un des associés de l'Échappée bière, une toute jeune entreprise, basée à Lille (elle existe depuis novembre 2013), qui a fait du tourisme brassicole son créneau. À l'image de la route du vin. « On s'est rendu compte que l'œnotourisme marchait bien dans les régions viticoles. Ici, rien n'existait sur la bière. On a dupliqué en quelque sorte ce qui existait sur le vin, à la bière », souligne Olivier Faure, de l'Échappée bière, une sorte de tour-opérateur spécialisé dans les visites de brasseries.

une histoire plus ancienne que le vin

Nicolas Lescieux, le guide du jour, prend en charge un des groupes. Ses connaissances sur la brasserie sont sans faille, à bluffer certains participants. « C'est notre cœur de métier. L'idée est de mettre en valeur les brasseries artisanales. L'histoire des brasseries est même plus ancienne que le vin », poursuit Olivier Faure.

Et c'est parti pour une bonne quarantaine de minutes de visites, devant les salariés en activité. L'histoire de la brasserie familiale leur est contée, le process de fabrication, expliqué, comme les étapes de fermentation, de filtrage, de brassage, la mise en bouteille... Le groupe boirait presque les paroles du guide brassicole. « En hiver, brasse

qui veut, en été, brasse qui peut », souligne une accompagnatrice, Aurélie Baguet, de l'Échappée bière. Une anecdote qui a fait mouche chez les visiteurs. Mais pas que. « La brasserie Duyck, je connais, je passe devant. Mais connaître la fabrication de la bière, c'est très enrichissant. On boira la bière avec plus de plaisir, désormais », souligne Guillaume Bianchi. « J'ai été marquée par la propreté des lieux. J'étais employée dans une usine de sidérurgie, alors... On va déguster la bière d'une autre façon maintenant », s'amuse Lisiane. La dégustation sera l'étape finale de la visite, et l'occasion d'échanger avec le patron de la brasserie éponyme, Raymond Duyck.

Voyage en terre de brasseur en octobre

Des demandes pour visiter la brasserie, Raymond Duyck en reçoit régulièrement. « Nous n'avons pas le temps. Il faut prendre les rendez-vous, organiser les visites. Eux (l'Échappée bière), sont spécialistes dans ce domaine, et cela nous va très bien. » L'ouverture au tourisme, R. Duyck l'avait en tête. La construction de la salle de brassage en a été le détonateur.

Le syndicat des Brasseurs du Nord travaille actuellement sur des circuits, Voyage en terre de brasseur. Le lancement est annoncé pour octobre, lors de la manifestation à Arras, de Terre de brasseur. L'idée serait de proposer des circuits à thème, par le biais d'un site Internet, sous forme par exemple du circuit des bières brunes ou encore celui des bières de printemps.

Des visites clé en main



Aurélie Baguet, une des associés de l'Échappée bière.

Proposer la visite de brasseries par un packaging clé en main, c'est la mission de l'Échappée bière. Dans le Nord, sur une bonne cinquantaine de brasseries, une vingtaine sont partenaires de l'Échappée bière : des brasseries familiales, des microbrasseries, comme la brasserie Dreum à Neuville-en-Avesnois. « Nos clients sont souvent des entreprises qui organisent par exemple des séminaires sous forme de team building. Les autres clients, ce sont des associations », souligne Aurélie Baguet, une des associés de l'Échappée bière, qui met aussi sur pied des cours de biéologie, à la demande.

Les brasseries ouvrent leur porte à titre gracieux. Les clients quant à eux règlent en général un forfait au groupe, de l'ordre de 170 euros. Depuis son existence, l'Échappée bière a tenu en moyenne 150 à 200 visites par an. « Cela marche bien. Ça ne cesse de se développer. Nous avons une demande très forte », de non-Nordistes et de Nordistes. Ces visites sont pour eux quelque chose de très représentatif de la région.

Contact : l'Échappée bière, renseignements et inscriptions : www.echappee-biere.com ; nicolas@echappee-biere.com.