

[Région](#) > [Lens et ses environs](#) > [Aix-Noulette](#)

Aix-Noulette : la brasserie Saint-Germain se diversifie et distillera bientôt du whisky

Publié le 04/07/2016 - Mis à jour le 04/07/2016 à 22:37

PAR EMMANUEL CRÉPELLE

Dans un bâtiment neuf de 400 m², bientôt, à côté de la Page 24, on distillera du whisky, du genièvre, de la fleur de houblon, du gin et de la vodka. Un pari fou ? Pas tant que ça pour les trois aventuriers de la brasserie Saint-Germain qui voient dans ce projet une diversification cohérente. Explications...



Depuis le temps qu'on suit leur aventure, on se disait bien que les trois gaillards préparaient un petit quelque chose. Histoire de ne pas verser dans la routine, de se remettre en danger, d'investir encore et toujours. Les frères Bogaert, Vincent et Stéphane, et le compagnon de toujours, Hervé Descamps, ont l'œil qui pétille en posant sur la table de la brasserie la photo du cabinet O'architecture : un bâtiment de 400 m² qui abritera... une distillerie ! *« C'est cohérent avec ce qu'on fait depuis toujours. Et puis ça fait treize ans que la brasserie tourne et évolue. On avait envie d'un peu de diversification. »*

Secret bien gardé

En trépigant sur sa chaise, le trio lève le voile sur un secret bien gardé. La création d'une nouvelle société (qui ne portera pas le nom de Saint-Germain), un bâtiment avec large baie vitrée à construire sur le parking appartenant à la brasserie route d'Arras, un chantier prévu au premier trimestre 2017 et un démarrage au deuxième trimestre. *« On voulait un produit complémentaire de notre gamme. Depuis le temps, on peut vraiment dire qu'on maîtrise la fermentation. Là, on va se mettre à la distillation. On sera formés par le fabricant de l'alambic, une entreprise allemande. »*

Marché en pleine expansion

Quand on connaît bien l'histoire de la brasserie, on n'est pas forcément étonné de ce nouveau défi. Des tonneaux de bourbon ne traînent-ils pas dans les parages pour donner à la bière des saveurs dont se délectent les vrais amateurs ? Et puis, les incessants voyages à l'étranger, même en terre de whisky, ont fini de lever les derniers doutes. *« On*

ne le sait pas, mais la France est le premier consommateur européen de whisky. C'est un marché en pleine expansion. » Dans l'hexagone, on compte aujourd'hui « seulement » trente-neuf distilleries pour une production annuelle de 800 000 bouteilles.

La distillerie d'Aix-Noulette produira son propre whisky en se limitant à du trois ans d'âge mais en travaillant sur les saveurs grâce à une fin de vieillissement dans des fûts ayant servi à d'autres alcools ; la gamme sera enrichie de genièvre (que l'on consomme plutôt en cocktail), de la fleur de houblon (évidemment), du gin et de la vodka. « *La matière première viendra de la brasserie. Notre capacité de distillation sera de 200 litres d'alcool pur par jour. La première année, nous allons essentiellement constituer notre stock. »*

Un investissement de 500 000 euros

L'investissement est important : environ 350 000 € pour le bâtiment, 150 000 € pour le matériel dont une grande part pour l'alambic. Un emploi a déjà été créé dans la perspective de ce projet. Car l'esprit de Vincent et Stéphane Bogaert et d'Hervé Descamps est le même que pour la brasserie : partager son savoir autour d'une production de qualité en faisant déguster et visiter. C'est aussi une façon de pénétrer de nouveaux marchés.