

La deuxième gorgée de bière

Alexandre Redoutey a monté sa brasserie artisanale voilà deux ans, à Lavigney. Le bilan est plus qu'encourageant : la première mousse haut-saônoise a de l'avenir.



Depuis qu'il s'est lancé, Alexandre Redoutey a commercialisé trois bières de plus. Photos Dominique ROQUELET

C'était un pari plutôt risqué. Créer une brasserie artisanale, tout seul, à Lavigney : Alexandre Redoutey s'est lancé et ne le regrette pas.

« Ça fera deux ans en 2008 ». Deux années de maturation pour ce trentenaire motivé : sa bière se vend bien, ses bières, devrait-on dire.

Car, depuis ses débuts, où seule la blonde, la Kalex, coulait à flots, d'autres sont venues l'accompagner autour du zinc. Mesdames et messieurs voici la Blanche d'Élise, la Fée caramelle et la petite dernière : la Redoutable.

Sans conteste pour le moment, la star est la fée, qui, avec sa robe brune, a fait l'unanimité l'année dernière au salon international des bières artisanales de Sochaux en décrochant la médaille d'or.

Autre distinction pour la même mousse, qui a moins touché Alexandre, mais quand même : la médaille d'or des Talents 2007, décernée par le

Comité de promotion des produits régionaux.

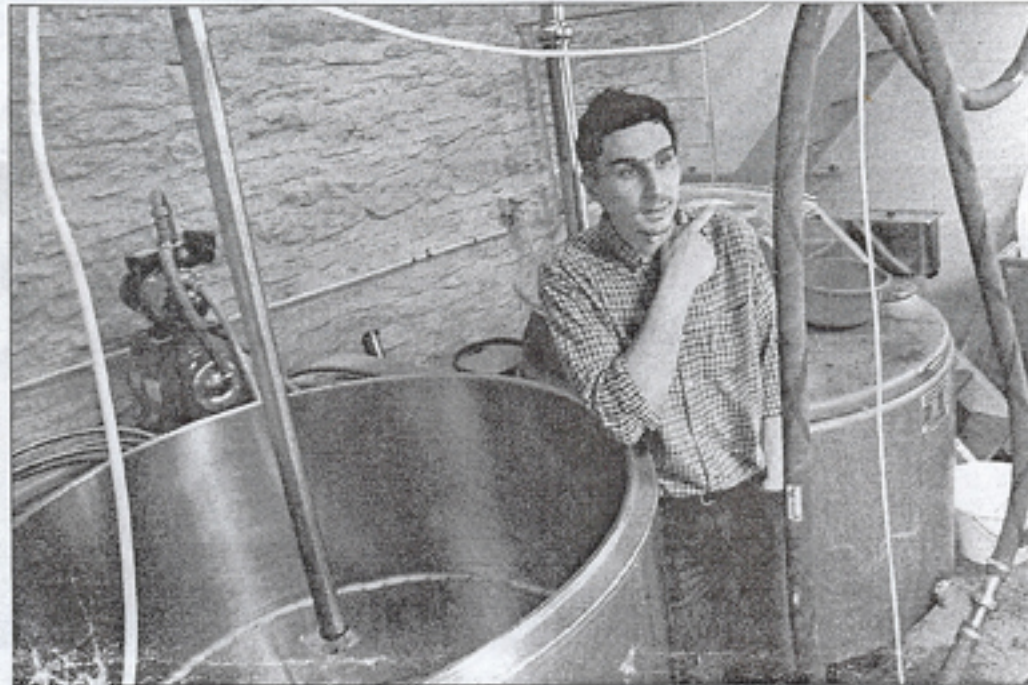
« J'ai ressenti une reconnaissance. Surtout que je suis parti de rien du tout. J'avais jamais brassé avant... »

Aujourd'hui, rien à voir. Alexandre a acquis de l'expérience à force de persévérance et de dialogue avec des brasseurs expérimentés.

Il a beaucoup travaillé sa blanche et sa blonde. « Au prochain salon de Sochaux, j'espère obtenir la médaille d'or pour la blonde. »

Qu'est ce qui a changé en deux ans ? Son savoir-faire, bien sûr mais aussi le matériel. « Quand j'ai commencé, j'ai attisé la curiosité. J'étais le seul brasseur de Haute-Saône (NDLR : il l'est toujours) et tout le monde venait me voir. »

Résultat : le premier été, le créateur d'entreprise a eu du mal à suivre au niveau de la production. « Très vite, je me suis rendu compte que mon système n'allait pas. J'avais



De 10.000 litres l'année dernière, la brasserie est passée à une production de 15.000 litres.

investi 10.000 € au départ dans du matériel de récup. Mais les brassins s'oxydaient. J'ai dû acquérir dès l'hiver suivant du nouveau matériel pour 20.000 €.

Bière bio

Aujourd'hui, tout est en inox alimentaire. Et la bière peut mûrir plus longtemps.

Très vite, Alexandre a également ressenti le besoin de se développer. L'entreprise a acquis un bâtiment communal pour bénéficier d'un plus grand lieu de stockage.

« C'est comme partout. Je me suis rendu compte qu'il fallait que j'achète en plus grande quantité pour diminuer les coûts de production. » Car le prix du malt a explo-

sé : « En un an, il a doublé. Je l'achetais 0,35 € le kilo. Il est passé à 0,70 €/kg. Ça fait réfléchir. Du coup, Alexandre ne voit pas pourquoi il ne lancerait pas une bière bio. « Le malt bio coûte aujourd'hui le même prix. »

Sa clientèle ? Essentiellement des particuliers. La réputation de sa bière s'est faite au bouche-à-oreille. « Les gens s'organisent : ils viennent chercher des commandes pour plusieurs. »

Le brasseur vend également sa mousse dans des grandes manifestations, comme le festival de rue d'Épinal. « Notre bière se trouve aussi au moulin de Pontcey pour les concerts. Et nous serons présents à la grande fête du Miracle de "Faverney 2008" ».

De 10.000 litres l'année dernière, la petite brasserie est passée à 15.000 l. « On espère passer à 20.000 en 2008. »

Autre objectif : planifier la trésorerie sur l'année. Car la bière est très facile à vendre en été, mais moins en hiver. « Pourtant, elle est beaucoup plus facile à fabriquer quand il fait froid que quand il fait chaud. En plus, on dépense moins d'énergie. Ça coûte moins cher ! »

Eh oui, avant de goûter à la première gorgée de bière fraîche en été, sachez, chers amateurs, qu'il a bien fallu la refroidir...

Émilie FIEROBE

efierobe@estrepUBLICAIN.fr

● Retrouvez notre rubrique « Économie » chaque mardi.