

# LE TOURISME BRASSICOLE DÉBARQUE EN FRANCE !



Depuis 2015, une offre touristique nouvelle émerge : le tourisme brassicole. On ne se balade plus dans les vignes, mais sous des perches à houblon. On ne visite plus un château à Bordeaux, mais une abbaye en Belgique. On ne découvre plus le chai d'un prestigieux domaine, mais les cuves de cuivre d'une brasserie artisanale. Bref, une nouvelle forme d'œnotourisme, la convivialité en plus.

**Par L'Échappée Bière**

**2**017 sera brassicole ou ne sera pas ! La sentence aurait fait sourire il y a moins de 10 ans. Mais en 2017, la bière a changé de dimension. Finie l'image du buveur de bière bedonnant et gentiment alcoolique.

Aujourd'hui, le biérophile est branché, la bière à la mode. Une mode née, bien sûr, au cœur des brasseries artisanales, qui ont développé des gammes complexes, innovantes et audacieuses.

Si la traditionnelle mousse blonde, délicieusement rafraîchissante, surmontée d'un col crémeux et aguicheur n'a pas déserté les salles de brassage, elle a accueilli toute une série de petites soeurs. Les désormais célèbres IPA, ces bières très houblonnées, aux notes extraordinaires de fruits de la passion, d'agrumes ou de litchi, équilibrées par une puissante amertume ; les bières vieilles, souvent brunes, mûries plusieurs mois en anciens fûts de whisky, de cognac ou de vins de Bourgogne, qui leurs confèrent de formidables touches boisées et vineuses ; ou encore les Sour Ale (prononcez « saweur èil »), bières acides à base de levures sauvages.

D'un produit vieillissant, les brasseurs ont fait une boisson



au potentiel gustatif quasiment illimité. Les brasseurs sont devenus alchimistes.

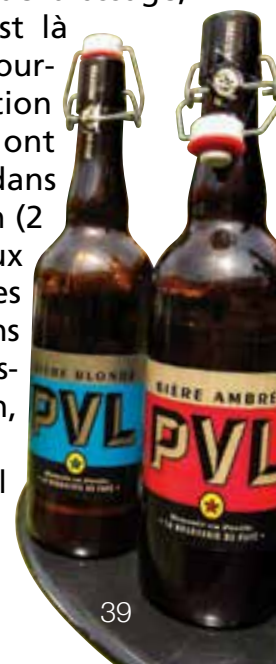
*“Bientôt, c'est toute la France qui sera maillée de circuits à la découverte des brasseries du territoire.”*

**« Des bières aux notes de litchi ou de fruits de la passion »**

Après les salles de brassage, les cuisines. C'est là que la bière a poursuivi sa révolution

quand des chefs renommés ont commencé à utiliser la bière dans leurs recettes – Ghislaine Arabian (2 étoiles Michelin) et son fameux turbot à la bière –, voire pour les plus audacieux, ont proposé dans leurs restaurants des accords mets-bières, comme Florent Ladeyn, ex TopChef 2013, à Lille.

Ne restait qu'un terrain sur lequel installer la bière : le tourisme.



## LE TOURISME BRASSICOLE DÉBARQUE EN FRANCE !

Bien sûr, nombreux sont les brasseurs qui proposaient depuis longtemps de visiter leurs brasseries. Mais sans horaires fixes, parfois sans espace de dégustation digne de ce nom, souvent en une seule langue, et surtout hors de tout circuit de visite brassicole cadré et organisé. Bref, une offre balbutiante, mais à qui il fallait reconnaître l'immense mérite d'exister et de montrer la volonté des brasseurs d'accueillir des visiteurs.

Depuis 2013, L'Échappée Bière, première agence de Tourisme brassicole, s'est fixé comme cap de structurer cette offre et de créer des circuits et routes de la bière, d'abord dans le Nord de la France, puis en Belgique et aujourd'hui en Alsace et dans le Grand Est. Bientôt, c'est toute la France qui



sera maillée de circuits à la découverte des brasseries du territoire. Et Dieu sait qu'il y a matière !



### « L'odeur inimitable du moût en cours de cuisson »

Sur les presque 1000 brasseurs et brasseries que compte le territoire, chacun possède son histoire. Ici, Dominique Dillies, ancien photographe reconverti brasseur, au sourire malicieux sous sa barbe et son chapeau ; là Jean-Christophe Cambier, fringant trentenaire installé à son compte depuis 2 ans après plusieurs années chez l'un des géants du secteur ; plus loin Sylvain Delhaye, chaleureux agriculteur-brasseur faisant revivre la tradition ancestrale des fermes-brasseries. Chaque brasserie, quelle que soit sa taille, possède un charme inimitable. Les géants du secteur, avec leurs immenses tanks de fermentation et leurs lignes d'embouteillage qui n'en finissent pas, ont celui du gigantisme. Les brasseries artisanales, avec leurs petites cuves en cuivre et – parfois – leurs étiqueteuses manuelles, possèdent celui de la miniature.

D'autres encore, brasseries historiques, charrient dans les tuyaux allant d'une cuve à l'autre des siècles d'histoire familiale et brassicole.





La bière, ce sont aussi les abbayes, qui permettent d'allier sensations gourmandes et découvertes patrimoniales et culturelles. Pour chacune de ces entités, un point commun : l'odeur du moût en cours de cuisson, mélange de sucre et de céréale, qui vous caresse le nez une fois franchi le seuil de la brasserie !

Mais tout cela ne serait rien si chaque visite n'était pas avant tout l'occasion de déguster des produits d'exception, commentés par les brasseurs eux-mêmes, avec toute l'authenticité et la convivialité que la bière seule sait véhiculer.

### « Un aperçu de l'âme des territoires »

Mais le tourisme brassicole ne s'arrête pas aux brasseries et abbayes. Comme toute

offre touristique, il est ici question de donner un aperçu de l'âme du territoire.

C'est pourquoi les routes de la bière proposent des haltes dans des restaurants traditionnels : les estaminets du Nord ou les Bierstub alsacien, pour une « stammtisch » entre amis, par exemple.

De même, pourquoi ne pas s'offrir un détour vers une autre spécialité locale, cidrerie en Normandie, distillerie de Genièvre dans les Hauts de France ? L'objectif est simple : valoriser un territoire par le prisme de la gourmandise avec la bière comme porte d'entrée.

Pour ce faire, la filière s'organise. L'Echappée Bière organisera le 20 octobre 2017 les premières Assises du Tourisme brassicole, afin de sensibiliser les élus et acteurs locaux à la démarche. Pour un accueil des touristes de plus en plus qualitatif. Pour que l'expérience soit aussi inattendue qu'inoubliable.

