

Lepuix

Deux ans après son ouverture, la brasserie tire son épingle du jeu



Baptiste Lesou (à droite) et Loris Retacchi montrent fièrement leur Good Morning IPA, une des deux bières récompensées par les médailles d'or du Concours national de Paris. Photo Taiyo Ogura

Malgré un contexte morose du secteur, la brasserie des Belles Filles s'en sort toujours bien avec ses bières locales et créatives. Un des gérants, Baptiste Lesou, affiche son ambition d'élargir son commerce, sans pour autant viser le niveau national.

« C'est très bon ! », « J'adore », « On va en acheter ». Un murmure admiratif s'élève ici et là parmi les visiteurs de la brasserie des Belles Filles. Ils sont une dizaine à hocher la tête et s'émerveiller des arcanes du brassage devant les cuves argentées. La visite a été organisée par Belfort Tourisme, ce lundi 28 juillet, à Lepuix, au pied du Ballon d'Alsace. Ouverte depuis deux ans et demi, cette PME terrifontaine

s'en sort toujours bien. Le chiffre d'affaires ne trompe pas : 50 % de plus par rapport à l'année dernière. « C'est encore le temps de se faire connaître. Le bouche-à-oreille marche beaucoup aussi », répond humblement Baptiste Lesou, un des gérants de la brasserie.

Des brasseries artisanales en difficulté

Comme lui, nombreux sont les gens qui se sont lancés dans la création d'une micro-brasserie ces dernières années. Leur nombre s'est multiplié, notamment durant le confinement lié au Covid-19. Aujourd'hui, il existe environ 2 500 brasseries artisanales en France, soit quatre fois plus qu'il y a dix ans. « Mais on arrive à un pic et cela commence à s'écrouler », déplore le trentenaire.

Le vent souffle en effet contre ce secteur des indépendants : 10 % des brasseries artisanales déclarent envisager une fermeture en 2024, selon le syndicat national des brasseries indépendantes. Le phénomène n'épargne pas la Franche-Comté. « Il y a des confrères qui se retrouvent en difficulté », reconnaît le brasseur. Dernier exemple, Le Franc Brasseur à Ronchamp a baissé le rideau il y a tout juste deux semaines.

Dans ce contexte morose, Baptiste et l'autre associé, Loris Retacchi, tirent donc leur épingle du jeu. Ultime récompense : deux médailles d'or décernées par l'Académie des vins et de la gastronomie française. Parmi les bières couronnées, CBD No 1, une création inédite où une partie de houblon est rempla-

cée par la fleur de CBD. « On aimerait vivre de notre passion. Les prix sont une reconnaissance de notre effort », analyse l'ancien gérant au bar Le QG à Giromagny.

Ancrage local

Leurs bières sont commercialisées dans le Doubs, en Alsace et même en Suisse... Et ensuite ? « Élargir notre commerce au-delà de la région, ce n'est pas notre but. On est attachés à notre ancrage local », tranche-t-il. Impensable pour lui de vendre ses produits artisanaux à la grande distribution. « Pour moi, l'argent importe peu. La plus grande récompense, c'est quand quelqu'un d'inconnu vient apprécier nos produits », affirme Baptiste. La prochaine et dernière visite de cet été aura lieu le 18 août.

• Taiyo Ogura