

## TOURISME

# Calais aura sa route de la bière dès l'an prochain

On n'a pas de vin, mais on a des idées à Calais. Le premier jalon d'une « route de la bière et des produits du terroir sur la côte d'Opale » a été scellé en réunissant tous les acteurs de ce point d'attractivité touristique.

## LES FAITS

- La semaine dernière, une centaine d'acteurs économiques et d'élus se sont retrouvés à Calais, à la CCI Littoral Hauts-de-France, pour évoquer la création d'une route de la bière et des produits du terroir sur la côte d'Opale.
- Les Brasseurs de France, sa déléguée générale, Magali Filhuc, était présente pour évoquer le sujet du tourisme brassicole, avec André Pecqueur, Audomarois, dirigeant d'une des principales brasseries de France.
- 2025, après une seconde réunion au printemps, la route de la bière et des saveurs serait créée.

## LUDOVIC BOUTIN

Le tourisme œnologique produit la venue de visiteurs en grappes sur bien des terroirs de notre Hexagone, du côté de la Loire ou du Bordelais. À Calais, en fin de semaine dernière, la présence de Magali Filhuc, déléguée générale de l'association syndicale des Brasseurs de France, a précipité une idée qui puise à la même source.

## POURQUOI CALAIS

Objectif : créer une nouvelle offre touristique, une de ces « expériences », diraient les profession-

nels, pour attirer une nouvelle clientèle ou faire revenir dans notre territoire avec un but de destination nouvelle.

À Calais, élargi aux communes environnantes, on a un Dragon, une plage, de la dentelle, des boutiques... et quelques bons produits, comme ailleurs. « Avec les forces économiques du territoire et les collectivités », détaille Éric Lelieur, premier vice-président de la Chambre de commerce et d'industrie (CCI) Littoral Hauts-de-France, nous nous sommes réunis autour d'un même intérêt, celui de créer un circuit, une route des saveurs plus ou moins grande. » Le parcours aurait un point de départ et serait doté de plusieurs étapes. Le fil rouge sera la bière et d'autres productions locales seraient associées. Chaque année, le circuit pourrait varier, « selon les envies et les besoins ».

Calais serait le nœud de cette route des bières, insiste Natacha Bouchart, maire de Calais, qui le pense aussi à l'échelle du Grand Calais, agglomération qu'elle préside. Le territoire pourrait s'étendre, car des collectivités voisines ont manifesté un intérêt à la démarche, du Sympac aux intercommunalités voisines, CCRA et CCPO. « Madame la sous-préfète nous a mis en relation avec Magali Filhuc des Brasseurs de France ;

220

c'est le nombre de brasseries artisanales dans les Hauts-de-France. Plus de 2 500 en France, pour un pays qui est au dernier rang des consommateurs.

« C'est une opportunité pour nous. » L'intérêt est économique, au-delà de l'image flatteuse qu'une telle initiative peut apporter. Seul, on va plus vite ; ensemble, on va plus loin. « La volonté des entreprises est de gérer leur promotion. Faire rayonner le territoire les

« Madame la sous-préfète nous a mis en relation avec Magali Filhuc des Brasseurs de France ; c'est une opportunité pour nous. »

Natacha Bouchart, présidente de l'agglomération du Grand Calais

sert aussi. Mais certaines entités n'ont pas forcément, seules, le moyen de communiquer », avance la CCI. L'État, dans le cadre de la mission Rebond industriel, dit autrement : du développement économique du Calaisis, y voit une piste. Agathe Cury, sous-préfète, appuie sur « l'enjeu de fierté ». Elle rappelle que « des touristes de qualité ont profité, la saison dernière, des attractions du territoire. Cela en ferait une de plus ».

Natacha Bouchart met en avant les produits existants, de la bière identifiée au Dragon de Calais, aux cuvées de la Brasserie artisanale des 2 Caps à Tardinghem, aux bouteilles très typées de la brasserie de l'Alapei, pour n'en citer que quelques-unes. « La Chambre des métiers et de l'artisanat accompagne les artisans brasseurs pour intégrer ce circuit »,



Calais a déjà sa bière iconique. La Bière du Dragon, mais elle est loin d'être la seule. Une route de la bière et des produits du terroir sera lancée. Laura Mailly

ajoute Marie-José Orlof, présidente de la CMA du Pas-de-Calais.

## L'EXPÉRIENCE D'ANDRÉ PECQUEUR

Cette première réunion a eu le mérite de réunir toutes les parties prenantes. Une centaine, des brasseurs, aux restaurateurs, cafetiers et hôteliers de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (Umih) et des producteurs de tout le territoire. Cet échange sur le tourisme brassicole a été nourri par l'intervention d'André Pecqueur. Le dirigeant de la Brasserie de Saint-Omer a partagé son expérience et ce qu'il déploie sur le site de production de La Goudale,

à Arques, un lieu pensé dès le départ aussi pour assurer des visites. Magali Filhuc, des Brasseurs de France, pointe qu'il faut « voir comment arrimer un territoire autour du milieu brassicole : ici, c'est possible. Et il y a un véritable attrait pour le tourisme brassicole. » Natacha Bouchart rappelle qu'une Fête de la bière avait été lancée en 2019. « Le Covid a stoppé l'initiative, mais l'envie est toujours présente. »

« Il n'y a plus qu'à... », reprennent en chœur les porteurs du projet de cette Route de la bière et des produits du terroir. « L'envie est là », ajoutent-ils. ■

## QUESTIONS À...



AHMED KARA, DIRECTEUR DU PÔLE MARKETING DÉVELOPPEMENT EVENT DU GROUPE NORD LITTORAL

« Le groupe Nord Littoral développe la Bière route depuis plusieurs années »

Le Groupe Nord Littoral propose le concept « La Bière route » depuis plusieurs années. Pouvez-vous nous l'expliquer ?

Le concept d'une découverte des brasseries artisanales existe déjà sur le territoire. Oui, le groupe Nord Littoral organise la Bière route autour du thème du patrimoine brassicole. On emmène des visiteurs en cars pour effectuer la visite de brasseries traditionnelles, en incluant un repas typique dans un estaminet. Plusieurs brasseries ont intégré ce circuit : la Brasserie du Pays flamand Anosteké à Blaringhem, la Goudale à Arques, la Brasserie Thiriez à Esquelbecq... Ces producteurs ont bénéficié d'un retour excellent de ces visiteurs d'un jour avec un panier moyen assez conséquent. Par ailleurs,

Nord Littoral développe une stratégie globale autour du patrimoine brassicole. Un salon de la bière avec des acteurs locaux a été initié en 2019 à Calais. Cet événement a plutôt bien fonctionné. Le tout avec modération évidemment.

Le groupe a aussi sorti sa propre bière...

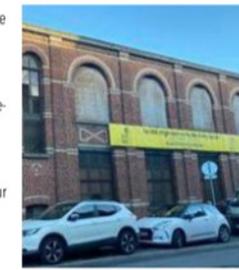
Oui, nous avons sorti La Semaine dans le Houblonnais, notre propre brassin. On trouve aussi sur notre boutique accessible depuis Internet, trois premiers hors-séries, des ouvrages qualitatifs autour de cette thématique inépuisable du patrimoine brassicole régional. Pour la Bière route, on continue de travailler autour de cette thématique et on a étendu nos partenariats avec les acteurs du secteur. Découvrir quatre brasseries artisanales en une même journée, tous ces savoir-faire : on n'a reçu que des retours positifs de ces expériences.

Que pensez-vous de l'initiative de créer une route de la bière ?

C'est top. Il y a une vraie culture autour du patrimoine brassicole, un savoir-faire reconnu dans les Hauts-de-France. Bien entendu, nous sommes à la disposition des acteurs locaux pour partager avec plaisir l'expérience de nos bières routes !

## Le projet de Cité de la bière avance

C'était il y a un an, presque jour pour jour. Le 17 novembre 2023, la Flandre était choisie pour accueillir la future Cité régionale de la bière. Un an plus tard, le site de la friche Nordlys à Bailleul, qui accueillera le projet, n'a pas bougé. Pourtant, dans l'ombre, la Cité de la bière commence doucement à prendre forme. Mardi 12 novembre, les élus de Cœur de Flandre agglomération ont voté le lancement d'une procédure de concours de maîtrise d'œuvre. Concrètement, plusieurs candidats devront plancher sur le visage et les aménagements de la future Cité de la bière avant de soumettre leur projet à un jury qui en sélectionnera un. Les projets qui seront présentés devront inclure les différents espaces déjà arrêtés au sein de la Cité de la bière. On sait d'où et déjà qu'on y retrouvera des espaces d'accueil du visiteur (hall d'accueil, guichets, boutique généraliste, sanitaires...), une boutique experte, un espace bar et restauration, des espaces d'animations (espace de conférence modulable, ateliers pédagogiques...), des espaces muséographiques (parcours immersifs, espace dégustation...), des locaux administratifs, logistiques et techniques liés au fonctionnement de l'équipement ainsi que des espaces extérieurs accessibles au public (jardin du houblon, parvis, promenades...). Le jury sera composé d'élus de Flandre et de la Région mais aussi de professionnels. Il devra sélectionner quatre projets avant d'être le lauréat, vainqueur du concours. « On va, je pense, recevoir une quantité importante de projets. On devrait choisir le lauréat d'ici juin 2025 », a annoncé Valentin Belleval. Une fois le concours de maîtrise d'œuvre réalisé, la Cité de la bière deviendra un peu plus concrète. Elle devrait voir le jour en 2027. Le budget prévisionnel du projet s'élève à 20 millions d'euros. La participation de la Région devrait tourner autour des 40 %. Le Département du Nord, Cœur de Flandre agglomération et la ville de Bailleul se sont déjà engagés à contribuer au financement du projet. L'Europe doit aussi être sollicitée via le fonds FEDER. ■ MARIE JOURDIN



La friche Nordlys à Bailleul sera transformée en Cité de la bière d'ici 2027.

## La possible taxe sur la bière tombera-t-elle à l'eau ?

La taxe sur la bière tombera-t-elle à l'eau ? Les brasseurs de la région l'espèrent. Dans le cadre de l'examen par l'Assemblée nationale du budget de la Sécurité sociale, le ministre de la santé, Geneviève Darrieussecq, a annoncé être favorable à l'instauration d'une nouvelle taxation sur les produits aux sucres transformés. Toutefois, il y a quelques jours, les amendements ont été rejetés par les députés. De quoi rassurer (un peu) la filière brassicole. « Ce n'est pas tout à fait terminé ! Le texte sera désormais examiné au Sénat. Nous avons beaucoup alerté nos élus sur les difficultés que rencontre déjà le milieu. J'espère que les sénateurs vont aussi entendre les craintes », explique-t-on du côté du syndicat des Brasseurs de France. Le but de cette taxe, selon la ministre : lutter contre les addictions et l'obésité en incitant les producteurs à limiter la teneur en sucre de leurs denrées. Mais pour les brasseurs du secteur, il semble difficile d'imaginer les habitants de la région changer leurs habitudes. « Si ce n'est pas supportable pour le brasseur, ça sera



Certaines brasseries artisanales emploient plus de vingt salariés.

forcément répercuté sur les consommateurs », regrette Félix Hardy, qui tient avec son frère, Charles, une brasserie à Quesnoy-sur-Deûle. Et d'ajouter : « On subit déjà l'augmentation du verre et cela nous coûte ! Le prix de la bouteille a quasi doublé en deux ans, on est passés de 30 centimes à 60 en moyenne ».