



**WALDHAMBACH** Économie

# Une microbrasserie bio dès cet été

Petit-fils d'habitants de Waldhambach, Thomas Blessing, ingénieur biochimiste, fait un retour aux sources avec sa famille. Il projette d'ouvrir une microbrasserie bio dans la localité d'ici l'été et a reçu une visite prestigieuse la semaine dernière.

« **E**nfant, je venais ici en vacances, chez mes grands-parents ». Avant 2012, Thomas Blessing n'avait jamais vécu à Waldhambach, mais c'est pourtant ici, en Alsace Bossue qu'il prépare avec sa famille sa reconversion. Après 12 années à Montpellier, ce biochimiste et sa femme Nathalie, architecte, ont fait le choix de changer de vie avec leurs deux grands enfants. Ils ont acquis une maison à l'entrée de Waldhambach et après plusieurs mois de travaux pour rénover leur habitation, ils travaillent actuellement à un chantier d'ampleur dans la grange attenante pour la transformer en microbrasserie. Un chantier piloté par sa femme Nathalie, architecte, qui dans ce déménagement va elle aussi voir son activité changer pour se centrer un peu plus sur les projets architecturaux en milieu rural et notamment la rénovation du bâti ancien.

« Je vise les 30 000 litres par an à partir de la 3<sup>e</sup> année »



Thomas Blessing fait visiter ce qui deviendra bientôt une microbrasserie à Francis Klein, président d'Initiative pays de Saverne ainsi que Michel Haag et Jean-Marie Kessler de la brasserie Meteor. PHOTO DNA - THOMAS LEPOUTRE

Après avoir longtemps hésité sur l'objet de sa future nouvelle activité, c'est sur la bière que s'est porté le choix de Thomas Blessing. Un choix presque naturel pour cet Alsacien. Mais dans un tel projet, il y a un pas de géant entre le désir de faire et la concrétisation. Thomas Blessing a suivi une formation dans le Nord et a peaufiné les futures recettes des bières qu'il compte pourvoir commercialiser dès l'été 2014. La société est créée et les locaux sont en voie de finalisation. Le matériel pour effectuer le brassage a également été ac-

quis. Au total, l'investissement pour cette future activité brassicole se chiffre à plusieurs dizaines de milliers d'euros. Autant dire que le soutien d'Initiative pays de Saverne, à hauteur de 15 000 € de prêt à taux zéro, a été le bienvenu dans ce projet. Car au-delà de l'aménagement de la grange, un point de dépense important pour le lancement de ce type d'activité est l'acquisition des différents outils permettant de travailler la future bière. Thomas Blessing a acquis une cuve de brassage de 1 000 l,

deux cuves cylindro-coniques de 2 000 l chacune pour la fermentation et la garde, ainsi que deux anciennes cuves de lait reconverties en ballons d'eau pour réchauffer ou refroidir le circuit. Un petit laboratoire sera également aménagé afin de faire évoluer la société vers de nouvelles bières. Des équipements importants, mais qui sont cohérents avec le projet mené par Thomas Blessing. « Ce ne sera pas un à côté, mais mon activité principale ». Il faut donc qu'il puisse à terme, en tirer une rémunération, d'où un dimensionnement assez important

pour pouvoir gérer les multiples aspects du métier de microbrasseur. Il ne pourra en effet pas se contenter de produire ce fameux breuvage. Il faudra aussi qu'il le commercialise et doit pour cela atteindre une taille minimale pour assurer un approvisionnement tout au long de l'année tout en assurant le travail consistant à vendre ses bières à celles et ceux qui sont susceptibles de les proposer au client final. « Je vise les 30 000 litres par an à partir de la 3<sup>e</sup> année », explique Thomas Blessing. Une quantité qui sera partagée entre

les trois principales productions qu'il compte mettre en route dès cette année : une bière blonde, une ambrée et une blanche. Des bières « bio, avec du houblon alsacien » et qui auront du caractère, lié à la double fermentation. Un choix délibéré afin d'offrir aux futurs clients des boissons au caractère affirmé.

« Bel équilibre de la recette » selon le maître brasseur de Meteor

C'est d'ailleurs ce qu'ont pu constater Michel Haag, président de Meteor et président des brasseurs d'Alsace, et son maître brasseur Jean-Marie Kessler lors de leur visite la semaine dernière à Waldhambach. Une visite dans le cadre du soutien d'Initiative pays de Saverne et du parrainage qui s'est créé entre Michel Haag et Thomas Blessing.

Un lien qui permet notamment au futur brasseur de bénéficier de conseils avisés de professionnels. Il a aussi pu savoir si sa recette tient la route en leur faisant déguster une blonde. À ce propos, Jean-Marie Kessler a parlé de « bel équilibre de la recette », avec une belle présence du houblon en bouche. Par contre, il reste encore un petit détail à améliorer : le pétillant, trop peu présent selon le maître brasseur de Meteor.

Il reste désormais quelques semaines à la brasserie Blessing pour sortir les premières bouteilles de 33 cl, 75 cl, puis les fûts de 30 l destinés à être vendus à partir de cet été. Les amateurs de bière pourront les acheter sur place, mais aussi sans doute à l'occasion de marchés, de foires, dans des boutiques bio et sans doute aussi dans des commerces locaux. Thomas Blessing espère aussi pouvoir faire entrer ses bières dans les cafés et restaurants du secteur. ■

THOMAS LEPOUTRE

**WOLFSKIRCHEN** Conseil municipal

# Premiers pas sur le gros chantier

La première réunion du nouveau conseil municipal a été précédée d'une visite du chantier de la construction de la salle socioculturelle et de la mairie.

**LA DÉCISION D'ACQUISITION** de l'ancienne propriété Schlosser démolie a été rapidement suivie par la mise en forme du projet de construction de la salle socioculturelle et d'une nouvelle mairie qui doit remplacer l'ancienne hors norme par son accès.

Le nouveau conseil réélu avec deux nouvelles têtes pourra rester dans la continuité dans l'application des projets. Les travaux de gros œuvre de la salle et de la mairie progressent bien. Le montant des travaux est de 1 030 000 €. La superficie totale de la salle avec la cuisine sera de 386 m<sup>2</sup> pour un accueil de 160 personnes et celle de la mairie, bureaux et annexes 155 m<sup>2</sup>. Le temps est très favorable et l'exécution des divers lots de travaux se succèdent à une cadence régulière de sorte que l'utilisation du complexe pourrait avoir lieu en automne. ■



Le nouveau conseil municipal visite le chantier. PHOTO DNA