

BRASSERIE
ATMOSPHERE®

ECOLE DE MUSIQUE
Le chantier se poursuit

ASSAINISSEMENT
Tous les chantiers

ECONOMIE
Soutien à Guyot Découp'



BRASSERIE DE BALANOD

Depuis cet été, la marbrerie de Balanod revit. Ce ne sont plus les bruits des scies, débiteuses et polisseuses qui retentissent dans les locaux de ce qui fut autrefois un moulin, mais ceux, calmes et légers, d'une brasserie indépendante. Changement d'atmosphère...

« **ATMOSPHERE°** », c'est d'ailleurs ainsi que les quatre associés ont décidé d'appeler leur nouvelle activité. Derrière ce nom, se cachent Jean-Philippe Choitel, Raphaël Reboux, Olivier Dubant et Mickaël Roux : d'origines professionnelles diverses, ils ont eu à cœur de mettre sur pied leur projet dans un lieu patrimonial chargé d'histoires. « *Raphaël, travaillant dans l'univers du vin et des bières, a eu l'idée d'investir ce lieu qui a appartenu à la famille Yelmini, propriétaire de la marbrerie reprise par Olivier Dubant, explique Jean-Philippe. Moi, je venais de l'industrie : ayant accompagné et subi divers plans sociaux, Raphaël m'a suggéré qu'il était sans doute temps que je bâtisse quelque chose*

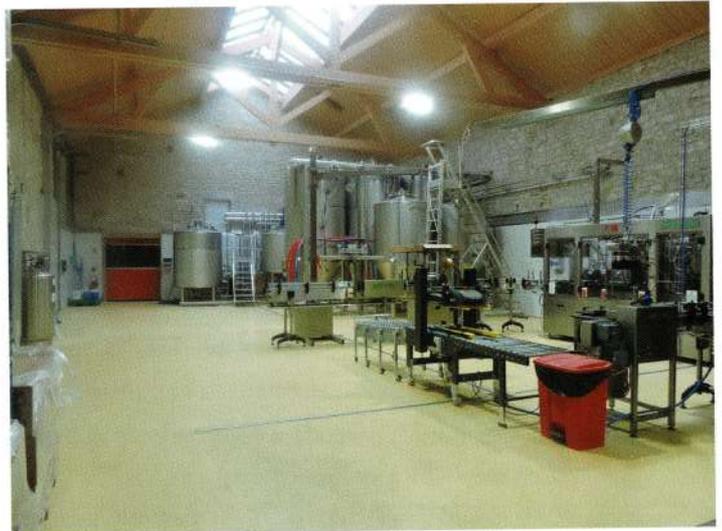
de nouveau. Passionné par la gastronomie et le goût des bonnes choses, je l'ai pris au mot et me suis formé pour créer la brasserie, l'idée est née ainsi, il y a cinq ans. Nous avons rencontré techniciens et élus de la Communauté de communes Porte du Jura et monté le projet avec eux, sous forme d'atelier-relais. »

Si l'envie, l'idée et le lieu étaient là, restait le savoir-faire : « *Nous l'avons trouvé dans le village, en la personne d'Edouard Hantz. Il est la pièce maîtresse du projet : nous l'avons associé à nos réflexions puis lui avons proposé de nous rejoindre* », continue Jean-Philippe. Installé à Balanod depuis 2012, Edouard est le maître-brasseur des lieux, fort de 15 ans d'expériences. « *Culturellement, les Français sont*

habitués à faire le parallèle entre les bières et les vins donc nous parlons de bière blonde, blanche, ambrée, brune mais nous développons surtout des styles que nous faisons découvrir ou redécouvrir. Nous élaborons également des bières en fonction des envies du moment, des produits avec lesquels nous travaillons », explique le jeune homme devant la gamme de bière qui compte déjà 12 recettes. « *J'ai effectué mon premier brassin ici le 22 juin dernier et nous en avons produit depuis 460 hectolitres* ».

Si l'activité se développe bien, les coéquipiers ont à cœur de conserver les deux maîtres-mots les guidant depuis le départ : engagement et investissement. Investissement financier, bien entendu, pour pouvoir travailler dès le départ dans de bonnes conditions, dans le respect du produit et de l'environnement. Mais aussi, investissement et engagement humain : en suivant Jean-Philippe dans la visite des locaux, on comprend aisément que c'est une part de lui-même qu'Edouard met dans chaque brassin, accompagné par Raphaël, également propriétaire de « La Buvette » à Bourg-en-Bresse, l'un des établissements où l'on peut trouver la bière **ATMOSPHERE°** sur le secteur, en plus du « Bar des Sports » à Saint-Amour ou des restaurants et épicerie alentours.





***Curieux, connaisseurs,
visiteurs, acheteurs
défilent dans l'espace
de vente où les bouteilles
sont sobrement présentées
sur une étagère,
groupées par chiffre.
Car ici, les bières s'appellent
0, 1, 2, 3, etc...***

En cet après-midi d'hiver, l'ancienne marbrerie ne désemplit pas : curieux, connaisseurs, visiteurs, acheteurs défilent dans l'espace de vente où les bouteilles sont sobrement présentées sur une étagère, groupées par chiffre. Car ici, les bières s'appellent 0, 1, 2, 3, etc... « C'était l'idée de Raphaël dès le départ afin que chacun puisse facilement s'y retrouver et se souvenir de la recette qui lui a plu », explique Jean-Philippe en tendant un verre estampillé au nom de l'entreprise : « Je vous fais goûter la 4, notre best-seller ». Et on veut bien le croire : c'est une explosion de saveurs fruitées, faisant suite aux odeurs senties lorsqu'il a ouvert container et frigo où sont stockés malts et houblons...

En plus des recettes élaborées ces six derniers mois à partir de produits issus de l'agriculture biologique venant de France, Belgique, Allemagne et Etats-Unis, le maître-brasseur élabore des brassins éphémères en fonction de la saison, à l'image de « la 12 », une bière d'hiver sortie avant les fêtes. Et si le nom de l'entreprise évoque la légèreté et la finesse, les étiquettes des bouteilles de 33 et 75 cl sont également à cette image : sobres mais class'. D'autant que l'appellation par numéro permet de constituer des coffrets évoquant une année ou une date : une bonne idée de cadeaux.

Chaque vendredi, de 16h à 19h, la brasserie est ouverte à la dégustation, à la vente mais aussi à la visite. L'occasion de découvrir des produits originaux et un site patrimonial dont le passé de friche industrielle est en train de s'effacer des mémoires : « C'est un lieu vivant, au cœur du village de Balanod et les habitants aiment venir ici nous raconter l'histoire de cet endroit : j'adore ! » sourit Jean-Philippe.

Si les murs en pierre de l'ancienne marbrerie pouvaient parler, ils auraient certainement beaucoup à dire de ce lieu...

Si les murs en pierre de l'ancienne marbrerie pouvaient parler, ils auraient certainement beaucoup à dire de ce lieu et de l'activité marbrière présente sur la commune depuis le Moyen-âge, les eaux du Besançon ayant permis l'installation et le fonctionnement d'activités telles que papeterie, filature, forges, moulins, battoirs et marbreries.

En lieu et place de la marbrerie devenue brasserie, était un moulin construit avant 1728, complété d'un battoir à chanvre en 1849 puis d'une scierie de marbre vers 1865 à l'initiative de Pierre Mourlot. Car le secteur était réputé pour comporter dans son sous-sol un calcaire marbrier (tout comme la région doloise et celle de Saint-Claude), notamment la pierre de Balanod

dont les carrières étaient à ciel ouvert.

D'abord utilisé à des fins religieuses, ce type de calcaire a ensuite trouvé d'autres utilisations domestiques liées à la généralisation du confort (multiplication des cheminées dans les appartements urbains par exemple), précédées en 1823 par la taxation des blocs de marbre étrangers afin de favoriser le marbre français. C'est ainsi que lorsque Pierre Mourlot s'installe, on compte une quinzaine d'établissements à Balanod et Saint-Amour, faisant travailler plus de 120 personnes, en plus des carriers et polisseuses à domicile. Le développement des moyens de transport tels que le chemin de fer a également participé à cet essor tout comme les chantiers de rénovation des grandes villes.

Lorsque l'on traverse le village, une inscription attire l'œil sur une belle demeure carrée située juste avant les bâtiments abritant la brasserie : « Marbres ». Ici étaient les bureaux de la marbrerie, construits ou aménagés dans les années 1906-1907 par l'architecte lyonnais Santu, à la demande de Charles Yelmini, gendre de Marie-Adrienne Artaud, fille de Pierre Mourlot. Pour loger les ouvriers, il acquiert au début du siècle deux bâtiments dans le bourg et en fait construire un, un peu plus bas dans la rue : entre ce dernier et les bureaux, le logement patronal fut élevé dans les années 1930-1934.

Divers agrandissements et réaménagements de l'atelier se succéderont de 1870 à 1987 jusqu'à ce que l'activité marbrière cesse à Balanod autour des années 2000 pour être regroupée à Saint-Amour où l'entreprise Yelmini-Artaud poursuit l'aventure, notamment grâce à sa carrière de « Bleu de Savoie » située à Aime. Elle est la seule marbrerie industrielle subsistant dans le département.



A l'entrée de l'espace de dégustation et de vente de la brasserie **ATMOSPHERE**°, une carte postale ancienne évoque l'activité marbrière à laquelle elle succède à Balanod : « *Nous aurions pu faire construire un bâtiment neuf en zone industrielle mais ce n'était pas le souhait des associés. Nous sommes heureux de participer à la nouvelle vie de ce lieu chargé d'histoires* », concluent Jean-Philippe et Edouard.

« *C'est une belle réalisation* » ajoute Christian Buchot, Président de la Communauté de communes Porte du Jura, propriétaire du bâtiment qui avait été acquis par l'ancienne Communauté de communes du Pays de Saint-Amour. « *Lorsque j'ai été élu, j'ai eu à cœur que cet édifice accueille à nouveau une activité et nous avons investi 800 000 € en ce sens. Nous avons récupéré la TVA. Nous avons obtenu 50 % de subvention de la part de l'Etat et de la Région. Le différentiel est financé par un emprunt remboursé indirectement par nos preneurs sous forme d'un loyer. A moyen terme, nos locataires pourront acquérir l'immeuble. Cette opération dite équilibrée n'ampute pas les finances de la Communauté de communes.* »

Contacts :

Adeline
Cueilleuse de mémoires
06 81 86 90 13

<http://www.cueilleusedememoires.com>

Brasserie
400, route de Saint-Amour
39160 Balanod
06 61 72 35 31