De la bière au pays du vin

C'est au cœur de la zone de la Bouriette à Carcassonne que sont implantés « les Brasseurs de la cité » une société qui produit une bière artisanale et de qualité. Un pari qui parait un peu fou dans un terroir où la culture est essentiellement viticole.

En créant cette société Xavier Benoist a réalisé un vieux rêve. En effet, après être sorti diplômer d'une école de brasserie située à Nancy et avoir travaillé pour l'un des grands noms de la bière, ce passionné décide de devenir son propre patron.
En 2015 il se lance le défi de produire une bière locale dans un terroir plutôt viticole.
Le choix de Carcassonne s'est très vite imposé à lui pour dans un premier temps une raison familiale (son épouse retrouve ses racines) mais surtout pour une raison économique : il n'existe aucun concurrent produisant de la même façon dans le secteur.
De plus, afin de rester sur l'aspect local de son projet, il commercialise alors le fruit de sa production sous le nom les bières « La Ciutat » (la cité en occitan), un clin d'œil à l'édifice fort de Carcassonne : la Cité médiévale, que l'on retrouve sur la majorité des étiquettes de ses produits.
L'entreprise est gérée par deux personnes qui assurent la production comme la commercialisation.
En effet, comme le dit lui-même Monsieur BENOIST :
« Il ne faut pas compter ses heures, ne pas avoir peur de travailler le weekend- end et les jours fériés afin de promouvoir l'entreprise et ses produits.
De plus, c'est un projet de longue haleine car il a fallut réunir des capitaux et accepter de ne pas avoir de revenus fixes voire aucun pendant au moins un an».
Leur gamme de produits est variée : bière de Noël, ambrée, blonde, blanche, brune et élaborée à partir de produits naturels provenant de l'Est de la France. L'entreprise produit environ 100.000 bouteilles par an.
Quelque soit son type, la fabrication commence par un concassage de la matière première (malte, orge germée). Le malte est ensuite mélangé à de l'eau puis chauffé. Cette cuisson dégage les sucres qui sont ensuite transformés en alcool pendant la fermentation.
Les points de vente restent essentiellement locaux : sur place dans l'établissement lui-même, de nombreux restaurants de la cité de Carcassonne.
Leur production se retrouve aussi chez quelques cavistes de Paris qui, d'après Monsieur Benoist, sont eux-mêmes venus prospecter leurs produits dans le but de proposer à leurs clients des bières authentiques. Mais, comme le précise, notre chef d'entreprise :
« Mon but n'est pas d'exporter le résultat de mon savoir-faire, et de produire à très grande échelle comme le fond les grands noms de la bière mais plutôt d'en faire profiter des connaisseurs et de rester dans l'authenticité ».
La classe de 1ère année CAP Employé de Commerce MultiSpécialités
Lycée des Métiers Charles Cros, 11000 Carcassonne – Académie de Montpellier