



100 % pur malt bio,
la bière de Nettancourt
est une bière de garde sur lie
complètement authentique.



Jean-Luc Poncin met son argent au service
d'un projet pour faire vivre les acteurs
locaux. « Mais je ne dénonce rien,
j'avais juste l'envie et la possibilité
d'expérimenter autre chose... »

UNE BIÈRE BIEN ÉLEVÉE

Ancien directeur général d'une grosse société, Jean-Luc Poncin crée une micro-brasserie à Nettancourt (Meuse). Pour faire de sa vie le témoignage qu'un autre modèle de société est possible. Démarche engagée et portes ouvertes les 24, 25 et 26 mai.

Un jour, il a décidé de mettre en harmonie ses convictions et ses actes. En toute humilité. Parce que Jean-Luc Poncin n'est vraiment pas un donneur de leçons. Il ne renie rien de son parcours, ne critique pas celui des autres. Il fait tout simplement ce qui lui semble juste. Alors il crée la Bière de Nettancourt. Pour s'inscrire dans le modèle économique et social auquel il croit profondément. Pour remplacer des actionnaires par des associés. Pour quitter la course au profit. Après dix années passées au poste de directeur général de Martin Média, une importante maison d'édition, Jean-Luc devient brasseur au sein d'une coopérative.

« À 45 ans je me suis demandé si j'avais envie de continuer à travailler comme ça encore vingt ans », explique le Meusien, né à Verdun en 1967. « Je ne suis pas parti parce que j'en avais ras-le-bol, ni pour dénoncer quoi que ce soit, j'ai simplement pensé que j'avais la chance de pouvoir me permettre de revenir à des valeurs qui sont les miennes, que c'était donc l'occasion de poser des actes pour témoigner, alors je l'ai fait. » Jean-Luc n'est pas un doux rêveur. Il a soigneusement préparé son projet. Pour transmettre des savoir-faire, animer son territoire et développer l'économie sociale et solidaire en laquelle il croit, il a fait de sérieux budgets prévisionnels. Même si « le risque de se planter est le même pour une coopérative que pour une entreprise classique », il a mis toutes les chances de son côté pour réussir et ce n'est pas un hasard si déjà 23 personnes se sont associées à la Brasserie de Nettancourt. L'ancien

professeur de mathématiques et journaliste... entre autres (!) a également conservé une activité de conseil auprès de Martin Média et un poste de maître de conférences à l'université. Avant de se lancer dans l'aventure avec toute sa petite famille, installée dans la Meuse depuis 18 ans. « En ramenant nos besoins au fondamental et compte tenu de notre mode de vie, nous pouvons assurer l'éducation de nos trois enfants : c'était essentiel », précise Jean-Luc. Avec Blandine, son épouse, il a craqué pour une belle demeure dans le petit village de Nettancourt, en mai 2012. « On ne voulait pas un hangar mais une vraie maison ancrée dans le territoire. » Car ici, on l'aura compris, tout a une âme. Les copains sont venus donner des coups de main les week-ends, le bardage bois est typiquement Argonnais, la tradition brassicole est meusienne, le mobilier vient d'un chantier d'insertion de Verdun, une compagnie de spectacle de rue va partager la même cour intérieure... Faire vivre une véritable économie sociale et solidaire passait pour Jean-Luc par la nécessité de faire vivre un véritable lieu de convivialité. D'où l'idée du bar associé à la microbrasserie. Chaque dernier week-end du mois pour commencer, « et on verra après », la bière de Nettancourt pourra être consommée sur place dans une ambiance à thème, que ce soit jeux de société ou auberge espagnole, musique ou

cinéma... Avec son léger goût d'agrumes et sa délicate amertume, elle s'achètera aussi dans divers points de vente de la région. Pour que tout le monde puisse à la fois se régaler et participer au projet, en générant les seuls bénéfices nécessaires à sa pérennisation. Une belle façon de consommer... « L'intérêt de la brasserie artisanale, c'est de faire un produit de qualité qui ne ressemble à aucun autre », estime Jean-Luc, qui a choisi la bière et le bio parce qu'il cherchait « un vrai produit à élever ». Au milieu de ses cuves flambant neuves, dans un souci constant de propreté impeccable, le nouveau brasseur ne s'inscrit pas dans une course à la productivité. Il a pris au contraire tout le temps qu'il fallait pour obtenir des brassins typiquement « de Nettancourt », à base d'orge malté. Même l'eau du territoire du pays de Revigny lui donne une identité propre. Quatre cents litres sont prêts pour l'ouverture la semaine prochaine. Et on pourra même goûter les brassins expérimentaux, quand Jean-Luc tâtonnait encore un peu pour doser son houblon ou mélanger son sucre. Parce que c'est ça aussi être vivant.

Valérie SUSSET

Portes ouvertes à la Brasserie de Nettancourt (55) vendredi 24 mai à partir de 20 h, samedi 25 mai de 14 h à minuit et dimanche 26 mai de 14 h à 18 h. Projection de trois films de Jean-Paul Jaud les 29 et 30 juin. Brasserie de Nettancourt, rue Leurande, 55800 Nettancourt. www.brasserieденettancourt.fr