

La Dilettante.

De la bière made in Vannes

Publié le 03 décembre 2015



Jean-Baptiste Moreau a brassé ses premiers litres de bière mi-octobre, dans son local de la zone du Prat.

Vannes n'avait pas encore sa bière locale. C'est chose faite grâce à Jean-Baptiste Moreau, qui vient d'ouvrir la brasserie La Dilettante, zone du Prat. Les premières bouteilles seront commercialisées juste avant les fêtes de fin d'année.

Originaire de Tours (Indre-et-Loire), Jean-Baptiste Moreau a choisi Vannes, où ses parents sont installés depuis plusieurs années, pour poser ses valises et créer sa propre brasserie. Un projet mûrement réfléchi par le jeune homme (29 ans), qui n'en est pas à sa première bière. « J'ai commencé à brasser chez moi, il y a quatre ans. J'étais parti travailler dans la communication à La Réunion, pour le festival Sakifo. Et en grand amateur de bière, je me suis rapidement senti désoeuvré sur cette île ! ». Après quelques recherches sur Internet et les conseils d'un ami brasseur, il débute avec seulement une gamelle en acier inoxydable, des seaux et des kits tout fait déjà houblonnés. Puis avec de vrais malts. Il se prend au jeu et affine rapidement ses goûts et ses recettes maison : des bières amères de type anglo-saxonnes, légères en alcool, mais riches en arômes. Un esprit que l'on retrouve dans les trois premières bouteilles qu'il s'appête à commercialiser sous la marque « La Dilettante », un nom choisi autant « parce qu'il sonne bien » que pour son sens premier : « amateur d'art ».

« Encore de la place » sur le marché

En 2014, désormais bien décidé à faire de sa passion pour la bière un métier, Jean-Baptiste Moreau effectue un premier stage en entreprise et obtient un diplôme universitaire d'opérateur de brasserie à La Rochelle (Charente-Maritime), le seul reconnu en France. « C'est à partir de là, en passant de la pratique à la théorie, que j'ai pu vraiment améliorer mes recettes et que j'ai décidé de créer ma propre brasserie ». Après un séjour de quelques semaines au Canada, où il visite les nombreuses brasseries artisanales, le jeune entrepreneur jette son dévolu sur Vannes et un local de 200 m², zone du Prat. « Tout simplement parce que j'aime la région ». La présence de plusieurs brasseries dans le secteur ne lui fait pas peur. « Il y a encore de la place. En Bretagne, il y a beaucoup de brasseries (une quarantaine), mais en même temps les gens achètent plus de bières artisanales qu'ailleurs. Et la plupart des entreprises fonctionnent ». La Dilettante n'a pas la prétention de marcher sur les plates-bandes de Coreff ou de Lancelot, qui brasse quelque 30.000 hectolitres par an. Mais même avec moins de 200 hectolitres, Jean-Baptiste Moreau estime pouvoir rentabiliser dès la première année les 100.000 EUR d'investissement réalisés avec l'aide de la Région, du Département et de l'Agglo.

100 % bio

Et il compte d'abord sur la spécificité de ses produits pour se démarquer : « À part quelques cuvées ponctuelles, on ne trouve pas de bière de ce type en Bretagne ». Il mise aussi sur le 100 % bio, jusqu'aux différents houblons qu'il importe à prix d'or de Belgique, d'Angleterre, d'Allemagne, mais aussi des États-Unis et de Nouvelle-Zélande. Pour la partie commerciale, le jeune entrepreneur s'est associé à son père et à Pierre Le Nen, un caviste parisien d'origine brestoise rencontré sur les bancs de l'école de commerce de Marseille, qui partage le même goût pour les bières artisanales. En attendant de conquérir « prioritairement » le marché des cavistes spécialisés, des magasins bio et de la restauration, La Dilettante se laissera découvrir en bouteilles, à partir du lundi 14 décembre, directement à la brasserie ou au pub Le Chat qui grogne.

Pratique

*Brasserie La Dilettante, 18, rue Stanislas-Dupuy-de-Lomé, zone industrielle du Prat. Tél. 09.67.41.63.54.
Courriel : info@brasserielaDilettante.com. Page Facebook Brasserie La Dilettante.*