Franck Wartel de Fleurus, un Belge arrivé en août à La Chapelle-Aubareil, souhaitait faire de la bière artisanale. Son premier projet se nommait La Bareil ! Il venait d'Espagne, il y est resté quatre ans, mais là-bas le marché n'est pas mûr pour la boisson artisanale, elle n'a que le statut de bière économique. Par l'intermédiaire d'Élodie Lacoste, il rencontre alors Laurent Mathieu, maire de Montignac, qui lui suggère de faire une bière de Lascaux et de voir plus grand, le marché est porteur. Et c'est comme cela que fut créée la Brasserie-distillerie Lascaux qui entrera officiellement en activité en mars 2017.





À ses débuts, Franck a travaillé avec son père dans l'entreprise familiale de transport. Au décès de celui-ci, il crée en Belgique une entreprise de jardinerie, puis part en Espagne où il gère un bar, mais sans pouvoir y faire de la bière, comme il le souhaitait. Il a déjà produit de la bière en amateur avec des pico-brasseries et souhaitait développer cette activité. Montignac lui en offre l'occasion. Il mène rondement sa création d'entreprise, prend des contacts, élabore un projet à plusieurs étages et aujourd'hui, il peut en dessiner les contours.

Il va produire de la bière artisanale, commercialiser du matériel et des produits de brasserie dans la vallée de la Vézère périgourdine autour de l'identité Lascaux, comme le conseillait, il y a déjà un an, Michel G. Langlois ("Soyez-tous Lascaux" sur EWANews). Au début, il produira de la bière de type Abbaye-Trappiste avec de la Triple, de l'ambrée et de la Brune. Par la suite, des bières de saisons, de Noël, fruitées, et peut-être de la Hyper avec du houblon indien aux arômes d'ananas ; des bières sans conservateur, bio si ces fournisseurs peuvent lui fournir des certificats. Elles porteront des noms d'ici, tel Lascaux. Il s'est approché de Philippe Lagarde, président de la CCVH (communauté de communes Vallée de l'Homme) et maire des Eyzies, et il y aura donc une Cro-Magnon...

La bière standard arrivera dans un second temps, c'est la plus difficile à produire avec régularité, car elle ne comporte que trois composants : du malt, de la levure et du houblon. Il souhaite privilégier les acteurs locaux et distribuera ses bières en priorité auprès des cafés, restaurants, centre de vacances et campings de Montignac. Lui fera les marchés d'été, de Montignac et de Valojoulx, plus d'autres à définir. Il mettra au point ses recettes à l'aide d'un labo brassin de 50 litres. Le local de l'avenue de la Gare où seront produites les bières n'est pas destiné à accueillir le public, la diffusion passera par des commerces locaux.

L'activité comportera aussi de la distribution de matériel pour pico et micro-brasserie, jusqu'à des volumes de 100 litres, ainsi que la matière pour les alimenter. Pour cela, il dispose d'un grand local avenue de la Gare, les financements sont demandés, mais le matériel n'arrivera qu'à l'automne. Dans un premier temps, il ira brasser chez son fournisseur en Aquitaine. Ensuite, des cuves de 1 200 litres seront livrées à Montignac,
ce qui permettra de produire environ trois mille bouteilles de 33 cl, soit deux palettes. Il prévoit initialement une production annuelle de 500 hectolitres. L'année prochaine, la bière de Noël sera produite à Montignac.

Les graphismes de ses produits ont été réalisés avec Franck Le Roux d'Avenir Impression de Salignac et ont été déposés, de même que les étiquettes des verres qui seront distribués dans

des coffrets. Le dossier de financement, 100.000 €, a été monté avec l'aide de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat et de Jean-Patrick Landreau, avec une demande d'aide auprès du Conseil Départemental. Germinal Peiro, le président du Département, est favorable aux entreprises de l'agroalimentaire et le département de la Dordogne conserve la compétence pour financer celles-ci ainsi que l'agriculture, les autres domaines relevant de la Région à compter du premier janvier. De même, le local de la brasserie passera à cette date de la gestion municipale à celle de la Communauté de communes... Un dicton belge précise que "là où le brasseur va, le boulanger ne va pas" !

De son côté, la bière La Chavagn' se déplace de Chavagnac à Coly

Il y a trois ans, Renaud Stenek a lancé sa marque de bière locale, La Chavagn'. Brassée à Bordeaux, la bière était imaginée et conçue à Chavagnac, mais l'objectif était de pouvoir brasser sur le secteur. Après des recherches dans plusieurs communes, c'est finalement à Coly que le brasseur' va poser ses fûts dans un bâtiment inoccupé de la commune. Situé à proximité de la salle de convivialité, sur la route de Saint--Amand--de--Coly, le local permettra d'accueillir le public dans une salle de dégustation--vente, à côté d'un espace brassage et d'un autre pour le stockage. L'ouverture est prévue fin janvier 2017.