

TOURNAI

Au home, on savoure la bière locale

L'institution La Vertefeuille a décidé de bannir les bières industrielles pour faire honneur aux productions du terroir. Une initiative assez inédite.

● Pierre-Laurent CUVELIER

Boire un petit coup c'est agréable pour les seniors du home et de la résidence services La Vertefeuille. Chaque jour à la cafétéria de l'institution, ils sont nombreux à venir partager, entre eux ou avec leurs proches, des moments de convivialité autour d'un bon verre.

« On est vraiment dans la notion de plaisir car pour certains, pouvoir se retrouver et déguster une petite bière est l'une des rares choses qu'il leur reste dans un quotidien pas toujours facile », explique Grégory Malghem, le responsable de la cuisine.

Si l'on en vient à vous parler de saveurs houblonnées, c'est parce que la structure tournaïsiennne a voulu amener une nouvelle dynamique. Du jour au lendemain, toutes les bières industrielles qui figuraient à la carte depuis des années, aux côtés des boissons non alcoolisées, ont été bannies au profit de breuvages issus de notre terroir.

« À un moment donné, on s'est dit qu'il fallait aller vers le circuit court en travaillant avec du local. Mais ce qui nous intéressait aussi, au-delà de la notion de qualité des produits, c'est d'avoir une vraie relation avec tous ces producteurs qui défendent le savoir-faire de la région », assure M. Malghem, à l'initiative du projet.

Les habitués sont conquis

Depuis le début de l'année, c'est donc une carte totalement remodelée qui est proposée aux quelque 250 seniors de la Vertefeuille. Une carte qui fait honneur à des bières régionales très appréciées



Depuis peu, les résidents de la Vertefeuille peuvent déguster (avec modération) de bonnes bières du terroir.

EdA - 302032509023

comme la Diôle de la brasserie des Carrières (Basècles), la Moinette de chez Dupont (Tourpes) ou encore la Silly Bio. « Nous avons aussi noué un partenariat avec la brasserie des Légendes et de Cazeau. Tous ces professionnels sont contents de pouvoir s'implanter dans des maisons de repos car c'est quelque chose qu'ils n'avaient pas imaginé ».

Et pour joindre l'utile à l'agréable, une animation, suivie d'une dégustation de Diôle, était organisée au sein du home grâce au concours de Claire Degouys, de la brasserie des Carrières. « À travers ce projet, il y a une dimension humaine très forte qui correspond bien à



l'esprit de notre brasserie », nous dit-elle.

Passées certaines réticences bien légitimes au changement, notamment parmi les habitués de la cafétéria, l'engouement pour ces bières du terroir fut au-delà des es-

Étoffer la gamme de produits locaux

Après avoir réussi le pari d'intégrer à la carte des bières exclusivement brassées en Wallonie picarde, Grégory Malghem ne compte pas en rester là. « Toujours avec cette idée d'apporter de la qualité à nos résidents, ce serait bien de pouvoir étendre cette philosophie de circuit court à d'autres produits, comme les limonades ou le jus », dit-il. Dans l'air du temps, ce

concept développé au sein de la Vertefeuille crée du lien et génère des retombées intéressantes.

« On se rend compte que pas mal de gens de l'extérieur, faisant partie de l'entourage des résidents, viennent volontiers prendre un verre à la cafétéria. C'est assez valorisant car cela démontre que l'on s'intéresse à eux », soutient l'animatrice Stéphanie Megank.

pérances. « On a été un peu surpris car les gens avaient leurs habitudes mais les retours sont très positifs. Les nouvelles bières à la carte ont largement supplanté, au niveau du volume de ventes, les Gueuze, Hoegaarden et autres Jupiler que l'on a décidé d'enlever », se réjouit Grégory Malghem.

Cela semble tomber sous le sens mais le cadre particulier de l'institution impose un encadrement rigoureux, ne serait-ce que pour les résidents qui sont soumis à un traitement médical. « Tout est bien contrôlé et depuis que la cafétéria est ouverte, il n'y a jamais eu d'abus », assure Stéphanie Megank, animatrice à la Vertefeuille. Toutes les personnes ayant des restrictions sont répertoriées et le personnel de la cafétéria est bien entendu averti en cas de contre-indication. ■