Marsal

À l'Arsenal, la famille Conrard brasse la bière et la vie

Ville fortifiée par Vauban, Marsal jouit d'un patrimoine exceptionnel. Mais outre le musée départemental du sel installé dans la porte de France, d'autres bâtiments militaires ont trouvé une nouvelle vocation. Ainsi à l'Arsenal, la famille Conrard distille, brasse et cultive.

Thierry Conrard a créé la microbrasserie de l'Arsenal à Marsal. Il propose aussi un service de distillation et la vente de légumes. Photo Marie Gall

Depuis 2011, l'Arsenal, propriété de la famille Conrard, a une nouvelle destinée, abritant une microbrasserie.

« J'ai rencontré Claude Neihouser qui avait fait des études de brasseur, se souvient Thierry Conrard, le fondateur de l'entreprise. Je voulais savoir si on pouvait fabriquer des bières. » Il faut dire que son grand-père, bouilleur de cru, a laissé des vestiges ici : un alambic fabriqué en 1947 et un autre datant du début du siècle.

Redonner vie à l'Arsenal

De l'expérience, faite « en s'amusant », naît une idée : fonder une microbrasserie. Exit les alambics, place aux petites cuves pour brasser la bière. Elles ne sont pas installées n'importe où : « L'Arsenal appartenait à la famille. C'était le lieu idéal », explique Thierry Conrard. En 2011, il lance dans l' immense bâtisse, avec l'aide de la strucutre Leader (Liaison entre action de développement de l'économie rurale) d'importants travaux confiés à des entreprises locales.

Puis Jonathan, son fils, le rejoints dans l'aventure. « C'est notre maître brasseur, précise Thierry Conrard. On produit entre 50 et 60 hectolitres par an. » Une microproduction où trois bières, labellisées MOSL, sont reines : la Marsalaise - « une pale-ale, copie d'une recette anglaise » -, et deux créations, la Poppies (une rousse) et l'Arsenal (une brune). Elles sont vendues dans une boucherie à Morhange, à la boutique éphémère de Dieuze, et sur site.

Lors de crise sanitaire, la microbrasserie a souffert. Aujourd'hui, la production a repris son rythme normal, façonnée par des passionnés qui ne sont pas salariés. Mais à l'Arsenal, la bière n'est pas le seul nectar à avoir droit de cité.

Lieu de rencontres

Dans un local attenant, les alambics ont retrouvé leur vocation initiale, dans la lignée de la tradition familiale. Les habitants des alentours apportent les tonneaux de fruits, qu'ils retrouvent transformés en schnaps.

À l'Arsenal, l'amour des breuvages, c'est une histoire de famille. « Autrefois, nos ancêtres avaient des vignes, mais elles n'ont pas survécu à l'épidémie de phylloxéra. J'aurais voulu en replanter, mais c'était compliqué », explique Thierry Conrard. Faute de vignes, il cultive un potager et vend les légumes dans le magasin.

Dans ce cadre fabuleux, ce qu'il aime le plus, ce sont les rencontres. « Un beau moment, puis un autre, en les additionnant, ça finit par faire une belle vie, philosophe-t-il. Quand je vois tous ces gens merveilleux qui viennent nous voir, on se demande pourquoi le monde va si mal. » Franchir la porte de l'Arsenal, c'est aussi apprendre à redécouvrir les gens.