

ALEXANDRE BOURNONVILLE

La Brasserie Distrikt

Alexandre est originaire d'une famille d'agriculteurs installée dans l'Aisne. Son père et son grand père produisaient entre autres de l'orge de brasserie pour la Belgique. Enfant, il s'est alors demandé comment, d'une graine on pouvait obtenir un liquide. A 18 ans, il part en séjour aux Etats Unis, alors en plein boom de la Craft Beer (bière artisanale). Il découvre le concept des pubs avec de la cuisine rapide mais de qualité, des bières produites sur place, le tout dans une ambiance conviviale. Gros coup de cœur. Nous sommes alors en 1993 et ce type de lieu n'était pas encore fréquent en France.

Bien qu'il ait suivi une carrière dans les télécoms, il a toujours cherché à retrouver ces lieux qui l'avaient tant marqué pendant son passage aux USA. Il découvre alors le Brewpub O'Neil à Paris qui produisait sa propre bière et sympathise avec l'équipe qui lui transmet sa passion pour le brassage artisanal. Puis un tournant décisif lors du festival Touméle à Maule : il découvre la Brasserie De Sutter qui fournit le festival et fait la connaissance d'un habitant, passionné de bières et sa fabrication.



Ensemble ils créent en 2011 l'association des brasseurs de Maule dont ils sont alors les seuls membres. Aujourd'hui elle en compte près de 60 ! C'est à cette période qu'Alexandre joue à l'apprenti brasseur dans son garage, pour ses amis et crée la marque Distrikt en 2012. Un an après, il quitte son poste chez SFR pour se consacrer à plein temps à la brasserie et se forme – il existe un diplôme de brasseur ! Il s'installe alors à la ferme de Grignon et découvre en parallèle le territoire de la Plaine de Versailles.

Alexandre est formel, c'est cette intégration dans le territoire et la bienveillance des partenaires qui lui ont permis de se développer.

Il est reconnaissant du partenariat avec la ferme de Grignon et l'école d'AgroParitech comme des Fermes de Gally qui lui proposent de mettre sa bière en rayon, lui offrant ainsi une plus grande visibilité. Il rencontre aussi les Deux Gourmands et I Grec, entre autres, qui distribuent ses bières.

Précurseur, il devient alors la première brasserie d'Ile de France à produire lui-même et avec une influence américaine (dans le nom, le design comme le style de bières). Cela lui offre alors un succès médiatique (articles & reportages jusque sur les chaînes nationales). A cette époque, les brasseries artisanales étaient dix fois moins nombreuses qu'aujourd'hui et peu répandues.

Maule



Face à cet essor, Alexandre recherche alors un nouveau local plus grand, toujours sur la Plaine.

Il trouve enfin en 2018, à Maule, un vieil entrepôt désaffecté mais dans lequel il projette son rêve américain : un lieu industriel où il proposera des burgers et ses bières. Il ouvre en 2019, créant un nouveau lieu de convivialité incontournable, en particulier grâce à l'happy hour. Ses burgers sont en circuit court : viande, fromage, pomme de terre et vins sont directs du producteur, pain, frites et desserts faits maison.

Il a pu y développer son univers en mettant l'accent sur la créativité et la convivialité, sa marque de fabrique. Il organise également des événements : concert, comédie (Kamini)... afin d'offrir un vrai lieu de détente.

Aujourd'hui il propose une dizaine de bières dont 5 permanentes. Il est entouré d'une équipe de 9 salariés dont 3 à temps partiel, tous recrutés localement et pour leur profil créatif. Il cherche à valoriser les compétences internes au sein de sa brasserie pour toujours plus de variété et diversité.

Avec le Covid, il a développé la livraison (burgers & bières) les vendredis et samedis soir sur Maule et villages voisins ainsi que la commande en ligne / vente à emporter qu'il compte maintenir même après la crise sanitaire. Il en profite également pour revenir à son Adn : un lieu dans un esprit pub, convivial, chaleureux, festif où les gens prennent plaisir à se rassembler en toute simplicité et autour de bons produits.

