

Le « tourisme d'entreprise » désormais piloté par une association

# L'entreprise, lieu de visite d'un jour

une douzaine de petites entreprises rassemblées autour d'une directrice, directrice de la société Bister: ensemble mis au point des circuits ouverts.

ANS

de Francquen, à Jambes, depuis 1926, le siège de la moutarderie Bister-l'Impériale. L'annexe, situé au n° 1, depuis un an, le siège de l'association et traditions.

l'association recouvre un territoire en province de Namur: d'entreprise, c'est-à-dire les portes ouvertes à la destination de celles de la bonne douzaine d'autres entreprises sont en effet déjà à l'initiative de l'association. Ensemble ont mis au point des circuits ouverts.

des visites d'entreprises vont être d'années, explique Fabienne, directrice générale. Les écoles, puis les associations ont des divers. Ça s'est fait par étapes. Aujourd'hui, on accueille en un an 5.000 visiteurs. Les trois dernières portes ont été reçues chaque fois en une journée ou deux. De quoi se sentir interpellé par le manifeste de l'entreprise du public, particulièrement cette PME s'inscrit dans l'histoire. La réponse n'a

Bon an mal an, la moutarderie Bister accueille 5.000 visiteurs, sans compter les journées portes ouvertes. Photo: Geoffroy Libert.



On a décidé de professionnaliser l'accueil avec des guides francophones et néerlandophones. Et nous avons mis un espace à la disposition des visiteurs. Ce lieu est situé dans un bâtiment du XIX<sup>e</sup> siècle constituant une aile de la moutarderie. C'est là qu'on entreposait l'alcool destiné à fabriquer le vinaigre. Cette grande pièce a été rénovée, meublée et nantie de commodités, il y a quelques mois. Une cuisine moderne la jouxte. Outre sa fonction d'accueil pour 80 personnes, elle peut donc aussi servir à la restauration. Un

traiteur preste à la demande. Et propose des menus avec plats « délicieusement relevés de moutarde et autres condiments Bister », dit un dépliant. Au programme, une cinquantaine de recettes possibles!

L'infrastructure et le service sont mis à la disposition des groupes pour y organiser une réunion de travail, un repas d'entreprise ou un séminaire. Un musée et un magasin ont aussi été ouverts dans la moutarderie et occupent une personne à mi-temps.

De toute évidence, cette forme de tourisme répondait à une demande. Et il était clair aussi que les stratégies namuroises du tourisme ne souhaitaient pas s'investir dans les visites d'entreprises. Nous avons donc pensé à rendre ce service à d'autres, conclut Fabienne Bister. En cédant le crachoir à sa sœur Michèle qui a pris en main l'accueil chez Bister et l'activité de l'ASBL. Car, c'est sûr, diriger une entreprise et la faire découvrir à des tiers, ce sont des métiers différents.

Pour formaliser le projet, une ASBL a été créée. Son but, proposer des parcours d'une journée, tout ficelés, avec possibilité de repas, dégustations, etc. Les points de chute: des entreprises, bien sûr, et des maisons d'artisanat. Au besoin, l'association propose des circuits sur mesure, en partenariat avec ses membres auxquels elle délivre des conseils sur le plan de l'accueil, de la formation de guides ou du respect des normes de sécurité et d'hygiène durant les visites.

## Cette forme de tourisme répondait à une demande

Nous avons mis en œuvre une dizaine de combinés où les partenaires proposés sont interchangeable à la demande, explique Michèle Bister. Le repas peut être servi ici ou chez Galler, à Namur. L'objectif est de réunir une vingtaine de partenaires, et pas exclusivement dans l'alimentation pour répondre à la demande.

La formule, provisoirement limitée presque exclusivement à la province, en est à ses débuts, et Michèle Bister vend le produit dans les Salons du tourisme. Mais son aire de diffusion est appelée à dépasser le Namurois, ne fût-ce que parce que Bister va aussi ouvrir une unité de production à Troyes, en France. Chaque entreprise a un produit à promouvoir et une histoire à raconter, constate M<sup>me</sup> Bister. Et ce sont là les ingrédients du nouveau produit touristique.

## PRATIQUE

**Tourisme et Tradition.** Destinée à favoriser le tourisme d'entreprise.

**Combinés.** Circuits de circuits tracés en partenariat avec des artisans de bouche: chez Galler, cafés Delahaut. Les vins du Goril, à Prévillers. L'Escargotière de et à Maffre. Les ruchers mosans à Couques Collard à Dirson. Les escargots Petits Gris à Melle. Le domaine fortifié de Melle. Le domaine de Melle. La Ferrière (fromages) à Maffre, la Caracole à Falmignoul. La culture Les Jardins à Melle. Les truites Le Chêne à Melle. L'Atelier de Cyril à Melle. Marche-en-Famenne. Les ruchers mosans à Melle.

**Prix.** A titre indicatif: de 1.069 F par personne hors transport, selon le type de chute.

**Infos.** Tél. 081-300.306. [ter@bister.com](mailto:ter@bister.com)

Chez Bister, on y croit. Ce projet de rénovation du XIX<sup>e</sup> siècle où l'on peut voir la vinaigrerie traditionnelle et la pressionnante cuve d'acier. Elle pourrait être la plus belle Belgique, croit Michèle Bister. Elle est déjà à l'avenir. ●