

[JENLAIN]

La brasserie Duyck investit 2,5 millions d'euros dans des cuves nouvelle génération

20/06/2014 Voix du Nord, éd. Maubeuge



Les cuves de fermentation et de filtration ont été installées hier dans la future salle de brassage.

Branle-bas de combat hier sur la route Nationale de Jenlain, où la brasserie Duyck s'est fait livrer cinq cuves, dernière génération, tout droit venues de Bavière en Allemagne, près de Munich.

Les cuves en inox ont trouvé la future salle de brassage dédiée, située en front à rue, une salle entièrement rénovée, à l'endroit même où le brassin était réalisé en 1922, à l'époque de Félix Duyck. Car depuis 1985, l'atelier de brassage avait déménagé dans une salle voisine, où les cuves en cuivre de l'époque «*avaient mal vieilli*», provoquant des «*problèmes de rendement*».

Outre ce «*retour aux sources*», confie Raymond Duyck, il s'agit surtout d'un investissement conséquent, estimé à 2,5 millions d'euros, dans l'outil de production. Avec cette particularité, que la brasserie disposera donc «*d'unité de brassage deux fois plus petite*» (de 125 hl contre 250 hl actuellement), mieux adaptée. «*Cela se justifie par la diversité de nos produits qui n'ont pas besoin de grands brassins, mais des brassins différents selon les recettes*», avec cet objectif de pouvoir y brasser à terme «*desbières blanches ou fruitées*». En attendant, les nouveaux brassins devraient être testés à l'automne, avant de valider la fermentation.

E. B. (PHOTOS DIDIER CRASNAULT)



[TENDANCE]

Les bières de spécialité...

20/06/2014

Les bières de spécialité s'en sortent bien malgré la crise et les droits d'accise. La brasserie Duyck produit plus de 100 000 hl par an en moyenne. S'il est difficile de dresser un bilan annuel du marché, d'ores et déjà, la brasserie jenlinoise enregistre depuis le début de l'année, une progression de 5 à 10 % du volume des ventes, selon Raymond Duyck, patron de l'entreprise éponyme.

Une tendance sur six mois, à prendre donc avec prudence, mais qui reste *«pas mal dans un marché en crise»*, souligne Raymond Duyck.

Ce dernier était monté au créneau il y a deux ans contre l'annonce du gouvernement d'augmenter les droits d'accise sur la bière. Cette taxe indirecte était d'ailleurs entrée en vigueur dès le 1er janvier 2013, se répercutant, comme les brasseurs le craignaient, sur les prix des ventes, jusqu'à 15 à 20% en plus.

Malgré tout, la brasserie jenlinoise s'en est bien sortie, grâce à sa gamme de bières. *«Les bières dites de soif ont beaucoup souffert. Nous, nous avons une gamme de bières spécialisées, de bières exotiques. Ce sont ces bières-là qui ont progressé»*, reconnaît Raymond Duyck.

[UNE VISITE DE LA BRASSERIE?]

La salle de brassage...

20/06/2014

La salle de brassage des bières Duyck sera opérationnelle avant 2015, puisqu'il faut encore valider le fonctionnement des cuves, et surtout, l'étape délicate de fermentation. Et si l'ancienne salle de brassage sera dévolue à terme au stockage de l'eau voire du malt concassé, les anciennes cuves en cuivre qui ne seront plus en fonction, pourraient elles aussi retrouver une seconde vie. Raymond Duyck a d'ores et déjà une idée là-dessus, et suggère d'en installer une, en guise de décoration, sur le giratoire, situé à l'entrée de Jenlain. D'ici là, c'est surtout du toit que l'innovation sera visible.

En effet, la toiture sera vitrée sur deux mètres de haut, les cuves de brassage visibles donc de la rue. Un plus pour l'image de la brasserie, qui jusqu'ici n'ouvrait pas son outil de production au public.

Les choses pourraient bien changer, comme le souffle Raymond Duyck, qui n'est pas contre l'idée de faire visiter une partie de la brasserie au public, et d'accueillir des groupes. Une porte ouverte vers la mise en place d'une éventuelle Route des bières, à l'instar des Routes des vins, qui font fureur dans les régions viticoles de l'Hexagone.