

# Une nouvelle salle de brassage fonctionnelle à la brasserie Duyck

Les quatre nouvelles cuves de brassage sont opérationnelles depuis décembre à la brasserie Duyck. Provenant d'Allemagne, elles avaient nécessité une opération de levage délicate. Installées depuis juin, ces cuves ont passé les tests avec succès.

PAR ESTELLE BAILLIEUX  
maubeuge@lavoixdunord.fr

**JENLAIN.** En juin, la brasserie Duyck recevait des cuves en inox dernière génération, pour sa toute nouvelle salle de brassage, désormais visible de la rue Nationale, avec ses larges baies vitrées. L'investissement a coûté au brasseur 2,5 millions d'euros. Raymond Duyck y a rénové complètement la salle de brassage, dont les cuves étaient autrefois en cuivre. Désormais, c'est derrière une vitre que les opérateurs veillent au grain.

## BIENTÔT EMBOUTEILLÉE

L'empâtage est l'une des premières étapes dans une des cuves, d'une contenance de 70 hl, où l'on y mélange l'eau et le malt concassé, monté en température à 48 °C, puis à 75. C'est la scarification du mou. La deuxième étape consiste à la filtration avec une cuve à fond plat qui aboutit à l'extraction de la drêche. La troisième des cuves flambant neuve permet de porter à ébullition le tout, avant une dernière étape, dans une des dernières cuves, permettant d'éliminer le trouble, grâce à des mouvements circulaires. L'addition de ces différentes étapes constitue le brassage. Il dure en

moyenne une douzaine d'heures, la fermentation, une bonne semaine. Et entre le brassage et le conditionnement, six semaines. Autant dire que la bière qui a été brassée dans les nouvelles cuves va bientôt être embouteillée.

« L'ancienne salle de brassage datant de 1985 était équipée de matériel d'occasion, plus vraiment à la pointe. On a volontairement réduit les capacités uni-

“ L'ancienne salle de brassage datant de 1985 était équipée de matériel d'occasion, plus vraiment à la pointe ”

RAYMOND DUYCK.

taires, de 2 x 250 hl, nous sommes passés à 4 x 125 hl. Cela nous permet plus de souplesse, et d'éviter des pertes entre les brassins », commente Raymond Duyck. Depuis la mise en place des nouvelles cuves de brassage, il a fallu au brasseur installer toute la tuyauterie et les branchements électriques. C'est au mois de septembre que sont intervenus les premiers tests. Quant au tout premier brassin, il a testé les cuves en novembre, un test concluant. ■



Raymond Duyck devant une des cuves de la salle de brassage. A terme, elle pourrait faire l'objet d'une visite publique.



Les cuves sont reliées entre elles par tout un système de tuyauterie, située en bas de la salle de brassage.



### 106 000

En hectolitres, la production annuelle. Entre 2013 et 2014, celle-ci aurait tendance à avoir augmenté de 3 % ce qui reste « correct », selon Raymond Duyck.

### 45

c'est le nombre de salariés.

Voilà ce que le public ne voit pas de la route, le bas des cuves de brassage.