

FABRICATION ARTISANALE DE BIÈRE

Un deuxième prix d'excellence pour la brasserie Saint-Germain

► Guillaume CUGIER

A Aix-Noulette, la brasserie Saint-Germain, créée en 2003, continue à faire parler d'elle. Lors du dernier Concours général agricole de Paris, elle a obtenu trois médailles d'or et un deuxième prix d'excellence. Une première pour une brasserie, alors que les trois jeunes associés visent un troisième prix. On se demande où ils s'arrêteront.

Trois médailles d'or, respectivement pour la Page 24 blanche, pour la réserve Hildegard blonde et la réserve Hildegard ambrée. Tel est le palmarès 2009 de la brasserie Saint-Germain d'Aix-Noulette au Concours général agricole de Paris. Des résultats qui ont permis à la petite brasserie de rentrer dans l'histoire du concours et d'obtenir son deuxième prix d'excellence. "C'est la première fois que, dans la catégorie des brasseries, une entreprise obtient deux années de suite le prix d'excellence", précise Stéphane Bogaert. Pour la bras-

serie née il y a maintenant six ans de la passion de trois jeunes, c'est une reconnaissance de la qualité du travail fourni après de multiples récompenses : la médaille d'or obtenue en 2006 pour la blonde Hildegard, celle de bronze pour la blonde Hildegard, une d'argent pour la Page 24 blonde et une d'or pour l'ambrée Hildegard en 2007. La brasserie avait réellement tiré son épingle du jeu en 2008, avec une médaille de bronze pour la Hildegard blonde, une d'argent pour la Page 24 blanche et une d'or pour la Page 24 blonde. "En 2008, nous avons égalé la Britt produite par la brasserie



Stéphane Bogaert, son frère Vincent et leur ami Hervé ont obtenu leur deuxième prix d'excellence, lors du dernier Salon de l'agriculture de Paris.

de Bretagne en obtenant notre prix d'excellence, le deuxième de France et le premier à l'échelle de la région." Avec de si bons résultats, on peut se demander où s'arrê- ►►►

Le prix d'excellence

Créé en 2000, le prix d'excellence a pour objectif, pour chaque grande catégorie de produits, de distinguer un ou plusieurs producteurs pour l'excellence des résultats qu'ils ont obtenus lors des trois dernières années du concours, c'est-à-dire de 2005 à 2007 pour le prix d'excellence 2008. Pour être lauréat de ce prix, il faut avoir présenté des produits chaque année et obtenu le meilleur quotient du nombre de médailles par échantillons présentés au concours. Pour faire ce calcul, les médailles d'or, d'argent et de bronze sont pondérées respectivement 5, 3 et 1 point. Actuellement, 27 prix

d'excellence sont attribués chaque année. Ce mode de calcul, qui donne un indice de qualité des échantillons présentés au concours sur trois ans, a le mérite de permettre de récompenser aussi bien de grosses structures que des petites. Le prix d'excellence étant attribué à un producteur et non à un produit, il ne peut pas faire l'objet d'un logo apposable sur les produits, mais peut être utilisé dans tout document commercial ou publicitaire du producteur concerné, en mentionnant l'année d'obtention. Un logo spécifique du prix d'excellence a d'ailleurs été créé pour l'occasion.

►►► teront les trois jeunes brasseurs : "aussi loin que possible", reprend Stéphane, en indiquant que, statistiquement parlant, s'ils obtiennent encore trois médailles l'année prochaine, ils devraient également décrocher un troisième prix d'excellence. Cependant, en attendant les résultats du concours 2010, les trois associés souhaitent asseoir leur entreprise et se développer sur de nouveaux marchés.

Petit fût, grande bouteille. Alors, à l'aube de son sixième anniversaire et avec un tel succès, on aurait pu imaginer que la brasserie allait lancer de nouvelles bières. Il n'en sera rien. "Pour les cinq ans de la brasserie, nous avons développé une recette un peu plus forte à 7,9° qui a très bien marché, une bière que nous avons ajoutée au catalogue pour suivre la tendance du marché, très orienté vers les bières belges et les bières spéciales", souligne Vincent. Une réflexion est actuellement menée au niveau des conditionnements et la brasserie pourrait lancer dans les mois à venir un fût de cinq litres, jetable, des fûts de nouvelle génération proposés par leur fournisseur. "A priori, la brasserie aixoise serait la deuxième à les utiliser après la brasserie La Rouget de Lisle. Ces nouveaux fûts sont équipés d'une cartouche de gaz qui, une fois percute, se libère progressivement pour compenser le vide laissé dans le fût lors du tirage des bières. "Avec ce type de fût, nous pouvons garantir la bière pendant 30 jours, à condition de laisser le fût une fois ouvert au réfrigérateur", explique le jeune brasseur. Il y a une forte attente des clients pour ce genre de produit. Autre projet

sur lequel travaille actuellement la brasserie, celui du lancement d'une grande bouteille mécanique de trois litres, "un produit que les clients pourraient acheter pour les fêtes ou pour les grandes occasions. Une bouteille un peu similaire à celle vendue par Leffe ou Saint Feuillien".

Exportation. Autre point important pour la brasserie, sa politique export qui est en pleine expansion depuis le début de l'année 2008. "Entre 2008 et 2009, nous aurons participé à trois salons internationaux." Le dernier en date s'est déroulé en Italie, avec huit brasseries, dont six du Nord. Ainsi, la brasserie, qui travaillait déjà avec la Finlande, s'ouvre progressivement à de nouveaux marchés, dont celui des Etats-Unis. "Nous travaillons sur ce dossier depuis octobre 2008, avec le soutien du réseau CCI international. Normalement, notre première livraison devrait partir dans les jours à venir, nous n'attendons plus que les étiquettes pour pouvoir envoyer les bouteilles." La Page 24 sera ensuite exportée vers l'Italie, d'ici la fin du mois d'avril. Enfin, les trois jeunes dirigeants travaillent sur un projet d'expédition de leurs bières vers Singapour. "Début 2008, nous réalisons 5% de notre chiffre d'affaires à l'export, essentiellement



D. R.

La Page 24 est une bière refermentée en bouteille qui se décline en sept versions (blonde, blanche, rhubarbe, chicorée, miel, réserve Hildegarde blonde et réserve Hildegarde ambrée).

avec la Finlande. Aujourd'hui, notre ambition est d'atteindre entre 10 et 15% en 2010."

Investissements. L'année 2008 aura été très bonne pour la brasserie, qui a vu sa production grimper de 23% par rapport à 2007, pour atteindre les 3 500 hectolitres. "Pour 2009, nous pensons continuer à progresser, mais de manière plus faible, environ 12%", poursuit Stéphane Bogaert, justifiant ces chiffres par la perte de la bière atrébate, qui été brassé à façon à Aix-Notlette. Pour pouvoir accompagner son développement, la brasserie Saint-Germain a donc besoin d'investir pour augmenter la capacité de son outil de production. "Nous avons actuellement une capacité de l'ordre de 5 000 hectolitres, mais nous aimerions passer progressivement à 10 000 hec-

tolitres." Pour cela, un plan d'investissement d'un million d'euros sur trois ans va être lancé dès l'année prochaine. "Nous allons commencer par construire un bâtiment de stockage et allons ensuite progressivement nous rééquiper en cuves." Le bâtiment en question sera construit sur un terrain, juste à côté de la brasserie, un terrain qui leur appartient déjà. Une fois ce premier projet mis en marche, les trois jeunes brasseurs souhaitent progressivement faire l'acquisition de nouvelles cuves de brassage et renouveler leur chaîne d'embouteillage. "Chaque année, nous allons acheter des cuves de brassage et fermentation de manière à doubler notre capacité. Enfin, nous avons la volonté d'automatiser la phase de mise en bouteilles", conclut Stéphane Bogaert. ■

