

LOCALE
08/12/2016

La brasserie Duyck sort deux bières en édition limitée

PAR ESTELLE BAILLEUX maubeuge@lavoixdunord.fr



De gauche à droite, Mathieu et Raymond Duyck, patrons de la brasserie.

Après avoir modernisé sa gamme, à la fin du printemps, la brasserie Duyck sort deux bières en bouteille de 75 cl, et en édition limitée, pour cette fin d'année. Si les quantités écoulées resteront restreintes, la brasserie jenloise cherche au-delà à capter une nouvelle clientèle.

JENLAIN.

Elle s'appelle L'Humeur du brasseur, cette nouvelle bière que vient de sortir la brasserie de Jenlain, et répond à une recette spécifique. « C'est une bière plus sèche au goût et qui est marquée en termes de corps », commente en fin connaisseur Mathieu Duyck, directeur général de la brasserie Duyck. Une bière qui sortira en édition limitée « une à deux fois dans l'année ». La prochaine pourrait naître, pourquoi pas au printemps. Les quantités produites resteront très réduites, puisque « 70 000 bouteilles seront disponibles, chez les cavistes et en exclusivité chez Auchan. Des fûts de 20 litres seront écoulés chez les cafetiers, hôtels, restaurants ».

L'exportation, c'est 5 à 7% du chiffre d'affaires actuellement. Notre objectif est d'atteindre la barre des 10% d'ici cinq ans.

Parallèlement, la brasserie sort, comme de coutume à cette période de l'année, une bière de Noël, « plus riche en matière, donc plus forte », et qui s'inscrit historiquement « dans la tradition des brasseries ». Là aussi les quantités produites concerneront de petits volumes. Et pour être dans la lignée de la modernisation de sa gamme et du packaging, les bouteilles répondront à un design épuré.

des ajustements

AVEC LA GAMME MODERNISÉE

Justement, la gamme modernisée qu'a souhaitée la brasserie Duyck a essuyé quelques ajustements au lancement. « Nous commençons à prendre position dans les linéaires de la grande distribution, indique Mathieu Duyck. Il a fallu écouler l'ancienne gamme, pour certains distributeurs. À Intermarché par exemple, la première commande a été passée en août, alors que nous étions prêts en avril. Il y a donc eu une période de creux, et d'absence dans certaines enseignes ».

Duyck a perdu le marché chez Leclerc, alors que la part de la grande distribution représente environ 70 % de la production. Selon le brasseur, la perte de Leclerc représente tout de même 15 000 hl en volume, alors que la production annuelle était jusqu'ici de 105 000 hl à la louche. À ce jour, Duyck serait donc tombé sous la barre des 100 000 hl, approchant les 90 000 hl par an.

DES NOUVEAUX MARCHÉS

Le choix de Duyck va être de s'attaquer à de nouveaux marchés, les cafetiers, hôtels, restaurants, la grande distribution, les cavistes, et ces magasins réservant dans ses rayonnages une part aux produits régionaux. Pour ces cafetiers, hôtels-restaurants, « nous travaillons avec des dépositaires indépendants. Il y a une stabilisation de la consommation. Nous avons une bonne place à Paris et en Île-de-France. Nous avons la volonté de nous ouvrir à d'autres régions, comme à Bordeaux. La région lyonnaise nous intéresse aussi jusqu'aux stations de ski », souligne Mathieu Duyck. Avec cette volonté affichée de se tourner un peu plus vers l'exportation. « C'est 5 à 7 % du chiffre d'affaires actuellement. Notre objectif est d'atteindre la barre des 10 % d'ici cinq ans ».

Des fûts rappelés.

« La bière est un produit naturel, non pasteurisé », rappelle Raymond Duyck. Un produit sensible aux fortes températures, comme ce fut le cas cet été. Des levures sauvages se sont développées dans la bière blonde en fût de base. Si le goût peut être légèrement altéré, « il n'y a aucun risque pour le consommateur ». Deux lots de fûts ont donc été rappelés fin août - début septembre. « Ce n'est pas propre à la brasserie de Jenlain. Tous les brasseurs sont confrontés à ce type de problèmes », confirme un brasseur-livreur.