

# Jenlain: la brasserie Duyck, centenaire, savoure et regarde vers l'avenir

La brasserie Duyck sort de deux ans de Covid avec une croissance de 10 % malgré la fermeture des bars grâce à la grande distribution. D'ici à 2025, elle investira près de 8 millions d'euros dans l'outil de conditionnement, et l'extension du site.



*Estelle Baillieux*

Publié: 11 Avril 2022 à 15h00 Temps de lecture: 3 min



La brasserie Duyck aura affronté la pandémie, avec en 2020, l'élimination de près de [3000 fûts de bière](#), suite à la fermeture des bars. La [grande distribution](#) aura sauvé la production. La vente en grande surface a même enregistré un taux de croissance de 15 à 20 %. La brasserie a travaillé même les samedis, une première, pour absorber la forte demande des grandes surfaces. « *Notre chiffre d'affaires est resté stable de 2019 à 2020 malgré la fermeture des cafés-hôtels-restaurants qui représentaient 25 % du chiffre d'affaires. Il y a eu donc un report de la consommation vers la grande distribution* », constate Mathieu Duyck. L'année dernière, elle a même enregistré un taux de croissance de l'ordre de 10 %. Ces six dernières années, la brasserie Duyck a investi près de 12 millions d'euros dans l'outil de production, dans une nouvelle salle de brassage en 2014, l'installation de quatre nouveaux silos pour les matières premières, et une augmentation de la capacité de garde. Un élan que le patron, Mathieu Duyck, compte bien maintenir, voire accélérer ces prochaines années.

## Objectif zéro plastique

Mathieu Duyck table sur un chiffre d'affaires de 25 millions d'euros en 2025, et une croissance de 10 à 15 % par an jusqu'en 2025. Un objectif qu'il a dans le viseur avec cette « *idée de ne pas perdre en productivité, gagner en souplesse pour répondre à la demande du marché, avec de nouveaux formats* ». « *Les prochains investissements sont à planifier. On va revoir le conditionnement des bouteilles, il sera totalement changé d'ici à 2025* », prévient-il. Près de 8 millions d'euros seront injectés dans le nouvel outil de conditionnement, avec une extension envisagée de la brasserie, qui compte passer au zéro plastique en supprimant purement et simplement le suremballage. « *C'est une de nos ambitions* », affirme Mathieu Duyck.

## Nouvelles recettes

En 2022, la brasserie compte augmenter la production, qui avait tendance à baisser depuis quelques années, pour arriver aux 95 000 hl par an. Le centenaire passé, 2023 sera l'année des nouveautés. De nouvelles bières sont prévues d'être lancées... comme la bière de printemps. « *Il faut un an pour élaborer de nouvelles recettes* », rappelle Mathieu Duyck, qui a acquis de mini-cuves de brassages pour les essais. « *Le marché de la bière est toujours en croissance, même s'il a ralenti un peu avec l'effet Covid, et la guerre en Ukraine qui a fait augmenter les tarifs d'achat. Il y a plus de trois cents brasseries par an qui se créent en France. La concurrence est de plus en plus forte, avec le retour au local, et des demandes de consommateurs de marqueur de goût plus important* », analyse Mathieu Duyck.

## Un musée éphémère pour le centenaire

1922 – 2022. La brasserie Duyck fête cette année ses cent ans, « *pas de façon nostalgique mais avec une projection vers l'avenir* », rappelle Mathieu Duyck. Outre un ravalement de la façade de la brasserie, deux bières sont sorties en édition limitée, la Happy blonde et la Happy ambrée. Plusieurs événements s'étaleront sur l'année. D'abord, avec l'ouverture d'un **musée éphémère**, installé dans la cour de la brasserie. Il y retrace l'histoire de la brasserie grâce à des objets et archives. Un ancien écumoire, un vieux débitmètre, un hachoir à houblon...et même le cahier comptable de la grand-mère de Mathieu Duyck, datant de 1969. Sur d'anciennes photos, on distingue des attelages. Jusqu'à la Deuxième Guerre mondiale, la bière était livrée à cheval. Ce musée se visite à la demande, une à deux fois par semaine, incluant une visite de la brasserie et d'une dégustation à la Jenlinoise. Inscription sur le site internet de la brasserie, [www.brasserie-duyck.com](http://www.brasserie-duyck.com). Tarif : 6 euros.

Des **afterwork** incluant des concerts en soirée (de 18 h à 21 h) dans la cour de la brasserie sont programmés chaque dernier vendredi d'avril, mai, juillet et septembre. Sur réservations.

La brasserie ouvrira ses **portes** au public le samedi 25 juin, avec des jeux traditionnels.

En septembre, la brasserie prévoit un événement avec les salariés et leur famille.

Durant toute l'année, des jeux concours auront lieu dans les points de vente.

## **En chiffres**

49 nombre de salariés

16,5 millions d'euros : le chiffre d'affaires

85 000 hl : production par an

30 000 hl : volume du conditionnement pour d'autres brasseries

75 % de ventes en grande distribution

25 % de ventes dans les cafés-hôtels-restaurants

10 recettes permanentes et une bière saisonnière de Noël