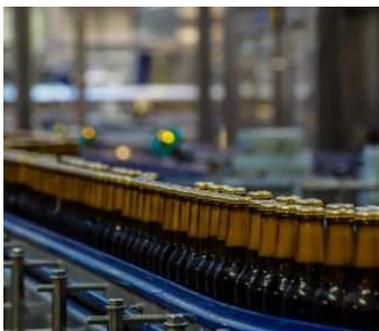


LOCALE
28/11/2016

La Goudale coule déjà dans la brasserie, toujours en construction

PAR HERVÉ VAUGHAN (textes) et PHILIPPE HUDELLE (CLP) (photos)
saintomer@lavoixdunord.fr



Depuis mercredi, des bouteilles sortent de la Brasserie Goudale à Arques, pour la plus grande joie d'André Pecqueur qui a réussi le tour de force de produire les premières canettes dix mois après le début du chantier.

Depuis le 11 novembre, premier jour de production, la nouvelle Brasserie Goudale a produit 66 000 hectolitres de bière (soit 6,6 millions de litres) uniquement conditionnés en boîtes métal. Pourtant, elle est toujours en construction. Mercredi, c'était le jour J pour le lancement de la production en bouteilles.

ARQUES.

Quand nous avons commencé, nous n'avions pas d'argent. Quand on achetait une machine, on la faisait tourner tout de suite, pour la payer.

1

Construite dans un temps record

« N'oubliez pas, le 1er janvier 2016, ici, c'était un champ », rappelle à l'envi André Pecqueur, l'actionnaire. Un peu plus de dix mois plus tard, c'est une brasserie à deux visages que nous avons pu découvrir mercredi. Une partie production – pour le conditionnement en boîtes – qui fonctionne déjà à plein régime. Dans le même temps, à quelques dizaines de mètres, quarante-cinq ouvriers finissent de construire une partie des installations, notamment toute la partie accueil du public et vente. « Ça, c'est notre marque de fabrique, revendique André Pecqueur. Quand nous avons commencé, il y a quarante ans, nous n'avions pas d'argent. Dès qu'on achetait une machine, on la faisait tourner tout de suite pour qu'elle nous ramène l'argent nécessaire pour la payer. » Les bonnes habitudes sont restées : « Dans un grand groupe, on n'aurait jamais commencé la production avant que tout ne soit fini. C'est pourquoi on compte deux ans pour réaliser une brasserie. »

2

La plus moderne de France

Autre motif de fierté d'André Pecqueur : « Ça fait cinquante ans que l'on n'a pas construit de brasserie en France. Ça fait de notre installation la plus moderne de France », s'enorgueillit-il. Du coup, elle est totalement automatisée. Rien que la salle de brassage

nécessite une armée d'ordinateurs.

3

Une brasserie de spécialités

« À la Brasserie de Saint-Omer, on fait de la bière de luxe, du volume, ici à la Brasserie Goudale, à Arques, c'est une brasserie de spécialités. Mais on assiste, dans la bière, au même phénomène que dans le vin. On en boit moins, mais on boit mieux. » Ce phénomène se voit dans les ventes. Tandis que les ventes de bières de luxe (entrée de gamme) stagnent, les ventes de bières spéciales augmentent.

4

Combien ça a coûté ?

L'investissement total se monte à plus de 80 millions d'euros financés pour moitié sur des fonds propres, le reste en emprunt. Dans cette somme, il faut inclure 1,8 million dédié uniquement au circuit de visite, au bar pour la dégustation et au magasin de vente ouvert aux visiteurs. Enfin, le chiffre d'affaires de 45 millions d'euros cette année est estimé entre 60 et 65 millions dès l'an prochain.