

16 LE QUERCITAIN

JENLAIN

La brasserie Duyck s'offre un festival de films d'animation en guise de gâteau d'anniversaire

Créée en 1922 par Félix Duyck, la brasserie éponyme fête cette année ses quatre-vingt-dix années d'existence. Toute une série d'événements émailleront donc l'année à Jenlain, bien sûr, et au-delà.

PAR ESTELLE BAILLIEUX
lequesnoy@lavoixdunord.fr
PHOTO DIDIER CRASNAULT

L'ancienne bière de garde devenue la jenlain ambrée est resté le produit phare de la marque depuis quatre-vingt-dix ans, au goût quasi-identique depuis que l'industrialisation a remplacé le brassage aléatoire de l'époque. Cette valeur sûre de la brasserie jenlinoise, la première de six autres bières confectionnées chez Duyck, accueillera à côté d'elle sans doute d'ici la fin de l'année, la toute dernière-née de la gamme. « Une bière festive, limitée dans le temps », livre juste Raymond Duyck, patron de la brasserie familiale, sans en dévoiler le détail. Les amateurs de hou-

blon devront donc encore patienter.

En attendant, ils pourront toujours se délecter non pas de mousse mais du livre, sorti à l'occasion de l'anniversaire de la brasserie jenlinoise, *Les Duyck ou 90 ans de brasserie familiale à Jenlain*, écrit par la biographe Elodie De Vreder, et préfacé par Jean-Marie Leblanc, ancien directeur du Tour de France, et membre de la confrérie des bières de Jenlain. On y découvre la saga de la famille Duyck, de l'arrière-grand-père, Léon, brasseur dans les Flandres à Zegerscappel, de l'arrivée de



La brasserie Duyck a sorti un livre sur la saga familiale et lancera dès avril un concours de films d'animation.

Félix à Jenlain et de la création de la jenlain ambrée, puis de la succession de Robert, père de l'actuel Raymond Duyck, inventeur du célèbre conditionnement à la champenoise (lire aussi notre article paru le 12 février). Mais la brasserie Duyck, forte de ses valeurs familiales, qui affiche tel un slogan de campagne électorale son « goût de l'indépendance », qui a su résister aux velléités des grands groupes brassicoles, compte une nouvelle fois dépoussiérer son image. Parallèlement au lancement d'un plan pluriannuel d'investissements (6,5 millions d'euros), permettant la mise en service de la ligne de boîte, de l'achat de nouvelles cuves, la brasserie s'est lancée depuis dans une vaste campagne de communication via Internet par une websérie, Jenlain-croyablevillage, en 2009, qui a l'originalité d'impliquer les salariés

eux-mêmes, et créé le buzz. L'année suivante, la brasserie « branchée sur Internet », remet le couvert avec une caméra cachée piégeant des salariés. Puis, l'entreprise ouvre un compte sur Facebook, et produit même un jeu en ligne. Pour ses quatre-vingt-dix ans, le vecteur Internet sera plus que jamais exploité, en innovant par la création d'une eboutique, proposant des produits millésimés, un nouveau jeu sur le web, autour du « tour du monde en 90 escales », et le lancement d'un festival du film d'animation, en collaboration avec la municipalité de Jenlain. En avril, un site dédié recueillera d'ailleurs les vidéos de 90 secondes, sur le thème imposé de... l'indépendance. « Les internautes seront invités à voter », indique Céline Hochart de l'agence Score DDB. La remise des prix devrait avoir lieu courant octobre-novembre. ■

Miser sur l'export dans les années qui viennent

La brasserie Duyck fête cette année ses quatre-vingt-dix ans. L'entreprise familiale fondée en 1922 à Jenlain emploie aujourd'hui 43 salariés et enregistre un chiffre d'affaires de 15 millions d'euros.

Pour les quatre-vingt-dix ans de la brasserie Duyck, vous comptez miser sur l'Internet ?

Raymond Duyck : « Nous avons investi sur Internet depuis de nombreuses années. On continue l'investissement. C'est maintenant notre moyen de communication. »

Quelle a été l'évolution de la production depuis ces quatre-vingt-dix années ?

« On a su évoluer malgré l'arrêt de nombreuses brasseries. On a été visionnaire. On a eu de la chance, grâce au conditionnement, en lançant la bouteille champenoise. On a eu du bon sens, et on a continué à être à l'écoute du marché et des consommateurs. »

Comment a évolué la consommation justement ?

« Elle est en baisse depuis 1976. Peut-être liée au problème d'alcool. On se rend compte que la part alimentaire dans les dépenses des Français est en baisse, à cause des abonnements téléphoniques, ou d'Internet. En même temps, les petites brasseries ont tendance à se développer. C'est un espoir pour la France, pays où l'on consomme moins de 30 litres de bière, contre 80 litres en Espagne. »

En 2010, vous avez franchi la barre symbolique des 100 000 hectolitres. En 2011, la production est redescendue sous cette barre, à 98 300 hectolitres. Comment l'expliquez-vous ?

« Nous avons perdu le marché suédois, en n'étant plus référencé, et une marque distributeur, Aldi, en région. »

Quelles vont être vos grandes orientations dans les dix années



Raymond Duyck, patron de la brasserie familiale. Ph. D. CRASNAULT

qui viennent, qui vous conduiront vers les cent ans de la brasserie ?

« On va créer de nouveaux produits. Il le faut car le marché bouge beaucoup. On ne va pas tout tourner vers la grande distribution car les négociations sont difficiles. Il y a beaucoup de produits référencés avec une concurrence plus forte et des bières de spécialité. On va continuer à sous-traiter notre ligne boîte (ouverte à l'été 2008 et qui permet à la brasserie Duyck de proposer son outil de conditionnement à une dizaine de petits brasseurs, NDLR). Et puis on espère augmenter l'exportation (la part de l'exportation reste confidentielle, soit 3 % de la production). Avec neuf brasseurs, on a créé il y a deux ans une association French graft brewers qui vise à faire la promotion de la bière française à l'étranger. La part de l'exportation de la bière française dans le monde ne dépasse pas 5 %. En Belgique, l'image de leur bière a été portée par Chimay, Gueuze. La bière belge s'exporte à 50 %. Nous, nous ne dépassons pas 5 % alors que nous sommes à côté de chez eux. » ■ E. B.

EN BREF			
lequesnoy@lavoixdunord.fr			
ENGLEFONTAINE Concert ► Samedi 18 février, à 20 h à l'espace b'art La Grange, concert acoustique de Gaetano, auteur, compositeur et interprète. Tarif : 8 €. Réservations conseillées au 03 27 41 35 69.	adultes, 16 € ; enfants de moins de 12 ans, 10 €. Renseignements et réservations avant le 19 février auprès d'Elisabeth Payen, 03 27 49 97 16 ou d'Elisabeth Carpentier, 03 27 49 98 03. Nombre de places limité.	pompiers. Nombreux lots dont : TV LED, VTT, karcher, appareil photo numérique. Cartons pour toute la soirée. 1 € le carton ; 10 achetés = 1 gratuit. 6 séries de 3 lots, bingo, grilles, loto chinois. Ouverture des portes à 15 h 30.	LE QUESNOY Destination jeunesse ► Dimanche 19 février, à 10 h et à 11 h 30 au théâtre des Trois-Chênes, Azuki par Athénor les productions, en collaboration avec la Clef des chants. Pour les tout-petits de 6 mois à 4 ans. Tarif : 9 € ; tarif réduit : 7 € ; gratuit pour les enfants jusqu'à 6 ans accompagnés. Renseignements auprès du service culturel, 03 27 28 78 20.
GOMMEGNIES Soirée grecque ► Samedi 25 février, à partir de 20 h à la salle des fêtes, repas dansant organisé par l'association Ordinamic et animée par le duo Ypsilon. Tarifs :	Association des familles ► Elle tiendra son assemblée générale le mardi 6 mars, à 20 h à la salle des associations.	LE QUERCITAIN Les offices religieux ► Voici les lieux et horaires des messes ce week-end. Samedi : à 18 h, Wargnies-le-Petit, Maresches. Dimanche : à 10 h, Le Quesnoy, Poix-du-Nord (premières communions).	Cinéma ► Mardi 21 février, à 20 h au théâtre des Trois-Chênes, projection du film <i>The lady d'Eric Besson</i> . Cette projection est organisée dans le cadre de la Journée de la femme. Projet soutenu par le club Soroptimist dans le cadre de ses engagements « défendre les droits de la femme et la liberté d'expression ». Tarif : 4,50 € ; tarifs réduits : 3,50 € et 2,50 €. Pas de réservation, placement libre.
	JENLAIN Loto ► Samedi 10 mars, à 17 h à la salle des fêtes, loto de printemps organisé par les sapeurs-		POIX-DU-NORD Carnaval ► Samedi 18 février, au départ de la place de l'Eglise à 14 h 30, grand défilé de carnaval organisé par le club de danse Les Chica's dance. A l'issue du défilé, les enfants seront invités à la salle des fêtes pour un goûter.