

La brasserie Duyck fête ses 90 ans en toute indépendance



Un livre, une nouvelle bière, des innovations sur Internet, un festival de court métrage... la brasserie nordiste sort le grand jeu pour son anniversaire et les festivités se dérouleront tout au long de l'année 2012. La grande aventure a débuté en 1922 dans ce village de l'Avesnois avec la création d'une ferme-brasserie par Félix Duyck. 90 ans plus tard, l'entreprise est dirigée par la quatrième génération en la personne de Raymond Duyck. Farouchement indépendante, la brasserie défend ses valeurs tout en innovant.

Le P-DG de la brasserie a choisi de recevoir ses invités « au cœur de la brasserie » pour présenter les événements qui marqueront ce 90^e anniversaire. Les convives ont donc été reçus au milieu de la salle d'embouteillage. Cadre surprenant et symbolique pour cette conférence de presse. Raymond Duyck a aussi réuni sa famille et les employés de la brasserie. Le ton est donné. Revendiquer l'indépendance de l'entreprise et l'attachement aux valeurs familiales... depuis 1922. Le P-DG se livre alors à un bref historique. Félix Duyck a créé il y a 90 ans une ferme brasserie dans le village. Fils de brasseur et originaire des Flandres, il choisit l'Avesnois pour produire de la bière. L'idée de génie de ce brasseur est de mettre au point une bière plus ambrée et plus forte que les bières alors brassées à cette époque. Le créateur de la Jenlain Ambrée, première bière de spécialité française, aura une autre idée lumineuse quelques années plus tard : remplacer les fûts en bois par des bouteilles champenoises avec bouchon de liège et muselet.



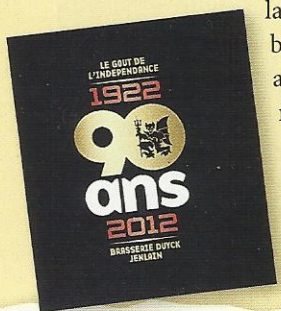
La cour de la brasserie avec son puits, inutilisé aujourd'hui, mais le forage est toujours actif.

Rappelons qu'à cette époque (années 1950), les bouteilles d'occasion devaient être lavées à la main. Les employés devaient aussi enlever la collerette en aluminium et gratter l'étiquette d'origine ! Le succès sera rapidement au rendez-vous. Dans les années 70, les étudiants lillois adoptent la Jenlain Ambrée. Les ventes vont alors exploser. La « bière des étudiants » reste le produit phare

de la brasserie même si la gamme s'est considérablement élargie depuis.

Allier innovation et tradition

Au moment où les ventes décollent dans ces années 70, Robert Duyck décide de moderniser la brasserie. Les investissements sont indispensables pour faire face à la concurrence de plus en plus forte des grands





Les lignes d'embouteillage ultra-modernes, témoignent des investissements conséquents consentis par la brasserie.

groupes brassicoles. Raymond Duyck, le fils de Robert, poursuit cette politique d'innovation. Un vaste programme d'investissement est lancé en 2002. 6,5 millions d'euros sont alors investis afin d'augmenter la production et la qualité des produits, sans oublier le bien-être des employés et le respect des nouvelles règles de protection de l'environnement. Depuis cette année-là, les grands travaux n'ont pas cessé. Sept nouvelles cuves de fermentation ont été installées, d'anciens locaux ont été réhabilités, une nouvelle chaufferie a vu le jour ainsi qu'un local froid et une centrale de nettoyage et de recyclage des eaux usées. Quatre nouvelles cuves de bières filtrées ont aussi été installées. En juillet 2008, Raymond Duyck décide d'investir 2,5 millions d'euros supplémentaires pour installer une ligne de mise en boîtes 33 et 50 cl. Cette ligne sert, bien entendu, aux propres bières de la brasserie mais aussi à d'autres brasseurs de la région ou de Belgique. Aujourd'hui, c'est la salle de brassage (qui date de 1985) qui profitera d'une modernisation et une nouvelle station d'épuration (1,5 million d'euros) sera construite.

90 ans d'indépendance, ça se fête !

De génération en génération, la brasserie est parvenue à s'adapter aux nouvelles contraintes techniques et commerciales. La brasserie Duyck veut vivre aussi avec son temps. Pour cet anniversaire, l'entreprise lance une boutique virtuelle sur Facebook

où les internautes pourront se procurer les objets *collector* spécial 90 ans. Une autre application sur ce réseau social permettra aux visiteurs de monter à bord de la montgolfière Jenlain. Le magazine en ligne « *Parlons bière* » lancée en mars 2011 attire les amateurs de ces bières et les jeux en ligne comme « *Master Brasseur* » ont connu un réel succès. Ajoutons à cela les caméras cachées réalisées en interne et diffusées sur la toile ainsi que la web série « *Jenlaincroyable village* » qui ont donné une image moderne à l'entreprise.



La ligne de mise en boîtes est un succès commercial incontestable.



Raymond Duyck lors de la présentation des festivités pour le 90^e anniversaire.



C'est dans cette maison que Raymond Duyck a établi son bureau.
C'est aussi dans cette maison que son père est né.

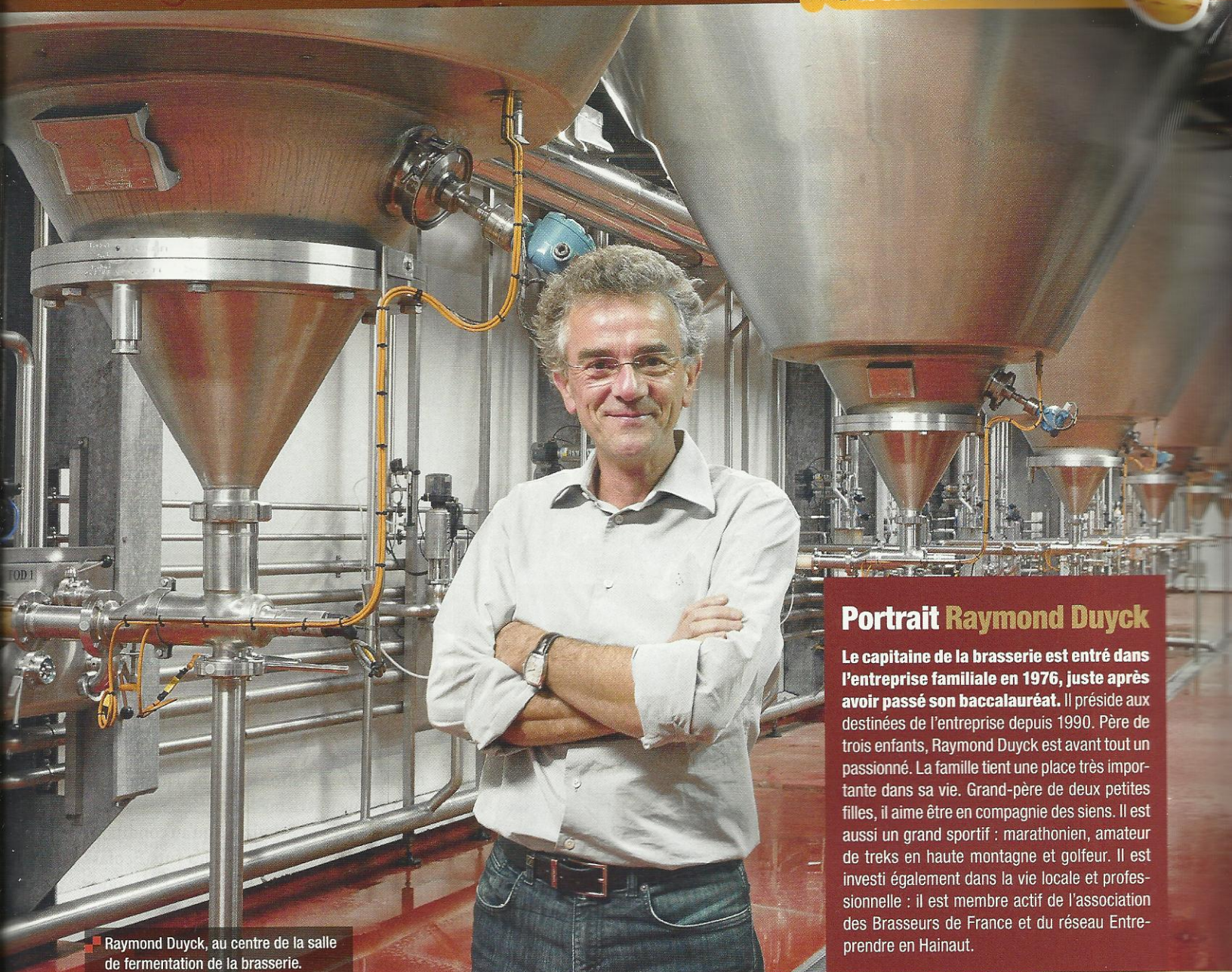
D'autres projets sont en préparation sur Internet. Cet investissement massif sur le web répond à des problématiques modernes de communication, un choix assumé totalement par Raymond Duyck. Aujourd'hui, la fanpage de la brasserie réunit plus de 12 000 personnes!

Une nouvelle bière en fin d'année

Le patron de la brasserie a aussi évoqué le lancement d'une nouvelle bière pour la fin d'année. Raymond Duyck a été très peu loquace à ce propos. Selon nos informations, il pourrait s'agir d'une bière brune, inexistante aujourd'hui dans la gamme. Le secret est toutefois bien gardé et nous n'avons, pour le moment, aucune confirmation. Cette bière serait événementielle et ne serait donc pas appelée à intégrer le portefeuille de la maison.



Trois générations de la famille Duyck. A droite : Chantal et Robert Duyck. Au milieu : Raymond et son épouse. A gauche : Mathieu et son épouse.



Raymond Duyck, au centre de la salle de fermentation de la brasserie.

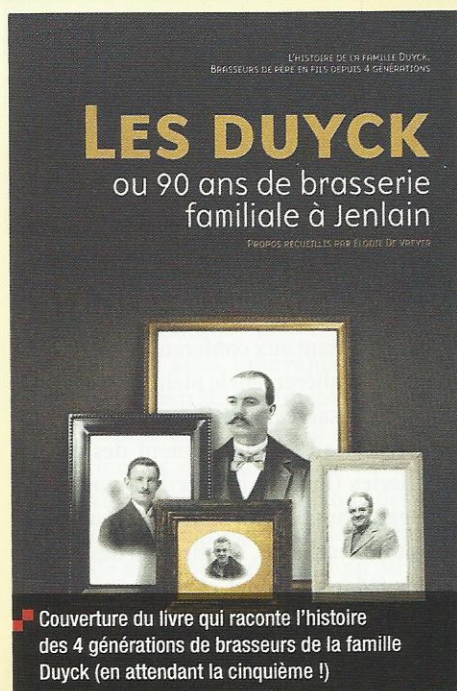
Portrait Raymond Duyck

Le capitaine de la brasserie est entré dans l'entreprise familiale en 1976, juste après avoir passé son baccalauréat. Il préside aux destinées de l'entreprise depuis 1990. Père de trois enfants, Raymond Duyck est avant tout un passionné. La famille tient une place très importante dans sa vie. Grand-père de deux petites filles, il aime être en compagnie des siens. Il est aussi un grand sportif : marathonnier, amateur de treks en haute montagne et golfeur. Il est investi également dans la vie locale et professionnelle : il est membre actif de l'association des Brasseurs de France et du réseau Entreprendre en Hainaut.

Il faut dire que la brasserie n'a cessé aussi de créer de nouveaux produits. Le lancement en 2010 d'une bière premium, la Jenlain Or, a confirmé cette volonté de monter en qualité. Cette bière raffinée, conditionnée dans une bouteille champenoise à la base évasée et habillée de manière très stylée est devenue la référence haut de gamme de la société. Elle vient aussi compléter la gamme plus classique : Jenlain Ambrée, Jenlain blonde, Jenlain n°6, Jenlain blonde d'abbaye et Bière de Noël.

Bientôt la 5^e génération ?

L'avenir se prépare tous les jours à Jenlain. Forte aujourd'hui d'une production de 98 300 hectolitres (2011) pour un chiffre d'affaires de 15 millions d'euros, la brasserie doit, comme toute entreprise, anticiper.



Si la production a légèrement baissé l'an dernier (le seuil symbolique des 100 000 hl avait été franchi en 2010 mais la brasserie a perdu un gros marché en Suède et un marché de marque distributeurs en France), l'avenir se prépare tôt. Parmi les personnes présentes lors cette présentation, il y avait Mathieu, 30 ans, fils de Raymond Duyck. S'il est pressenti pour la succession, rien n'est encore officiellement décidé. Mathieu travaille dans un tout autre secteur aujourd'hui. Son père affirme toutefois que l'entreprise restera familiale. Les derniers détails sont en voie de règlement. Il semble en effet difficile d'envisager que la brasserie familiale passe le cap de ses 100 ans avec un autre propriétaire qu'un Duyck !

François Devos