

JENLAIN

À la brasserie Duyck, passage de témoin en douceur entre deux générations

Il y avait Léon, le patriarche, fondateur. Félix, le précurseur, qui amena l'entreprise familiale à Jenlain. Robert, l'avant-gardiste, qui donna le nom à la célèbre mousse quercitaine. Raymond, le visionnaire investisseur. Dans la famille Duyck, la nouvelle génération dirigeante porte le prénom de Mathieu. Depuis quelques semaines, il œuvre au côté de son père à la tête de la brasserie Jenlain. Une transition, en douceur, avant de prendre la tête des opérations.

PAR CÉCILE DEBACHY
cdebachy@lavoxindunord.fr
PHOTOS SAMI BELLOUMI



Depuis quelques semaines, Mathieu Duyck travaille au côté de Raymond, son père.

Encore en retrait. Posé en observateur. Hier, lors de l'inauguration de la nouvelle station d'épuration de la brasserie, ce n'est pas Mathieu, mais bien Raymond Duyck qui a pris la tête des opérations et des discours. « Mathieu observe encore », précise Raymond Duyck avec sourire. Depuis trois semaines, son fils l'a rejoint à la tête de l'entreprise familiale. Un moment évidemment « émouvant », pour ce père et chef d'entreprise, qui espérait garder la brasserie dans le giron familial. « Mais je n'ai jamais obligé mes enfants, si aucun n'avait voulu, on aurait fait autrement », précise-t-il. Pas prédestiné, donc, Mathieu. Même si, en faisant des études de commerce, le trentenaire avait bien la reprise de la société en tête. « Ça s'est vraiment précisé il y a quelques années, mais je voulais faire mes preuves avant d'arriver, pour être crédible, avoir la légitimité. » Ne pas être le « fils de », même si « je suis bien le fils de mon père », plaisantait-il. Après cinq années dans un cabinet d'audit de la métropole lilloise, Mathieu Duyck a donc rejoint il y a deux ans l'enseigne montante d'ustensiles de cuisine Alice Délice (groupe Mulliez), comme di-

recteur d'exploitation. « En me recrutant, ils savaient que j'allais un jour partir. Ils m'ont tout appris, je leur suis très reconnaissant », avoue-t-il.

Petites bêtises et grands souvenirs

Mathieu et Raymond. Deux hommes, deux caractères qui se ressemblent, mais deux parcours très différents. Si Mathieu a appris les fondements du métier auprès d'autres, Raymond, lui, se souvient de son arrivée « officielle » à la brasserie. Il avait 20 ans. « Mais je ne l'ai jamais quitté, j'ai vécu ici, explique-t-il en désignant son bureau. Là, c'était la salle à manger de mes parents. En haut, c'était nos chambres. En fait,

« Je voulais faire mes preuves avant d'arriver, pour être crédible, avoir la légitimité. »

j'ai trempé dedans tout petit. » Nettoyage des sols, des cuves, mise en bouteille... Avant de diriger en 1990, Raymond a exercé tous les métiers. Une expérience formatrice. Un autre temps aussi. « À l'époque, c'était 365 jours par an. On était là tout le temps. On ne dépassait pas les 20 000 hectolitres par an. » Le père se souvient de l'odeur du malt le matin, au réveil « parce que la salle de brassage était juste à côté

de la maison », de ces clients qui s'achetaient le dimanche « pour acheter la bière parce qu'elle ne se vendait pas vraiment ailleurs ». Ou de ces leviers à 3 heures, quand il n'y avait pas école, pour aller voir le brassage de la bière qu'il affectionne. « Une récompense. » Le fils, lui, se souvient de ses visites chez les grands-parents, des petites et grosses bêtises faites avec son frère et sa sœur. « Comme cette fois où on a enlisé le chariot élévateur ou quand on a déréglé la chaîne d'embouteillage, et que le lundi, toutes les bouteilles sont tombées. » Depuis, la production a été multipliée par cinq. De nouvelles bières ont été lancées. Plus qu'un nom, la petite mousse s'est fait un pré-

nom. Est reconnue. Raymond l'investisseur y est pour beaucoup. « Mais, à chaque génération ses investissements, c'est ce qui fait que l'entreprise grandit », aime-t-il préciser. Mathieu opine du chef. S'il ressemble beaucoup à son père, « dans le caractère, on est des taiseux, des timides » – lui aussi aimerait apporter sa pierre à l'édifice. Si ses aïeux ont bâti une entreprise de caractère, lui aimerait l'exporter outre Manche, aller plus loin, et redorer l'image de la bière dans sa région. Mathieu, futur conquérant ? « Je m'en suis rendu compte quand j'ai fait mes études à Lille. Là où moi j'étais attaché à la Jenlain, mes copains voyaient une bière pas chère et qui saoule. »

Secret

Conscient d'avoir bien plus qu'un simple entreprise entre les mains, « mais une vraie histoire », Mathieu, étonnamment, semble serein. « Même si j'ai de l'ambition, je suis humble. Je n'ai pas la pression. Je l'avais avant d'arriver, mais plus maintenant. » Sans doute grâce à ce passage de témoin en douceur, avant la retraite de Raymond Duyck « d'ici quatre à cinq ans ». Le temps de constituer une nouvelle équipe, mettre en place les projets. « C'était logique que Mathieu arrive à ce moment-là, avant les grands changements, comme bientôt le renouvellement du comité directeur. » Un relais en douceur, devenue tradition dans la famille. Sans doute l'un des secrets de cette réussite. ■

SUR LE WEB

Retrouvez sur notre site internet une galerie de photos de Sami Belloumi prises lors de la visite de la nouvelle station d'épuration de la brasserie Duyck.

www.lavoxindunord.fr/maubeuge

ZOOM

D'abord installée à Zegerscappel, dans les Flandres, par Léon Duyck, la ferme-brasserie éponyme ne s'installe qu'en 1922 à Jenlain. Félix, fils de Léon, achète les bâtiments actuels. En 1950, la petite entreprise connaît une de ses grandes évolutions : l'arrivée de la bouteille champenoise, recyclée, refermée par un bouchon de liège. C'est le début de sa popularisation. En 1968, sous l'influence de Robert, la bière de garde prend le nom du village quercitain. L'entreprise est modernisée. À la tête de la société depuis 1990, Raymond continue les investissements et crée de nouvelles bières, dont la Jenlain blonde, en 2005, désormais deuxième meilleure vente de l'entreprise. ■

EN CHIFFRES

103 000

Le nombre d'hectolitres produits annuellement par la brasserie Duyck. Soit 25 millions de bouteilles et canettes.

15

En millions d'euros, le chiffre d'affaires annuel de l'entreprise familiale. L'essentiel de la vente (77 %) provient de la grande distribution.

3

En pourcentage, la part représentée par l'export.

45

Le nombre de salariés de la brasserie.

Une nouvelle station d'épuration

Mise en service en avril, après quinze mois de travaux, la nouvelle station d'épuration de la brasserie Duyck a été inaugurée hier. À l'instar de beaucoup de grandes entreprises, la brasserie possède sa propre station afin de traiter au maximum l'eau renvoyée dans la station communale. « Pour un litre de bière, la brasserie a besoin de cinq litres d'eau », explique Olivier Thibault, directeur de l'agence de l'eau Artois-Picardie qui a participé à hauteur de 70 % à l'investissement, dont le coût total est de 1,6 M €. Environ, 45 000 m³ d'effluents sont traités dans la nouvelle unité de méthanisation. ■ C. D.Y.

