

LE BRASSEUR CHRISTOPHE NOYON POURSUIT SON DÉVELOPPEMENT

La "Belle Dalle", le choix du haut de gamme

► Hervé MORCRETTE

Christophe Noyon, le brasseur qui avait débuté son activité avec la Bière des Deux-Caps, poursuit son développement avec la "Belle Dalle", bière de haut de gamme. Itinéraire.

A la quarantaine, revenir vivre et travailler au pays. Qui, parmi les expatriés, n'a caressé ce rêve ? Christophe Noyon l'a fait. Lassé de parcourir le monde pour un groupe international, il fait le choix, début 2003, de revenir dans la ferme paternelle, la Belle Dalle à Tardinghen. Avec deux objectifs : reprendre la ferme familiale et lancer une brasserie artisanale.

De la commercialisation à la fabrication. Les études et la première partie de la carrière professionnelle de Christophe Noyon l'avaient familiarisé avec le monde de la brasserie. Un stage en Belgique va compléter sa formation. Pour lancer sa première bière, la Bière des Deux-Caps, il fait le choix sous-traiter la fabrication à un partenaire belge, à Gand. Il

soigne le marketing de sa bière tout en rassemblant patiemment les matériels qui lui permettront un jour de fabriquer la bière dans les dépendances de la ferme. Fin 2005, il pourra commencer à brasser lui-même. Aujourd'hui, son partenariat avec la firme gantoise tient toujours. Environ 30% de la production est effectuée sur place, le reste provenant de Belgique. *"Nous avons donné du sens à ce partenariat, commente M. Noyon, en procédant à un échange de services : le brasseur belge traite les grandes séries et nous lui offrons notre réactivité en traitant les petites séries."*

Sur la Côte d'Opale, en Italie et au Japon. La gamme s'est étoffée. Aux côtés de la Bière des Deux-Caps sont venues s'ajouter, tour à tour, la Bière à Frometon qui, comme son nom



D. R.

La dernière-née de Christophe Noyon Brasseur.

l'indique, est conseillée pour déguster un fromage, en partenariat avec Philippe Ollivier, le maître affineur de Boulogne-sur-Mer ; puis la Blanche de

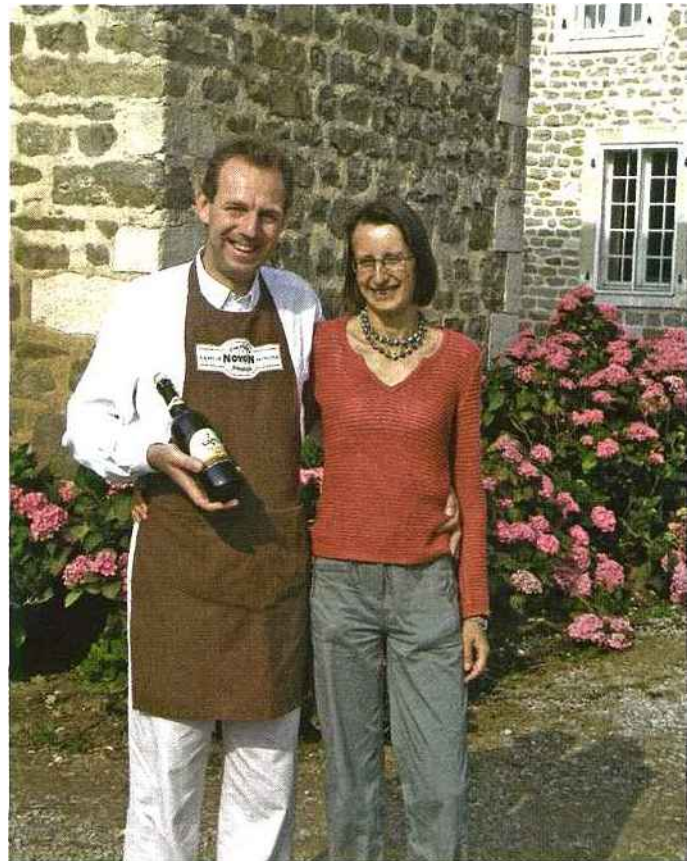
Wissant et enfin la Noire de la Slack. Sur les 1 500 hectolitres commercialisés annuellement par Christophe Noyon, 30% vont à la vente aux

particuliers, 45% chez les détaillants, 15% dans la restauration, 5% aux collectivités et 5% à l'exportation, deux clients particulièrement dynamiques de l'entreprise permettant de faire état de chiffres de vente flatteurs pour une brasserie artisanale en Italie et au Japon ! Christophe Noyon a par ailleurs inscrit sa production dans un concours aux Etats-Unis et espère, par ce biais, faire une percée au Nouveau Monde.

“Belle Dalle”, la dernière-née. Stratégie de niche et choix de la qualité sont deux notions toujours présentes à l'esprit de Christophe Noyon. Elles ont présidé à la naissance de la dernière-née de sa brasserie : la “Belle Dalle”. Le choix de lui donner le nom de la ferme familiale n'est pas dû au hasard. C'est en effet au sein de celle-ci qu'est cultivé l'orge qui entre dans sa composition. “L'air maritime est

particulièrement favorable à la culture de l'orge de brasserie. De même que les sols argilo-sableux qui entourent la ferme”, explique M. Noyon. “*Cette bière est issue de la filière fermière, je mets en valeur mon savoir-faire d'agriculteur et je mets en avant un terroir”,* commente encore le brasseur.

“Une bière qui a du corps”. Comme la Bière à Frometon, la “Belle Dalle” est une bière haut de gamme. Si elle est proposée aux particuliers qui viennent s'approvisionner directement à la brasserie, elle est aussi destinée au réseau des cavistes. Son prix de vente au grand public s'établit entre cinq et six euros la bouteille. Gage de qualité, le millésime et le nom de la parcelle où a été cultivé l'orge figurent sur l'étiquette. La “Belle Dalle” titre huit degrés et a “une touche forte de réglisse”, selon son concepteur. “C'est une



Christophe Noyon anime la brasserie en compagnie de son épouse Alexia.

bière qui a du corps”, assure M. Noyon qui conseille de la déguster trois mois après sa mise en bouteille. ■