

À TARDINGHEN, LA BRASSERIE DES 2 CAPS MÛRIT SES PROJETS

Noyon veut encore monter en gamme

► Morgan RAILANE

Bière des 2 Caps, Blanche de Wissant, Noire de Slack et Belle Dalle ; les bières de la brasserie Noyon, à Tardinghen, se succèdent sur le marché régional. Avec cinq salariés et un chiffre d'affaires global de 750 000 euros, l'affaire a pris son rythme de croisière, au point de songer à un double développement. Rencontre avec Christophe Noyon, son dirigeant et fondateur.

Loin de la dentelle et de ses tumultes, Christophe Noyon poursuit le développement de sa brasserie. Fondée il y a maintenant sept années, l'affaire a trouvé son rythme de croisière mais n'entend pas s'arrêter à son marché actuel de la bière de terroir. Au départ, le dirigeant s'est appuyé sur un brasseur belge, le temps de mettre sa brasserie en route et que les premières mousses sortent et soient embouteillées en 2005. Depuis l'an dernier, la distribution s'est étoffée : les trois hypermarchés Auchan de la Côte d'Opale vendent ses produits. La gamme s'est aussi enrichie – Bière des 2 Caps, Blanche de Wissant, Noire de Slack, Belle Dalle... – et en grade. Ce fut le cas pour la Belle Dalle, avec sa première cuvée en 2007. La Belle Dalle est une bière 100% malt, "une bière 'de cru' comme on le dit



Christophe Noyon, fondateur et dirigeant de la Brasserie des 2 Caps.

d'un vin, explique son concepteur. Il y a deux solutions pour maintenir et développer une activité artisanale de brasserie : valoriser nos produits ou baisser le prix de revient". Christophe Noyon a choisi la qualité et la poursuite du cycle complet de la fabrication de la bière.

Une bière de cru. Cette montée en gamme va de pair avec le développement des outils. Le projet d'une micro-malterie trotte dans l'esprit de Christophe Noyon depuis quelque temps. Et s'il se laisse encore un répit pour mûrir sa décision, les plans sont déjà prêts.

À l'exemple du vin dont l'appellation est réglementée, Christophe Noyon veut donc ajuster sa bière sur l'échelle de qualité des vins (ainsi faut-il 85% du raisin d'une région pour qu'un vin soit dit "de cru"). Pour une bière comme la Belle Dalle, Christophe Noyon est à 99%... Plus chère mais plus goûteuse, cette bière commence à trouver sa place sur le marché régional, voire encore se diversifier : "On peut aller plus loin et imaginer des

bières qui ne soient réalisées qu'avec de l'orge d'une ferme", argumente encore le dirigeant. Pour ce faire, il veut gagner en indépendance et en crédibilité avec son projet de micro-malterie. Le malt est une entreprise de volume. A tel point qu'il ne reste que deux malteries au nord de Paris. Elles appartiennent à des grands groupes qui sont les prestataires de services des brasseries. Tardinghen ne sortira pas des centaines de tonnes de malt. Avec une fourchette de 500 kg à 1 tonne, Christophe Noyon compte pouvoir produire ces bières de cru. "Redonner vie à cette ferme familiale était mon projet de base. Les 70 hectares du domaine et les vieux bâtiments abritent les outils de production dans un cadre champêtre idoine. J'avais une obligation esthétique pour rénover", rappelle aussi l'entrepreneur qui a de l'ambition pour la profession entière. En effet, si son projet aboutit, on pourrait relancer les micro-malteries dans une région qui en a comptait beaucoup auparavant. ■

<http://www.2caps.fr>

INFOS CLÉS

Entreprise : Brasserie des 2 Caps

Ville : Tardinghen (62179)

Dirigeant : Christophe Noyon

Activité : culture de céréales et brasserie

CA 2009 : 750 000 euros