

# Chez Christophe Noyon : toujours innover pour mieux mousser

**Le marché de la bière de brasserie décline. Un agriculteur brasseur bouloonnais, à la recherche de concepts et de goûts authentiques, s'est tourné vers les consommateurs amateurs de mousse avec des produits à forte valeur ajoutée et aux qualités gustatives indiscutables. Autant dire que ça mousse pour lui.**

Après la "blanche de Wissant" aromatisée, la "noire de slack" à l'amertume houblonnée, la "bière à frometon" aux saveurs variées, voici "la belle dalle". Une bière triple, au crémeux vivace, élaborée exclusivement avec l'orge de l'exploitation. À ce niveau de produit, le consommateur n'est plus très loin de choisir entre un single malt ou un millésime !

C'est de ce désir d'une partie des amateurs de bonne chère et de bonne bière recherchant un goût authentique qu'a été engendrée la stratégie de Christophe Noyon, agriculteur brasseur sur la Terre des 2 Caps.

## Un mot d'ordre : la qualité

« L'innovation, c'est la clé de notre développement. Faire évoluer le produit, différencier les produits



**Christophe Noyon, agriculteur brasseur, défend une profession qui cultive l'art d'innover.**

et conceptualiser la bière doit être l'objectif numéro 1 de tout micro-brasseur. Les brasseries industrielles nous suivront, et c'est comme cela que nous ferons évoluer le métier et les produits vers la qualité. »

Les amateurs de mousse

assez du goût moyen développé par les groupes mondiaux. Les bières des 2 Caps et la "belle dalle" en particulier ne sont pas seulement révélatrices d'une volonté d'innover, elles présentent une autre particularité. Elles sont brassées à la ferme, ne sont ni pasteurisées, ni filtrées.

C'est pour cela qu'elles se conservent trois, quatre voire cinq années de rang sans perdre de leur qualité gustative mais en évoluant comme le ferait un excellent vin en se bonifiant. Un connaisseur appréciera alors le léger trouble dans son verre et

## La bière s'attaque au « e-commerce »

le dépôt en cul de bouteille. C'est aussi cela le label authentique. Et après cinq années d'existence, la SARL se porte plutôt bien.

Elle s'ouvre même au e-commerce avec un site de vente en ligne qui devrait bientôt achever sa période de fermentation ([www.2caps.fr](http://www.2caps.fr)). Une adresse internet pour qui est en quête

« L'innovation, c'est la clé de notre développement. Conceptualiser la bière doit être l'objectif n° 1. »

d'authenticité et de goût atypique et savoureux.

Christophe Noyon, agriculteur brasseur, est doté d'un solide esprit d'entreprise et fait fructifier son affaire avec beaucoup de passion. C'est ainsi que perpétuera la tradition de l'arôme et de la fraîcheur des bières dans le renouveau des bulles. ■

PASQUIER COGNACQ (CLP)

► Christophe Noyon, brasseur - Ferme de Belle Dalle - 62179 - Tardinghen  
Tél. 03.21.10.56.53 - Fax : 03.21.10.54.53 - [noyon.brasseur@wanadoo.fr](mailto:noyon.brasseur@wanadoo.fr)  
Vente au détail et visites de groupes