

ANDRÉ PECQUEUR VA INSTALLER SA BRASSERIE DE DOUAI À ARQUES

Les Brasseurs de Gayant définitivement Audomarois

Saint-Omer et Douai avaient jusqu'alors deux points communs. Le premier, ce sont deux villes qui ont su résister à la préfecture de leur département pour sauvegarder leur cité judiciaire et leur cour d'assises. Le second, la bière, avec un seul et même patron depuis quatre ans, André Pecqueur. Dans le Nord les Brasseurs de Gayant, dans le Pas-de-Calais les Brasseries de Saint-Omer. Au bord de la Scarpe, "des bières de spécialité", non loin de l'Ar, de la Pils, une bière légère. Dans trois ans, Douai perdra sa production au profit de l'Audomarois et d'Arques où André Pecqueur va investir 60 millions d'euros dans une toute nouvelle brasserie. Rencontre avec l'emblématique patron "des brasseries".



André Pecqueur : "A Douai, nous aurions pu agrandir un tout petit peu mais nous ambitionnons de tripler la production de Gayant dans les trois ans. La production de la Goudale a par exemple augmenté de 33% en 2014..."

L'Indépendant : pourquoi démenager la production des Brasseries de Gayant dans l'Audomarois ?

André Pecqueur : "A Douai, le bâtiment ne nous appartient pas et on n'a pas réussi à se mettre d'accord avec le propriétaire pour agrandir et moderniser la brasserie. Et nous enregistrons de plus en plus de plaintes de voisins : on ne peut pas circuler avant 6 heures du matin. Je ne voulais pas recommencer la bêtise de Saint-Omer où nous avons acheté 28 maisons autour de la brasserie... A Gayant, nous avons prévu dix millions de travaux, mais je me suis dit non, ne fais pas la même connerie qu'à Saint-Omer où il faut se battre pour gagner quelques mètres carrés. Etre en ville est aujourd'hui dépassé."

L'Indépendant : vous auriez pu chercher à vous installer autour de Douai...

André Pecqueur : "Non, je n'ai même pas cherché à avoir des prix de terrain. Gayant et les Brasseries, ce sont deux métiers séparés : ce ne sont pas les mêmes bières. Mais le fait d'être à Arques pourra nous permettre de développer un plus grand laboratoire, d'avoir un atelier mécanique central, d'économiser 800.000 euros par an de transport entre

Saint-Omer et Douai."

L'Indépendant : en quatre ans, la production des Brasseurs de Gayant a progressé de 50%, pour atteindre 350.000 hectolitres (à titre de comparaison, les Brasseries de Saint-Omer, ce sont trois millions d'hectolitres par an pour un chiffre d'affaires annuel de 160 millions d'euros). Comment expliquer une telle hausse de la production : Gayant savait-il se vendre avant votre arrivée ?

André Pecqueur : "La qualité a toujours été au rendez-vous avec un maître brasseur belge exceptionnel, M. Dessy. Aujourd'hui, les Brasseurs de Gayant ont certainement la plus belle gamme de tous les brasseurs de France, avec même une salle de dix hectolitres pour proposer le moindre essai à nos clients : c'est un point de plus par rapport à nos concurrents. Mais les Brasseurs de Gayant étaient très mal représentés. Nous avons embauché tout un réseau de commerciaux. Depuis quatre mois, toute la France est désormais couverte. Avec les transports Saint-Arnould, nous avons également 250 remorques qui circulent avec l'image de la Goudale. Combiné avec les très bonnes bières que nous produi-

sons, cela paie. Nous sommes aujourd'hui bien présents dans les grands magasins et les cafés."

L'Indépendant : Les Brasseurs de Gayant produisent aujourd'hui 350.000 hectolitres de bière à Douai. Quels seront les volumes de production à Arques ?

André Pecqueur : "Nous visons le million d'hectolitres : la brasserie sera construite pour atteindre ce volume. L'avantage d'Arques est que nous aurons de la place si nous sommes appelés à nous développer encore plus, dans trois ou quatre ans."

L'Indépendant : A Arques, sur la porte multimodale, vous avez acquis treize hectares. Peut-on imaginer que dans quelques années les Brasseries de Saint-Omer quittent le centre-ville pour Arques ?

André Pecqueur : "Jamais ! Saint-Omer n'est pas déménageable. En tout cas, ce n'est pas dans notre budget. La nouvelle brasserie va nous coûter 60 millions d'euros. Pour déménager Saint-Omer, il nous faudrait 150 millions."

L'Indépendant : Les Brasseurs de Gayant ont réalisé 39 millions de chiffres d'affaires en 2014. Vous investissez soixante millions d'euros à Arques. Avez-vous eu

des difficultés à convaincre les banques ?

André Pecqueur : "Soixante millions d'euros, c'est une belle somme. J'ai eu l'accord des banques sans difficulté. Pourquoi ? Parce que je suis le seul actionnaire et que tous les bénéficiaires restent dans l'affaire. Et puis, mes deux gendres et deux petits-fils travaillent avec moi : c'est une affaire familiale qui restera familiale"

L'Indépendant : Nouvelle brasserie, nouvelles machines, nouveaux gains de productivité...

André Pecqueur : "Sans aucun doute. Je pense qu'entre Arques et Douai, nous allons réaliser 30% de gain de productivité. A Gayant, nous consommons huit litres d'eau pour un litre de bière. A Arques, ce sera trois litres d'eau pour un litre de bière... Ce sera un site ultramoderne."

L'Indépendant : Les Brasseurs de Gayant comptent 90 salariés. Vont-ils vous suivre dans l'Audomarois ?

André Pecqueur : "Les trente commerciaux sont mobiles : qu'ils viennent à Douai ou à Saint-Omer, cela ne pose pas de problème. Aux soixante autres, nous leur avons proposé de venir travailler sur Saint-Omer. A vie, nous

leur mettons un minibus à leur disposition pour qu'ils fassent la route depuis le Douais. S'ils ne veulent pas venir, ils seront licenciés fin 2017. S'ils veulent s'installer dans l'Audomarois, nous leur paierons le déménagement. Et s'ils viennent, en faisant la route de Douai tous les jours, un peu plus de 2h30, et que cela ne leur plaît pas, ils pourront être licenciés après six mois d'essai."

Je suis allé personnellement annoncer les choses, parce que c'est mon rôle. Je suis tombé sur une très bonne équipe : il n'y a pas eu un mot et je pense que le personnel de Douai comprend. Ils ont entre 40 et 50 ans, et je pense que tous les responsables comme les mécaniciens nous suivront parce que le projet les intéresse. Construire une brasserie, on ne fait cela qu'une fois dans sa vie ! En France, cela fait plus de cinquante ans qu'une brasserie n'a pas été créée..."

L'Indépendant : Comment expliquez-vous votre réussite ?

André Pecqueur : "J'ai la chance, au départ, de ne pas être brasseur ! Il y a trente ans, cinquante ans, les brasseurs gagnaient fortement leur croûte. A ces époques-là, les patrons des Brasseries de Saint-Omer étaient les notables du coin. Ils ont pris des habitudes de notables, "de bourgeois" et ils n'ont pas investi, ou alors dans les beaux meubles ou les villas... Nous, nous étions plus des logisticiens que des brasseurs : nous travaillions au quart de centime et nous étions habitués à faire attention."

L'Indépendant : A 71 ans, vous continuez d'investir. Aux Brasseries de Saint-Omer, dans les Transports Saint-Arnould...

André Pecqueur : "Avec cette arrivée des Brasseurs de Gayant chez nous, Saint-Omer va devenir la première région brassicole, en hectolitres, de France : en 2018, nous dépasserons l'Alsace !

J'ai toujours dit que je prendrai ma retraite quand je serai dans ma caisse ! Je ne sais pas si j'ai tort ou raison : le principal est d'être bien dans ses godasses. Je ne sais pas jouer au golf, je ne sais faire que ça... J'ai toujours ce plaisir d'entreprendre."

Propos recueillis par Benoît Cailliez

Toujours pas de bouteilles à Arc

Deux brasseries, Saint-Omer et bientôt Gayant à Arques, à quelques kilomètres du "leader international des arts de la table", Arc international. En toute logique, André Pecqueur a tenté un rapprochement avec Arc pour que le verrier arquois fabrique ses bouteilles. "J'ai encore demandé il y a un an", souffle André Pecqueur : "ils me disent que ce n'est pas leur métier alors qu'avec 800 millions de petites bouteilles par an pour la Brasserie de Saint-Omer, il y a de quoi faire tourner un four pendant un an : c'est fou mais c'est ainsi..." Aujourd'hui, les bouteilles proviennent de chez BSN, à Wingles.

SUR LA PORTE MULTIMODALE D'ARQUES Début du gros œuvre en juin

Sur les 13 hectares acquis, la nouvelle brasserie de Gayant sera installée dans un bâtiment de 25.000 à 30.000 mètres carrés. Début du gros œuvre : juin-juillet 2015.

André Pecqueur doit avoir quitté Douai pour fin 2017, date d'échéance du bail des locaux. "Nous voulons aller vite", explique le PDG des Brasseries. Dix mois seront nécessaires à la construction du site de production. Auxquels il faut ajouter quelques mois de délais administratifs, avec notamment les autorisations de l'Etat imposées à ce type d'établissement. "Mais nous avons une chance", poursuit André Pecqueur : "nous sommes soutenus pour gagner du temps par Caroline Saudemont, maire d'Arques, François Decoster, président de la Caso et Christian Abrard, le sous-préfet de Saint-Omer. On n'a pas toujours connu cela, ici ou ailleurs."

Dans la nouvelle brasserie, trois chaînes de production seront installées : une pour les

bouteilles de 75 cl, une pour les bouteilles de 25 et 33 cl, une pour les boîtes. L'espace de production devrait se déployer sur 5.000 m², l'emballage sur 10.000 m². "Tout le stockage se fera sur Arques", complète André Pecqueur, sur 25.000 à 30.000 m². Six hectares auraient pu suffire, mais le patron des Brasseries et de TSA voit toujours plus loin : "j'en ai tellement marre de chercher du terrain... De la place, il nous en faudra toujours. Vous verrez, cela sera vite plein." Il vient d'acquiescer treize hectares, et en moyenneté, six hectares sont disponibles. "Je vais mettre une option. A TSA, cela devient un peu juste..."

Lundi, les premiers travaux ont débuté. Premier chantier : trouver de l'eau, matière première de la bière. D'après les études hydrologiques, le forage devrait descendre à 90 mètres, avec 60 mètres d'argile en protection : "on ne peut pas avoir mieux pour une brasserie, surtout que l'eau à Arques semble

de toute première qualité", se réjouit André Pecqueur. A Douai, la brasserie consomme 300 millions de litres d'eau par jour. Pour Arques, Gayant a demandé à l'Etat une autorisation de 300 millions de litres pour la première année, de 500 millions pour la deuxième année de production.

Sur le site d'Arques, les Brasseries traiteront leur rejet en eau, avec une station de méthanisation de quelque 1000 m². "La Caso ne peut pas nous avaler parce que nous sommes un trop gros pollueur", explique André Pecqueur : "nous traiterons nos eaux rejetées à 100% et profiterons de la production de méthane pour chauffer la brasserie. C'est une économie de plus."

Dans l'aménagement de la brasserie, il sera prévu dès l'origine un circuit de visites, avec des passerelles pour suivre la production, et un magasin de vente en fin de visite.

BC

Que produisent les Brasseurs de Gayant ?

- | | |
|---|---|
|  |  |
| Triple Abbaye du Lys | Belzeuth 8.5 et 11.8 |
|  |  |
| Mythique de Saint Landelin | Grain d'Orge |
|  |  |
| Divine de Saint Landelin | Divine pamplemousse |
|  |  |
| Tequeros | Goudale |
|  |  |
| Bière du Démon | Bière du Désert |
|  |  |
| Triple Secret des Moines | Celta brune |
|  |  |
| Celta blonde | Septante 5 ambrée |
|  |  |
| Septante 5 blonde | La Géante |
|  |  |
| Goudale G Citra & Amarillo, Goudale G Mandarina | Saint Landelin brune, rubis, ambrée, blonde |