

Belgo Sapiens, une nouvelle brasserie qui mise gros sur la canette

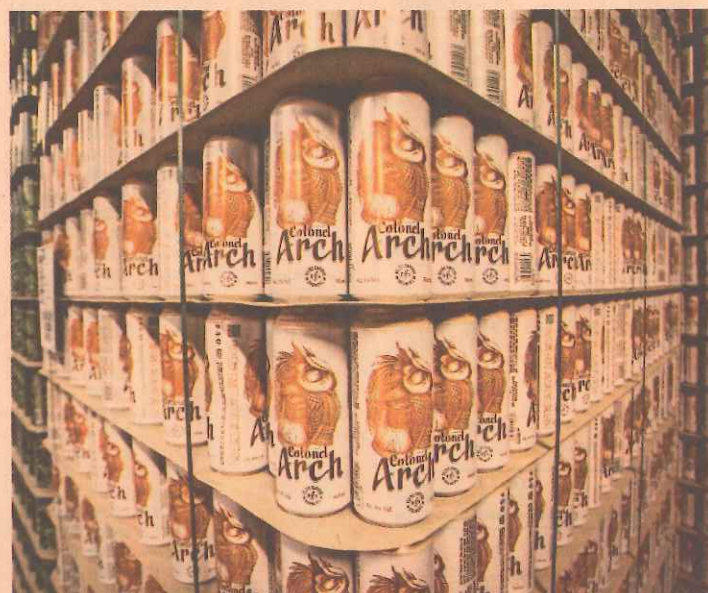
LE RÉSUMÉ

Nivelles possède enfin «sa» bière, la Belgo Sapiens, brassée par Ceres.

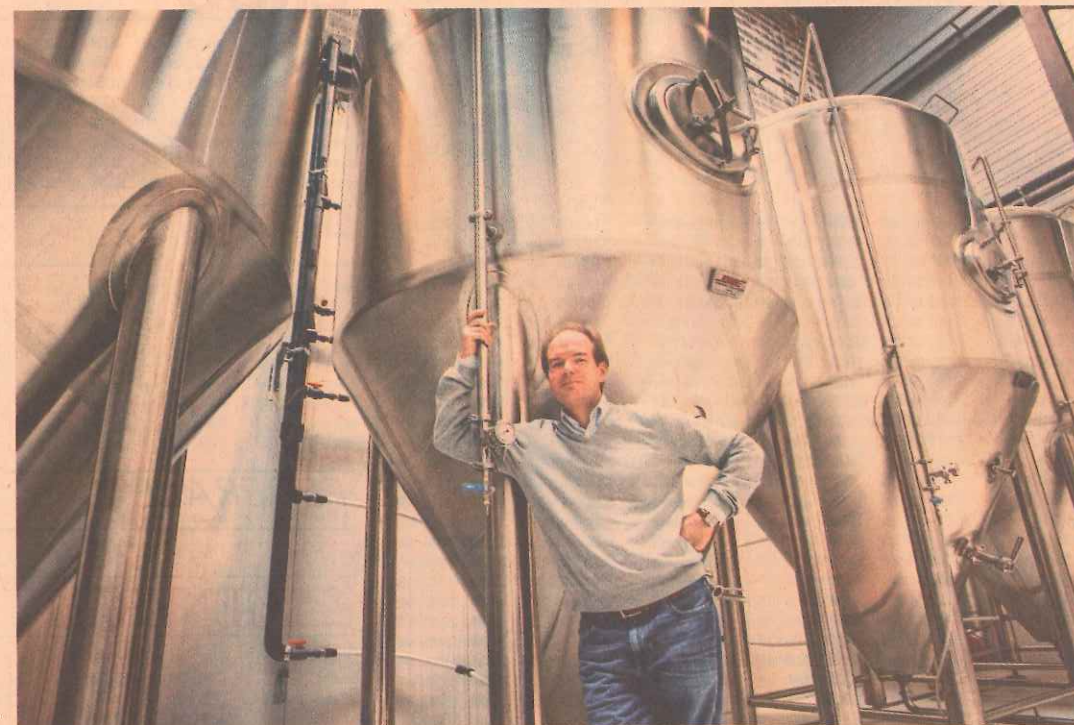
Créée par trois maîtres brasseurs associés, la nouvelle bière se décline en quatre variétés: une pils, une blanche, une ambrée et une brune.

L'entreprise propose ses produits sous forme de fûts, de bouteilles ou de canettes de 50 centilitres.

La commercialisation commence ces jours-ci: le début d'une nouvelle aventure entrepreneuriale.



Un hibou décore la canette de la nouvelle ambrée: un volatile incarnant la sagesse... © KRISTOF VADINO



MICHEL LAUWERS

Ces prochains jours, la Blanche de Thines, la P'tit Granit, la Colonel Arch et la Polarius vont déferler sur Nivelles et ses environs. Car la cité acclote enfin de «ses» bières. La Brasserie Ceres a réalisé ses premiers brassins dans le zoning de Nivelles Sud où elle s'est installée voici quelques mois («L'Echo» du 15 janvier). Elle entame à présent la distribution et la commercialisation de ses quatre premiers produits: une pils, une bière blanche, une ambrée et une brune. Le week-end dernier, à l'arrivée du semi-marathon nivellois, les coureurs et leurs supporters ont été les premiers à pouvoir goûter la blanche. Les seconds seront les clients de l'Intermarché de

Soignies. Mais les centres de boissons et les cafés de la région nivelloise devraient rapidement suivre.

«Cela n'a pas été facile, ça a été la folie durant le dernier mois, mais on y est arrivé et tout va bien», lâche, entre deux dossiers, Damien Demunter, un des trois brasseurs associés qui ont fondé l'entreprise en décembre 2014 avec le concours de deux investisseurs, le baron Cédric van Zeeland et son épouse. Par rapport aux plans initiaux, quelques retards ont été enregistrés pour la réception des éléments composant la salle de brassage. Cela a fait perdre deux mois à l'équipe. Du coup, elle a loupé le créneau de la fin de l'été pour commencer à distribuer ses produits.

Mais aujourd'hui, la machine est lancée. Les cuves en inox flambant

neuves ont été inaugurées. Les premières piles de canettes, de bouteilles et de fûts s'alignent dans l'usine. «Tout est nouveau, souligne Damien Demunter. Les recettes, l'outil... et ce sont les premiers brassins! Mais je ne suis pas gêné de ce qui sort.»

Marché local et export

Les quatre bières sont commercialisées sous la marque Belgo Sapiens. Au départ, la brasserie pensait le faire sous la marque Ceres, avant de s'apercevoir qu'une brasserie exploitait déjà ce nom au Danemark. Elle a corrigé le tir avec l'aide de l'agence de communication Ex Nihilo, qui a aussi dessiné les animaux stylisés qui incarnent chacune de ses bières. Elle produit celles-ci notamment en canettes de 50 centilitres, une marque d'origi-

«La canette offre une série d'avantages par rapport à la bouteille...»

DAMIEN DEMUNTER

ASSOCIÉ FONDATEUR DE LA BRASSERIE CERES

nalité dans le monde des brasseries artisanales belges. «Le marché nord-américain de la bière en canette est en plein boom, contrairement à la Belgique.

La canette offre de multiples avantages: c'est un beau contenant qui véhicule des messages marketing, c'est léger, opaque à la lumière. Et en palettes, les canettes permettent de gagner de l'espace par rapport aux bouteilles.» Un atout important pour une entreprise qui vise à la fois le marché local et l'exportation.

Outre Nivelles, la Brasserie Ceres compte approvisionner le Brabant wallon et le nord du Hainaut, sans exclure de pousser une pointe vers Bruxelles. À l'étranger, elle vise la

France, l'Espagne, le Canada, l'Australie et la Nouvelle-Zélande.

Elle a une capacité de 5.000 hectolitres. Elle accepte aussi de brasser à façon pour compte de tiers. Elle honore déjà une première commande de ce type.

Une manière de faire entrer des revenus rapidement. Et la prochaine étape? «Le mot d'ordre est de vendre, répond Damien Demunter. Jusqu'ici, on a reçu beaucoup de messages de sympathie, mais avant de passer commande tout le monde veut d'abord goûter la bière. C'est normal, mais cela ne fait que quelques jours que le produit est prêt.» Les jours qui viennent seront donc importants pour la nouvelle brasserie.