



Brasserie La Parisienne.



- ❶ Gallia a bénéficié l'année passée d'une prise de participation significative du groupe Heineken.
- ❷ Kai Lorch et sa bière Demory.
- ❸ Archibald Tropres et Edouard Minart, fondateurs de BapBap, ouvriront bientôt une seconde brasserie à Sucy-en-Brie.
- ❹ Tristan de La Fonchais, créateur de la Mont Valérien 92 et Benjamin Gauffre, brasseur de la Petite Couronne.
- ❺ Julien Baron, agriculteur et brasseur (Brasserie d'Orville).



# La bière francilienne se fait mousser

**Durant les cinq dernières années, des marques de craft beer se sont développées à Paris et en Ile-de-France. De nombreux projets de déménagement ou d'agrandissement viennent alimenter ce marché dynamique en voie de structuration.**

**A**vec 1 800 micro-brasseries en France, il n'existe plus un département dans l'Hexagone qui ne puisse aujourd'hui afficher fièrement une bière locale. La région parisienne n'échappe pas à la règle puisque le Rival de la bière 2020 référençait 23 acteurs sur la capitale et près d'une centaine en Ile-de-France. D'ailleurs, le terme de micro-brasserie n'est pas forcément adapté. Celui-ci désignait plutôt une installation de brassage alimentant un pub ou un restaurant attenant, à l'image des pionniers, Frogs ou aux Trois Brasseurs. La nouvelle génération est plus ambitieuse et répond aux attentes d'un consommateur en quête de diversité. Elle s'adresse au réseau CHR, aux cavistes et même à la grande distribution. En outre, le terme « micro » n'est plus d'actualité. Aujourd'hui, une dizaine de noms en Ile-de-France ont émergé affichant une production supérieure à 5 000 hl par an.

## LE VAL DE MARNE TERRE DE BRASSEURS

Pour grandir, beaucoup doivent déménager. Sucy-en-Brie va ainsi devenir ainsi une terre de brasseurs. Deux gros projets de déménagement concernent cette commune du Val-de-Marne. Fort de son succès et de la prise de participation significative d'Heineken dans son capital, Gallia, créée en 2009, par Guillaume Roy et Jacques Ferté, à partir d'une marque datant de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, se trouve aujourd'hui à l'étroit dans son installation de Pantin (10 000 hl/an) et devrait inaugurer dans les mois qui viennent une brasserie d'une capacité de 40 000 hl/an.

Cette même ville devrait ensuite accueillir la nouvelle unité de brassage de BapBap. D'une capacité plus modeste (10 000 hl par an) elle permettra de réaliser les 8 bières permanentes de la marque. Les créateurs de Bap Bap, Alexandre Tropres et Edouard Minart, conservent toutefois leur local historique du 11<sup>e</sup> arrondissement de Paris où ils

concocteront les brassins plus pointus. Dans ce secteur du Val-de-Marne, il faut également signaler la présence depuis 2014 dans la ville voisine de Bonneuil-sur-Marne, de Deck & Donohue. L'entreprise de Thomas Deck produit désormais entre 4 000 et 5 000 hl/an qui étaient à 80 % destinés au réseau CHR avant la crise.

## LE LONG DU CANAL DE L'OURCQ

C'est toutefois en Seine-Saint-Denis que se sont développées les premières de ces brasseries d'un nouveau genre. Ainsi, Paname brewing company a pris ses quartiers au fil du canal de l'Ourcq. En 2015, Mickaël Kennedy, un Australien patron d'un pub parisien, a créé avec trois associés un bar flanqué d'une micro-brasserie, quai de Loire, à Paris. Paname brewing company a connu un vif succès et enregistré dans les années qui ont précédé l'épidémie de Covid, une croissance annuelle de 40 à 50 % de son CA. Pour répondre à la demande, elle a dû mettre en place un

deuxième outil de brassage dans la Cité fertile de Pantin dès 2018. Près de 2 M€ ont été investis dans ce projet.

À quelques centaines de mètres de là, également en 2018, la brasserie La Parisienne a pris position au confluent du canal de L'Ourcq et du canal Saint Denis. Initialement en 2013, son créateur, Jean Barthélémy Chancel, propriétaire de la maison de champagnes, Louis Barthélémy, avait logé sa brasserie dans un ancien garage hôtel parisien. Il a ensuite choisi d'investir 2 M€ dans une installation moderne, entièrement automatisée et capable de produire jusqu'à 25 000 hl/an. Il ne s'agit pas pour lui d'une simple question de volumes. La Parisienne qui enregistre une croissance de 20 à 30 % par an, produisait 4 000 hl/an avant la crise. Mais ce nouvel outil garantit surtout un niveau de qualité élevé, à la fois dans la régularité, mais aussi dans le caractère bio des recettes. Il faut rappeler au passage que La Parisienne bénéficie de 3 000 mètres de culture de houblon, répartis dans divers arrondissements parisiens.

La vétérante des brasseries de ce secteur reste toutefois Demory. En 2016, un jeune

munichois, Kai Lorch, jeune Munichois faisait construire à Bobigny toujours le long du canal de L'Ourcq, une brasserie de 1 000m<sup>2</sup> capable de produire 7 000 hl/an. La marque Demory a vu le jour en 1827, rue Broca (Paris 5<sup>e</sup>) avant de tomber dans l'oubli au siècle dernier. Dès 2009, Kai Lorch a déposé la marque et l'a d'abord exploitée avec une sa bière brassée en Allemagne avant de pouvoir retrouver une légitimité francilienne.

#### DES ACTEURS TRÈS DIVERS

En raison de coûts immobiliers plus importants, certains départements franciliens ont tardé à accueillir des brasseries. C'est notamment le cas des Hauts-de-Seine. Mais désormais plusieurs structures y ont essaimé. C'est le cas de la Petite couronne où son créateur Benjamin Gauffre vient de déménager sa brasserie de Colombes vers Port Gennevilliers. Limité à une capacité plafonnant à un peu plus de 1 000 hl/an, il espère pouvoir se développer dans cette nouvelle structure et ainsi envisager de passer dans les années qui viennent la barre des 5 000 hl, niveau à partir duquel on commence vraiment à compter

dans ce secteur. Pour se développer, Guillaume Gauffre brasse également à façon. Outre la Petite Couronne, il produit ainsi, la Mont-Valérien 92, une autre bière locale imaginée en hommage à la forteresse. Créée en 2018 par Tristan de La Fonchais, un entrepreneur suresnois passionné de biérologie, cette marque a hissé depuis quelques mois ses trois couleurs (blonde, ambrée et blanche) et entend rayonner sur le département des Hauts-de-Seine où elle s'implante en douceur.

Cet exemple témoigne de la diversité des parcours de ces entrepreneurs de la bière. On en trouve un autre exemple plus rare en Ile-de-France, celui des fermes brasseries qui utilisent de l'orge produit dans l'exploitation. Le premier à s'engager dans cette voie fut Denis Sargeret qui a brassé pour la première fois en 2001 la bière du Vexin dans son exploitation de 180 ha située à Théméricourt (Val d'Oise). Plus récemment, deux frères Julien et Thibault Baron ont créé la Brasserie d'Orville dans leur ferme familiale située... à proximité des pistes de Roissy.

**Jean-Michel Déhais**