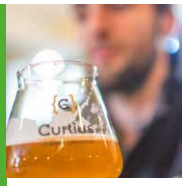

Curtius, la bière liégeoise qui se développe avec sagesse

François Dethier et Renaud Pirotte ont décroché leur diplôme de Bachelier en Agronomie - Finalité Agro-industries et biotechnologies à la HEPL, sur le site de La Reid. Créateurs de la bière Curtius, ils ont accompli depuis lors un sacré bout de chemin ! Pour en savoir plus sur leur belle histoire, rendez-vous a été pris avec Renaud à la Brasserie C, située au cœur de Liège dans le magnifique cadre de l'impasse des Ursulines, au pied de la montagne de Bueren.

COMMENT VOTRE AVENTURE A-T-ELLE DÉMARRÉ ?

Le déclic s'est produit à l'école, avec un cours d'économie. Nous avons dû réaliser un *business plan* et cela nous a ouvert l'esprit, donné envie de porter des projets. Cela nous a montré qu'il était possible de transformer notre passion !

A la même époque, on produisait de la bière pendant le weekend dans le garage de François. Nous nous sommes pris au jeu et avons voulu mettre nos connaissances à l'épreuve. On a testé soixante brassins et, à force d'expérimentations, nous avons construit, affiné notre bière : on l'a rendue vivante ! Le défi était de la pérenniser. Il a fallu lui trouver un nom, un verre, une bouteille et on a mené une réflexion sur ce qui allait plaire aux consommateurs. Tout ça s'est construit petit à petit.

En 2011, nos objectifs étaient de trouver un local, du financement et des cuves plus grandes. Nous étions seuls, avec peu d'argent : un vrai parcours du combattant ! A la fin de l'année, le moral était en baisse...

QU'EST-CE QUI A PERMIS DE DÉBLOQUER LA SITUATION ?

Nous avons participé à « *Starter !* » sur la RTBF et nous avons gagné ! L'émission a véritablement joué un rôle d'accélérateur, de facilitateur. En six semaines, grâce aux coaches et aux caméras, les portes se sont ouvertes : on a obtenu les licences, le permis d'environnement et le financement ! Et la médiatisation nous a permis d'exister sur le marché concurrentiel de la bière. Au-delà des caméras, nous avons bénéficié de l'encadrement, du coup de main dont nous avions besoin. Quand tu es un jeune entrepreneur, il y a beaucoup d'intervenants, ce n'est pas facile d'y voir clair... Notre projet était bon, tout le monde nous le disait, mais il nous manquait la clé.

LES CHOSES SE SONT ALORS CONCRÉTISÉES…

L'entreprise a été officiellement fondée en mars 2012 et nous avons vendu notre première bouteille en mai. Depuis, on grandit étape par étape : un temps plein au début, un deuxième après huit mois, un premier commercial trois mois plus tard, puis un second peu après… Le succès de la bière a permis notre développement et, grâce à notre visibilité, les grands groupes de distribution sont venus vers nous. Au départ, nous y étions opposés, on voulait proposer un produit de niche ! Mais il fallait bien que les consommateurs puissent se procurer notre bière…

Comme notre première implantation rue de la Brasserie devenait trop petite, nous avons déménagé impasse des Ursulines en juin 2014, dans un ancien béguinage qui a probablement comporté une brasserie. Nous nous sommes lancés dans l'horeca et organisons des visites le weekend pour faire découvrir comment la bière est produite. Cette proximité avec les amateurs est importante pour nous !

Après la Curtius, nous avons lancé la Black C, une bière d'hiver, et la Torpah, une bière déclinée en trois versions classées selon leur degré d'amertume. Notre gamme reste ciblée : on fait ce qu'on aime !

AVEC LE RECUL ET L'EXPÉRIENCE, QUE RETENEZ-VOUS DE VOS ÉTUDES EN AGRONOMIE ?

L'agro, c'est une section merveilleuse ! L'école de La Reid est à dimension humaine, avec une ambiance à part : les étudiants y partagent le même engagement, les mêmes valeurs.

Et nous gardons des contacts réguliers avec notre école, notamment avec le professeur qui nous a enseigné les techniques brassicoles, un passionné, qui est devenu un ami.

Avec l'agronomie, on part du vivant, on touche à tout dans les différents secteurs de la biologie et de la chimie, qui sont plus passionnants les uns que les autres ! Grâce à notre formation, nous avons acquis des compétences à la fois théoriques et pratiques dans des domaines tels que l'hygiène, la qualité, la traçabilité. Cette expertise technique très complète nous a donné une vraie légitimité auprès du secteur.

VOUS AVEZ DÉCROCHÉ UNE MÉDAILLE D'OR AU MONDIAL DE LA BIÈRE, VOUS AVEZ FAIT LA UNE DU *WALL STREET JOURNAL*… QUELLE SERA LA SUITE DES ÉVÉNEMENTS POUR VOUS ?

C'est fou, on ne s'imaginait pas vivre ça !
Notre équipe compte aujourd'hui une dizaine de personnes. Nous avons produit 1200 hectolitres en 2014 et on espère 1400 hectolitres pour 2015. En juillet, nous installons deux nouvelles cuves qui vont augmenter notre capacité de production. En 2016, nous prévoyons de créer un pôle logistique, qui comprendra des cuves de stockage et une ligne de mise en bouteille et en carton. Nous exportons nos bières en Italie, en France, aux Pays-Bas, en Allemagne, en Autriche, en Corée… Il faut se bouger, susciter les opportunités !

Bachelier
en Agronomie (La Reid)