

De juillet à septembre 2010



■ Annick Castelain présentant la nouvelle Derby, avec Nicolas Castelain, responsable de production, et Arnaud Delannoy, directeur administratif.

Derby, la nouvelle bière Castelain

Depuis mai, la brasserie Castelain de Bénifontaine propose une nouvelle bière appelée Derby, uniquement dans le réseau des cafés-hôtels-restaurants, avec des bouteilles de 25 et 65 cl, et des fûts de 30 litres. Conçue avant tout comme une bière désaltérante, c'est une spéciale qui titre 5 % d'alc.vol. La brasserie n'était pas présente sur ce type de bière, toute sa gamme (les différentes Ch'ti, la Maltesse et la Jade bio) étant considérée comme des spécialités. Or, tout particulièrement en CHR, les spéciales sont très dynamiques, bien demandées par les consommateurs. Avec un nez bien marqué par les céréales, Derby offre à la fois un corps, mais aussi beaucoup de désaltération grâce à un fin houblonnage et un caractère un peu sec sur la finale qui satisfait la soif. Elle est élaborée en fermentation basse, avec la même levure que les autres bières Castelain, et connaît une garde longue d'au moins

six semaines. D'après Alain Lemenu, directeur commercial, le *design* a été conçu dans un style à la fois traditionnel (coqs à l'ancienne dans le logo) et moderne (graphisme du nom). Le bleu est par ailleurs la couleur dominante. Le lancement de la Derby concerne en priorité la région Nord-Pas-de-Calais.

À l'occasion de ce lancement, Annick Castelain, présidente de la brasserie, a également annoncé de bons résultats pour 2009, avec une hausse du chiffre d'affaires de 3 % qui prouve que l'effet du film de Dany Boon sur les Ch'tis n'a pas été qu'un feu de paille. Il avait en effet provoqué en 2008 une croissance de 25 %, qui n'est donc pas retombé.

Par ailleurs, la brasserie poursuit son effort d'investissement : après une nouvelle laveuse pour les bouteilles consignées, elle prévoit de créer une nouvelle salle de brassage et un nouveau bâtiment de stockage dans les années à venir.

