

BRASSERIE



La bière des 4 écluses veut grossir

Eric François a lancé sa brasserie à Dunkerque l'an passé.

En créant sa brasserie à Dunkerque, Eric François voit l'avenir, le développement de son entreprise et la création d'emplois. Elle est implantée dans un lieu atypique, dans des maisons éclésières à proximité d'un des hauts lieux des musiques actuelles des Hauts-de-France

L'ESSENTIEL

- **Qui ?** Eric François, 51 ans, gérant.
- **Quoi ?** Brasserie des 4 écluses.
- **Où ?** Quai des 4 écluses, Dunkerque.
- **Quand ?** Créée en mars 2019, première commercialisation en novembre 2019.
- **Les emplois ?** Deux emplois : le gérant et une employée.

La fameuse boisson houblonnée « made in Dunkerque », comme aime le rappeler son créateur Eric François, gérant de la microbrasserie implantée sur l'îlot des 4 écluses à Dunkerque depuis 2019, se fait un nom. La Cunette, la 4 Ec', la Bastion, et l'Exutoire : la gamme de la brasserie s'étoffe aussi de bières éphémères. Et derrière ces breuvages, l'envie de développer un concept, une entreprise, et favoriser l'emploi. Le tout en étant épaulé de l'aide précieuse du Réseau Entreprendre.

UNE MONTÉE EN PUISSANCE

Trois cuves de brassage de 1000 litres, et quatre de fermentation de 2000 litres. Les masto-

dontes d'acier en imposent. Le quinquagénaire compare le brassage de la bière à la pâtisserie, « il faut être ultra précis », mais en grosse quantité, il se frotte « aux problèmes industriels ». Jusque-là, l'homme réalisait la mise en bouteille seul, manuellement. En septembre, il embauche son premier salarié. Sa première bière éphémère, la Jamaican docks beer a été conçue spécialement pour le festival de ses voisins, la salle de concert des 4 écluses. Malgré le contexte sanitaire, et l'annulation du festival, les 900 bouteilles ont été écoulées en tout juste deux semaines. « J'étais dans une montée en puissance », affirme-t-il. « Il fallait un développement commercial en plus du développement de fabrication. »

« Le Réseau Entreprendre, ça aide à ne pas être seul »

Eric François

Intégrer le Réseau Entreprendre l'a aidé pour l'investissement dans une ligne d'embouteillage automatique, mais pas seulement. « J'étais persuadé de pouvoir m'en sortir seul. Mais quand

on travaille 80 ou 100 heures par semaine, qu'il faut analyser les chiffres etc. Avoir un accompagnateur du Réseau Entreprendre est utile, ça m'a obligé à m'arrêter, analyser la situation, avoir du recul. Il y a un problème pour l'entrepreneur, il souffre d'un mal : la solitude. Réseau Entreprendre, ça aide à ne pas l'être. »

L'homme se démène. Eric François voit loin. « Je suis là pour durer, il faut que ça tienne. Ma gamme est stable, je commence aussi à fidéliser les clients. » Et d'ajouter : « Je suis seul à brasser,

j'attends de monter en volume pour embaucher. » La volonté de créer des emplois est là. La prochaine étape ? L'embouteillage mécanique arrive bientôt. Il permettra notamment de réaliser des bières de 33 cl, afin de toucher les restaurateurs, et étendre son volet commercial.

UN CONTEXTE COMPLEXE

Sa brasserie c'est aussi une salle de réunion, avec visite et dégustation possible. En créant son entreprise, Eric François, visait l'autonomie, un besoin de reconver-

sion professionnelle après 20 ans comme ingénieur en sidérurgie. « Je voulais me recentrer sur des choses authentiques, un produit plus noble ». Avant d'ouvrir son ancre sur les quais dunkerquois, il a passé deux ans à brasser chez lui, créer les recettes, et imaginer un lieu atypique.

Le contexte sanitaire a été complexe pour l'homme, entre la fermeture des bars, restaurants, et salles de spectacles. « Je travaille depuis 12 mois, mes voisins, la salle de concert des 4 écluses, est fermée depuis 8 mois... »

Un lieu atypique

Nichée sur la petite île, à côté d'une salle de concert et d'écluses, la brasserie des 4 écluses porte bien son nom. En créant son entreprise, Eric François a aussi permis de redonner vie à des bâtiments atypiques, voués à la destruction. Le style flamand se dessine, au bord des quais, en pleine ville. « Ici, c'est un point central de la gestion des eaux du plat pays », rappelle le jeune patron. En donnant naissance à sa brasserie, il a donné une seconde vie à deux maisons éclésières. « Elles appartenaient à l'Etat et étaient à l'abandon. L'une d'elle était inhabitée depuis 20 ans, a été squattée, incendiée etc. » Et de poursuivre : « L'Etat voulait les détruire mais pas la Ville. Elles datent de 1932, et à Dunkerque il y a peu de bâtiments de cette époque, ils ont été détruits avec la guerre. » Il articule alors son projet professionnel autour de ce lieu aussi atypique que charmant « pour contribuer à la sauvegarde du patrimoine architectural de la ville. Ces maisons



Eric François a, grâce à son activité, redonné du lustre à d'anciens bâtiments.

sont connues, les Dunkerquois sont reconnaissants et me disent merci. » Les deux verrees, après un an de travaux, sont désormais une vraie valeur ajoutée, architecturale, avec en leur sein un projet professionnel favorisant également l'emploi.