BRASSERIE **MOTTE-CORDONNIER**

DOSSIER DE PRESSE

SOMMAIRE

I. Avant-propos. 04

II. Une renaissance en trois temps. 06

1. 2019 : La renaissance de la Bière Motte-Cordonnier. 07
2. 2021 : La renaissance de la brasserie Motte-Cordonnier. 09
   - La gamme. 10
   - Les moteurs du projet. 11
3. La renaissance du site historique Motte-Cordonnier : 2023 ? 13

III. Motte-Cordonnier aujourd'hui. 14

1. Le projet et les installations. 15
2. Des médailles, déjà ! 16
3. Nos valeurs : « Familiale, mais pas que ! » 16
4. Être profitable à la 11e génération... et aux suivantes ! 17

IV. L'histoire Motte-Cordonnier. 18

I.

AVANT-PROPOS

Des brasseries, il s'en créée quasiment une par jour en France depuis 2018. Mais des brasseries comme **Motte-Cordonnier** ? Il n'y en a qu'une !

Au-delà de la Bière, c'est ici **une histoire qui renaît de ses cendres**. Un **patrimoine brassicole de près de 4 siècles** qui reprend vie. Une famille qui reprend le flambeau, avant qu'il ne s'éteigne, d'un **fleuron de l'industrie régionale**.

Pour toutes ces raisons, la relance des Bières Motte-Cordonnier (2019), l'installation d'une nouvelle brasserie Motte-Cordonnier (mai 2021), et le projet d'une relocalisation à moyen terme sur le site historique d'Armentières (2023), constituent un véritable événement pour la région.

Pour autant, la brasserie souhaite s'installer dans le paysage brassicole local avec beaucoup d'humilité. Elle se positionne comme une **Bière familiale, accessible**. Elle n'est pas qu'une Bière de table. Elle est la Bière de l'apéritif, qui se retrouve dès le vendredi, la Bière du dimanche en famille ; celle des instants qui réconfortent. Celle qu'elle fut jadis, et qu'Henry Motte, l'aîné de la 10e génération Motte-Cordonnier souhaite qu'elle devienne à nouveau, en prenant la tête de la brasserie en avril 2021.

II.

UNE RENAISSANCE EN TROIS TEMPS

1.

2019 : LA RENAISSANCE DE LA BIÈRE MOTTE-CORDONNIER

La genèse du projet

Évidemment, **relancer la brasserie familiale historique**, ou à tout le moins une gamme de Bières Motte-Cordonnier, trotte dans la tête des descendants de la famille depuis plusieurs années, voire davantage. Mais c'est en **juillet 2018**, quand décède Bertrand Motte, dernier dirigeant familial de la brasserie, qu'a lieu le déclic.

Pour ses fils et leur famille, qui ont passé leur jeunesse ou leurs vacances à la brasserie, pas question de parler de la fin de l'histoire brassicole familiale ! Au contraire, ce drame, vécu comme une impulsion, fait germer l'idée de relancer l'activité, afin de **perpétuer 370 ans d'histoire familiale**.

En **2019**, le projet prend naturellement forme à **Armentières**, le bastion de la famille Motte-Cordonnier. Les 15 membres de la famille proche (les 3 fils, leurs épouses et les 9 petits-enfants), recréent la **Société des Brasseries Motte- Cordonnier**. C'est **Henry Motte**[1], l'aîné, qui en tient les rênes depuis le 5 avril 2021.

Riches d'un souvenir laissé par les produits Motte-Cordonnier, ils imaginent des **recettes généreuses**, élaborées à partir de **matières premières** sélectionnées avec rigueur et pour la plupart **originaires des Hauts-de-France**.

Le temps de lancer le projet, trouver un local et des financements, les Bières étaient brassées à façon par leurs confrères des **brasseries 3 MONTS et Pays Flamand**, dans la plus pure tradition des Flandres.
Toutes les bières sont désormais fièrement brassées à Armentières.

1 Voir sa biographie en page 11.

Les Bières Motte-Cordonnier, entre ancrage local et tradition familiale.

René Motte

Les **deux premières Bières** qui voient le jour portent le nom de glorieux **ancêtres de la Brasserie : René et Émile**.

Tout d'abord, **René Motte**, est l'un des aïeux dont la résilience et l'énergie entrepreneuriale ont fait évoluer la brasserie de l'avant à l'après-Guerre. Celui-ci a repris la brasserie en 1898 et essuyé les désastres que le conflit mondial a infligés à la brasserie. Mais René Motte, pugnace, a fait construire une nouvelle usine le long de la rivière la Lys : un château-usine typique de la région du Nord, toujours visible aujourd'hui.

C'est en hommage à sa ténacité, son courage, son génie entrepreneurial et sa passion de la Bière, qu'une Bière éponyme est donc créée.

Émile Sory

Émile, ensuite. **Émile Sory** était un salarié rentré en 1904 et qui travailla 50 ans à la brasserie notamment en qualité de responsable de la fermentation. Il y poursuit notamment le développement de la pasteurisation et l'arrivée des bouteilles après la première guerre mondiale.

Son fils a également travaillé pendant 50 ans à la Brasserie, et son petit-fils pendant plus de 44 ans. Celui-ci ne recense alors pas moins de 11 parentés qui ont porté les couleurs Motte-Cordonnier !

Cela valait bien une Bière à son nom, une belle Bière de garde triple fermentation titrant à 9°, dans la plus pure tradition flamande.

Elle se veut aussi un hommage aux générations de salariés qui se sont mobilisés pour garantir **le slogan de Motte-Cordonnier : QUALITÉ D'ABORD**.

À cette première gamme s'ajoutent la **Bière de Famille** et la **Bière des 100 ans du Beffroi**. Vous trouverez les précisions sur les Bières en page 10.

En parallèle de la production de Bière, c'est un chantier plus vaste encore que mène la famille : **la renaissance d'une brasserie !**

2.

2021 : LA RENAISSANCE DE LA BRASSERIE MOTTE-CORDONNIER

Les locaux historiques indisponibles pour cause de travaux ne permettent pas d'accueillir les installations dédiées au brassage de la gamme Motte-Cordonnier. L'heure est donc rapidement à la **recherche d'un autre local de production**.

Hasard ou destin, l'outil de production dont les membres de la famille rêvaient prendra ses appartements dans la **ruche d'entreprises d'Armentières**, localisée quasiment face à la brasserie originelle.

Cette étape permet de poursuivre le développement de la gamme existante, dont l'intégralité est brassée sur place à Armentières.

LA GAMME

La René

Une Bière blonde généreuse, rafraîchissante et légère, titrant à 6°.
Amertume IBU 25 et couleur EBC 7.
Proposée en bouteilles de 75 cl et 33 cl.
Disponible en fûts.

La Émile

Une Bière de garde Triple de caractère titrant à 9°. Amertume IBU 33 et couleur EBC 16.
Proposée en bouteilles de 75 cl et 33cl.
Disponible en fûts.

La Camille

Une IPA blanche légère, houblonnée à froid (houblons Citra et Simcoe), avec des fl aveurs d'agrumes accentuées par une infusion
de « bergaMotte » et d'écorces d'oranges douces. Amertume IBU 21 et couleur EBC 8,7.
Proposée en bouteilles de 75 cl et 33cl.
Disponible en fûts.

La Bière de Famille

Une Bière ambrée triple fermentation à la robe rousse et lumineuse brassée avec un soupçon de poivre de Sichuan. Puissante et de caractère, celle-ci titre à 7°.
Amertume IBU 21 et couleur EBC 28.
Proposée en bouteilles de 75 cl et 33cl.
Disponible en fûts.

La Bière des 100 Ans du Beffroi

Une brune audacieuse, allégée à 5,5° pour faire découvrir le style au plus grand nombre. Désaltérante, avec une douce amertume, cette Bière reprend les codes de l'Étoile Noire : notes de pain grillé légèrement caféinées et cacao. Amertume IBU 21 et couleur EBC 41.
Proposée en bouteilles de 75 cl et 33cl.

LES MOTEURS DU PROJET

Henry Motte,
Président de la brasserie Motte-Cordonnier

« Cette marque représente énormément pour nous, car éponyme bien sûr, mais c'est aussi un lien avec notre histoire et un amour partagé du produit, la Bière. »

Henry Motte, aîné de la 10e génération Motte-Cordonnier, est un jeune ingénieur diplômé d'un Master de l'Iteem, un département de Centrale Lille, en gestion de projets.

Originaire de la région, il est passionné par le monde brassicole, les nouvelles technologies et l'entrepreneuriat.

Riche d'une expérience acquise en business développement, ingénieur avant vente et management au sein d'un des leaders informatiques mondiaux, Worldline, il quitte l'entreprise pour se consacrer à temps plein au projet familial de reprise de la marque Motte-Cordonnier.

Ce faisant, le dynamique et optimiste Président de la société s'attelle à la tâche de créer le consensus chez les 15 descendants repreneurs.

Grâce à ses connaissances de brasseur amateur et une vraie appétence pour les produits innovants, Henry Motte a poursuivi son apprentissage via des formations en brassage chez Brewing Theory, à Marcq-en-Barœul, jusqu'à devenir brasseur professionnel avec l'ambition de faire renaître de ses cendres le site brassicole originel d'Armentières.

Frédéric Motte

Frédéric met toute son expérience et sa passion pour l'histoire familiale au service du projet. Il se surprend à prendre un plaisir inattendu à livrer les petits bistrots d'Armentières ! Mémoire vivante de l'Histoire familiale, en recherche permanente d'informations à glaner, il sera l'historien et le gardien du musée.

Marie Alix Motte

Dotée d'une grande rigueur, d'un sens aiguisé du détail et de l'esthétique, Marie Alix organise les réseaux de communication de la société.

N.B. : *Les 15 descendants ont tous apporté leur "bière" à l'édifice" !*

- **Victoire, Ingrid et Sophie** ont suppléé Marie Alix sur la communication et les réseaux sociaux.
- **François** a formé avec **Frédéric** un duo de bons conseils sur la gestion d'entreprise.
- **Gonzague et Anne Catherine** ont aidé sur la partie comptabilité et facturation.
- **Gilles** a été un véritable ambassadeur lors des dégustations
- **Anne Sophie et Sabrina** ont été d'une grande aide pour les démarchages commerciaux.
- **Gauthier, Fabien et Louis** ont assuré les livraisons.

3.

LA RENAISSANCE DU SITE HISTORIQUE MOTTE-CORDONNIER : *2023* ?

L'ambition de la famille est de pouvoir **réinvestir à moyen terme le site historique**, bâtiment classé et château industriel à l'élégance d'un autre temps. Celui-ci représente **l'âme, le cœur symbolique et affectif du projet**.

Sur ce site, se trouve un **véritable trésor architectural** : la façade, l'ancienne salle de brassage, avec ses cuves, sa malterie et ses salles attenantes. Ces éléments classés ne pouvant être réinvestis comme espace de production, c'est donc au rez-de-chaussée de l'ancienne salle de brassage, et/ou dans les bâtiments annexes que les héritiers aimeraient relocaliser la brasserie.

III.

MOTTE-CORDONNIER AUJOURD'HUI

1.

LE PROJET ET LES INSTALLATIONS

Qui dit nouvelle brasserie dit **nouvelles installations** ! La nouvelle brasserie, qui permettra d'assurer la production est située dans la ruche d'Armentières, dans un local appartenant à la MEL.
Le local loué par la famille Motte-Cordonnier abrite 2 cuves de brassage, une d'empâtage / ébullition et une de filtration. S'ajoutent à cela 6 fermenteurs (5 de 20hl et 1 de 50hl), une embouteilleuse iso-barométrique et une laveuse de fûts, pour une capacité de **1000 à 2000hl**.

Des moyens à la hauteur des ambitions familiales : **réinternaliser le brassage de l'intégralité des recettes pour 2021-2022**.
Cet objectif a été atteint dès début 2022.
La famille en profite ici pour saluer et remercier chaleureusement les amis brasseurs des Brasseries 3 MONTS et Pays Flamand pour le brassage à façon des bières de la gamme lors de la phase d'installation de l'outil de production d'Armentières.

Pour son retour sur le marché, sur l'année 2021/2022, la marque Motte-Cordonnier affiche un bilan de **700 hl vendus**. De ce résultat encourageant découle une nouvelle ambition familiale : **atteindre un volume de vente de 1000 hl.**

2.

DES MÉDAILLES, DÉJÀ !

Les Bières Motte-Cordonnier ont été inscrites à **plusieurs concours** ces dernières années et sont revenues médaillées à chaque fois !

En 2021, la Bière **René** a reçu une **médaille d'argent au France Bière Challenge** tandis que la Bière **Émile** y a été récompensée d'une **médaille d'or**.

La **Bière Émile** a été récompensée à deux autres reprises, avec une **médaille d'argent au concours international de Lyon 2021** et **est devenue la 3e meilleure bière Triple du monde** avec sa **médaille de bronze aux World Beer Awards** de Londres.

Pour l'édition 2022 du France Bière Challenge, **La Camille et La Bière de Famille ont été récompensées respectivement d'une médaille d'agent et d'une médaille de bronze.**

NOS VALEURS : « FAMILIALE, MAIS PAS QUE ! »

> **Famille**. La force d'un collectif indivisible.

> **Audace**. Prendre le risque d'être créatif et ambitieux.

> **Convivialité**. Celle de notre Région.

> **Ambition**. Dépasser les anciens

3.

4.

Être profitable à la 11e génération... et aux suivantes !

La Brasserie Motte-Cordonnier, bien que renaissante, mène des **actions responsables et concrètes** visant à **limiter son impact sur la planète** tout en **s'inscrivant dans la vie économique LOCALE**.

D'abord, la brasserie utilise des **céréales maltées à Aire-Sur-La-Lys** et des **houblons majoritairement originaires des Flandres** (*Coopérative Houblonnière du Nord et Brewstock*).

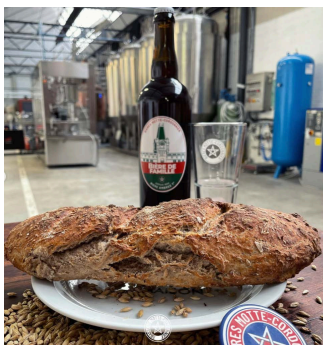
Le circuit de l'outil de brassage a été modifié de façon à **récupérer et réemployer l'eau de refroidissement** du moût. Cette habile démarche permet des économies conséquentes en toute facilité.

Les résidus de brassage, *les drêches*, sont collectées par **un agriculteur** dont l'exploitation se situe à Erquinghem-Lys. Elles sont utilisées **en compost pour les récoltes futures**.
Une autre partie des drêches est, quant à elle, **collectée par un fabricant de savons**.

Motte-Cordonnier participe activement **au renouveau de la consigne**, en utilisant des bouteilles consignées et recyclées par **Haut La Consigne**. Les bouteilles sont en outre éligibles à la collecte des appareils "**la Déconsigne**", installés dans plusieurs magasins des Hauts-de-France.

Les livraisons sont assurées, **sans filmer les commandes** et **les cartons de la Brasserie sont recyclés et réemployés**.

Enfin, il n'est pas rare que des cuisiniers / boulangers en herbe poussent les portes de la brasserie pour récupérer les drêches afin de **fabriquer du pain ou des pâtes à pizza...**



BRASSERIES
MALTERIES MOTTE-CORDONNIER

Bière
MOTT
NNIER

IV.

L'HISTOIRE MOTTE-CORDONNIER

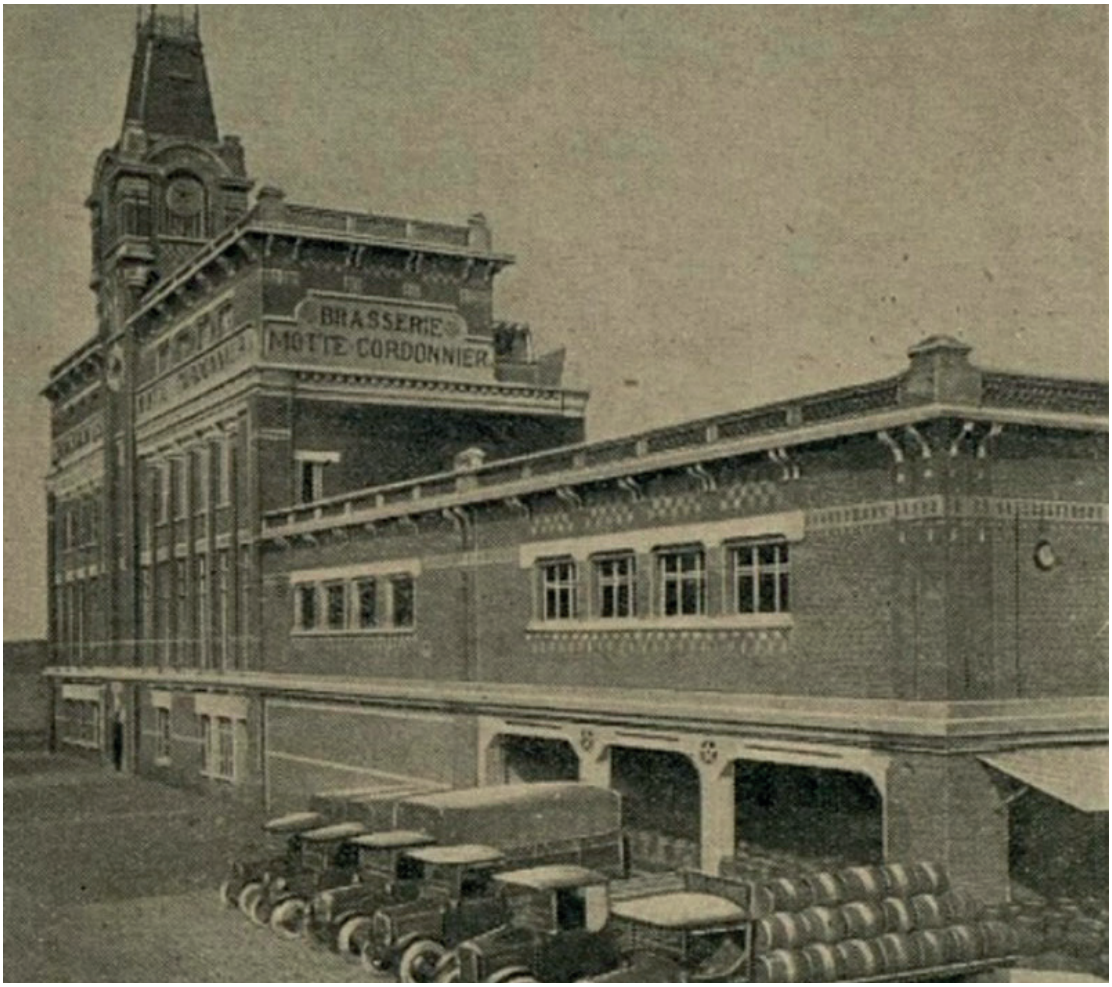
C'est en 1650 que la brasserie de l'Étoile naquit, au cœur de la ville d'Armentières entre la rue d'Erquinghem (devenue rue de Dunkerque) et un bras de la Lys permettant ainsi les approvisionnements.

En 1675, la brasserie fut vendue à la famille de Coussemaker, qui la vendit ensuite à Jean-Baptiste Desmazières (nous sommes en 1749). **C'est suite à cette tractation que la Brasserie rentre dans la famille Motte-Cordonnier.**

Edmond Motte-Cordonnier

La brasserie connut des drames, qui donnèrent de véritables impulsions.

L'incendie de 1889 dans la malterie en est une belle illustration. En effet, suite à l'incendie, Edmond Motte-Cordonnier décida de la reconstruire plus loin, chemin des Prés, pour pouvoir agrandir la brasserie.



1924 – cour de la brasserie rue de Dunkerque

Edmond Motte-Cordonnier accompagna par ailleurs les grandes mutations, avec l'arrivée des bouteilles et la pasteurisation.

Nouveau drame, Edmond décéda subitement à 55 ans en 1899 et c'est son fils, René qui hérita de la brasserie à seulement 24 ans.

Il acheta la ferme Bayard rasée et ses 8 ha le long de la Lys, et confi a à l'architecte Georges Forest la construction d'un château industriel avec la malterie attenante.

La brasserie étant une ingénierie très capitalistique, René décida de se donner les moyens de ses ambitions, en ouvrant son capital à des amis armentiérois pour acheter la brasserie Droulers et ses estaminets.

Précurseur en matière de brassage, il mit en œuvre un nouveau procédé de fabrication, testé rue de Dunkerque : la production gravitaire.

Visionnaire, il importa les méthodes de brassage tchèques pour faire de la Bière de fermentation dite « basse » garantissant une meilleure qualité et une meilleure conservation... un audacieux pionnier dans son métier ! Un génie qui fut récompensé par sa nomination en qualité de Président d'Honneur de l'Union Générale de la Brasserie Française.

À noter : La brasserie comportait une salle de brassage composée de trois cuves de brassage, une de 400 hectolitres et deux de 260 hectolitres datant de 1920 et une laveuse de bouteilles automatique.

S'en suit alors une période qui pourrait être qualifi ée d'âge d'or. En effet, les cafés sont LES lieux de la vie sociale (plus de 400 à Armentières) et les grandes usines, textiles notamment, font croître la population des villes. Dans un tel contexte, la brasserie poursuit une croissance régulière et importante. **En 1927 la production s'élevait à 122 000 hectolitres de Bière de fermentation basse.**

Tous les objectifs de la Brasserie seront atteints et même plus, obligeant des innovations techniques ainsi que des investissements annuels importants, comme les camions électriques qui complèteront les chevaux pour les livraisons.

Au cours de toute cette aventure, impossible d'occulter les femmes et les hommes qui ont fait la Bière Motte-Cordonnier. En effet, des milliers de collaborateurs se sont succédés à la brasserie Motte-Cordonnier, souvent en famille, de génération en génération.

À cette époque, le modèle du patronat chrétien, le paternalisme, était prégnant et soucieux d'accompagner le salarié dans sa vie.

Chez Motte-Cordonnier, cela se traduisait par des logements sociaux, des colonies de vacances, de grands banquets, d'immenses jardins ouvriers autour du site de production… et même une chapelle ! Ce lien social créé a été très important, notamment pendant la guerre.

De toutes ces actions résultait un climat social qui n'était trouvable nulle part ailleurs à Armentières. Pour l'illustrer, il est à noter qu'**aucune action durant les grandes grèves textiles de 1903 ou 1930 ne furent à déplorer**. De même, en 1968, les activistes venus de l'extérieur bloquer l'usine ont été chassés par les salariés en une matinée.

La Seconde Guerre mondiale n'affecta que peu la brasserie, si ce n'est son évacuation en 1940 et la nécessité, au retour, de réparer les pillages et dégâts subis. Par chance d'ailleurs, **la brasserie échappa de peu aux bombardements alliés sur la gare d'Armentières.**

L'après Seconde Guerre mondiale est une étape supplémentaire dans l'aventure Motte-Cordonnier. En effet, sur plus de 2 300 brasseries en 1913, il n'en reste plus que 130 en 1960 et une petite trentaine en 1970.

Dans une exigence de couverture nationale du marché, Motte-Cordonnier rachète une brasserie à Amiens, puis à Caen ainsi que de nombreux entrepôts dans tout l'Hexagone.

La brasserie d'Armentières connût quant à elle de nombreux investissements.

Le contexte de cette période est très pénalisant pour les brasseries françaises et plus largement l'industrie française, avec le blocage des prix qui lamine les marges dans un métier très capitalistique.

En 1947, la brasserie produisait 300 000 hectolitres de Bière de fermentation basse, des marques étoile rouge, étoile d'or, étoile noire, Oxford, Véga, Bock M. C.

Dans les années 1950, Motte-Cordonnier se mit alors au marketing et au design. Un tournant qui paya puisque **le design audacieux de la Véga 2000, une Bière de luxe révolutionnaire par la forme carrée de sa bouteille permit à Motte-Cordonnier d'obtenir l'oscar mondial de l'emballage !**

Ils s'adonnèrent aussi au sponsoring du Tour de France et au développement de Mocovin, leur fi liale en charge des vins et liqueurs.

En 1951, les audacieux frères Motte créèrent une brasserie à Bangui, en République Centrafricaine : un choix d'investissements très judicieux, malgré l'éloignement du pays.

1970 marque un tournant dans l'histoire de la brasserie. En effet, Motte-Cordonnier est à cette période le n°3 français sur le marché. L'Europe se forme et la création du marché commun pousse à la concentration des acteurs.

La consommation baisse dans les cafés, qui représentent le marché de prédilection de la Brasserie et la grande distribution explose en imposant un couple volume/prix très exigeant.

Motte-Cordonnier, malgré une stabilité grâce à son actionnariat majoritairement familial, n'a pas les moyens d'affronter seul ces nouveaux défis. En effet, **la société est trop petite parmi les grands groupes et trop grande parmi les petites brasseries françaises.**

Stella-Artois, leader en Belgique veut s'implanter en France et scelle donc un pacte avec Motte-Cordonnier en lançant une OPA amicale sur la majorité du Capital en 1970.

Si l'aspect sentimental pour la famille Motte laissait poindre quelques regrets, sur les côtés industriel, commercial et social, le temps les a confortés dans la pertinence de ce virage stratégique.

Armentières devient alors le fer de lance de Stella Artois pour accéder au marché français. Dans le même temps, forte de cet appui, la société Motte-Cordonnier conforte sa 3e place sur le marché.

Mais après avoir envisagé un triplement du site, Motte-Cordonnier devenue Sébastien Artois en 1982 puis Interbrew et **ABInbev**[2] **en 2005 va progressivement mettre le site en sommeil.**

En 1993, on ne brasse plus à Armentières, en 2001, c'est l'embouteillage qui est arrêté, suivi de l'enfutage en 2003 et enfin, en 2008, l'activité logistique a fermé ses portes.

En 2009, l'ensemble du site est vendu à un investisseur immobilier belge et va tomber dans une longue léthargie, rendant la démolition des bâtiments presque inéluctable.

Mais l'histoire est faite de signaux et d'opportunités et **le classement en monument historique** de la partie des bâtiments datant de 1920 a permis de sauver le site avec la mise en route d'un projet global qui va couper le site en 3 parties.

Une partie, sans valeur historique a été rasée pour construire des logements, tandis qu'une autre, composée des hangars de logistique, de l'ancienne salle d'embouteillage et des garages, est en phase d'étude pour un site dédié aux loisirs indoor.

Puis, une 3ème partie, classée, et composée de la malterie et de la brasserie, va être sauvée et restaurée dans le cadre d'un projet de réhabilitation en logements.

Enfin, en 2019, les descendants Motte-Cordonnier de la 9ème et 10ème génération des célèbres brasseurs d'Armentières, recréent la société avec l'ambition de rendre à l'Institution familiale ses lettres de noblesse.

Les descendants ne s'inspirent pas seulement de l'histoire. Ils l'ingèrent et l'intègrent au sens propre dans leur nouveau projet.

2 Aujourd'hui ABinBev est devenu le 1er brasseur mondial avec 52 milliards d'euros de chiffre d'affaires et 25% de parts du marché mondial.

BRASSERIE **MOTTE-CORDONNIER**

CONTACT PRESSE

Henry Motte

Hellolafamille@bieresmottecordonnier.fr

+33 (0)3 68 38 60 06