La brasserie Parisis

voit plus grand

À l'étroit dans ses anciens locaux, la brasserie a investi fin 2022 dans un nouveau site, à Combs-la-Ville, et dans la modernisation de son outil de production. Le lieu dispose en outre d'un bar-boutique.

Bières

Site : Combs-la-Ville (77) – 2 500 m²

CA 2022: 1,2 M€

Investissements: 3,9 M € en 2022

Collaborateurs: 9

es effluves de houblon et de malt embaument les bureaux qui côtoient les cuves de brassage. Bienvenue dans les nouveaux locaux de la brasserie Parisis. Installée pendant dix ans à Épinay-sous-Sénart (Essonne), la PME a déménagé à Combs-la-Ville (Seineet-Marne), en septembre 2022, dans un bâtiment d'environ 2500 m2 flambant neuf. Leur ancien site de 450 m2 devenait exigu tant en termes de production que de stockage. De loin, cette construction grise, située dans une ZAC aux côtés d'un hôtel et d'un buffet asiatique, ressemble à de quelconques bureaux ultramodernes et écoresponsables. Mais il abrite une brasserie avec une capacité de production pouvant aller jusqu'à 30000 hl/an.

En s'implantant ici, ce précurseur de la bière artisanale en Île-de-France a pu se développer en investissant 1,4 million d'euros dans la modernisation de son outil, en plus de 2,5 millions

UN LIEU TROIS-EN-UN

La brasserie Parisis a déménagé dans de nouveaux locaux où se trouvent à la fois des bureaux et une boutique-bar donnant sur les cuves de brassage de l'usine.



d'euros mis sur la table pour ce nouveau bâtiment. Un projet financé grâce à l'entrée de Parisis dans le groupe Newbeers en juillet 2020.

Production nocturne

Désormais, la brasserie peut compter sur 900 m² dédiés à la production. «Une partie – de la gestion du malt aux fermenteurs, en passant par les cuves de brassage – est gérée par un automate commun, cela permet aux brasseurs de se concentrer sur le produit », détaille Jonathan Abergel, fondateur de la brasserie en 2012. Ainsi, cette automatisation permet à la PME de démarrer la production dès



CENTRIFUGEUSE

La brasserie a investi dans une centrifugeuse (au milieu) afin d'obtenir un résultat plus limpide et plus stable. Le produit arrive dans un tank de garde qui contient la bière finie.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Embouteilleuse, scanner contrôleur/éjecteur, sécheuse, étiqueteuse, graveuse, wrappeuse... La ligne de conditionnement en bouteille a été modernisée.



SUR PLACE

De la production à la boutique, il n'y a qu'un pas. La brasserie Parisis fait de la vente en direct, les clients pouvant repartir avec des bières ou consommer sur place un demi ou une pinte.



Si la production de la bière commence dès 3 heures du matin, avec le concassage, la filtration et l'empâtage, les salariés n'arrivent qu'à 7 h 30 pour ajouter le houblon dans la chaudière à moût.

3 heures du matin sans action humaine. Les employés arrivent à 7 h 30, au moment de l'ébullition du moût, pour y ajouter le houblon, une plante donnant amertume et arômes spécifigues à la bière.

Si les silos à malt, les blocs de brassage et une partie des fermenteurs avaient permis à la brasserie de monter en puissance en 2017, l'entreprise a investi en 2022 dans de nouvelles cuves de fermentation et une centrifugeuse. «Nous avions besoin de développer le

marché de fût, qui est très exigeant, nous avons donc acheté une centrifugeuse afin d'obtenir un résultat plus limpide et plus stable», explique Jonathan Abergel. Le produit, débarrassé des levures, arrive dans un tank de garde qui contient la bière finie, prête à être embouteillée ou mise en fût.

La brasserie Parisis a également investi dans deux lignes de conditionnement automatiques complètes, une pour les fûts et une pour les bouteilles. Dépalettiseur, embouteilleuse, scanner contrôleur/ éjecteur, sécheuse, étiqueteuse, graveuse, wrappeuse, machine de marquage carton et palettiseur composent chaque ligne.

Une fois mises en bouteille, ces bières sont destinées à la grande distribution. Elles sont

aussi disponibles à prix d'usine dans le bar-boutique qui se mue en lieu de vie après 14 heures. «Ce type d'endroit était attendu, il n'y a pas eu besoin de beaucoup communiquer pour attirer du monde», précise l'ingénieur agronome. Avec une pinte à 6 € et un demi à 3,50 €, les prix sont très abordables pour la région parisienne. Grâce à ce succès, une personne a été embauchée pour tenir le bar-boutique tous les après-midi de 14 h à 22 h, du mardi au samedi.

Diversification nécessaire

« Nous avons aussi repensé l'entrée et la sortie des camions afin d'éviter qu'ils stationnent devant le bar-boutique», expose Jonathan Abergel, qui a fait de ce lieu un espace de convivialité. Oktoberfest, soirée à thème, foodtruck... Il ne manque pas d'idées pour développer la vie locale.

Parmi ses ambitions, il y a évidemment le développement de son chiffre d'affaires. Malgré l'inflation et la stagnation du marché, Jonathan Abergel souligne que la brasserie Parisis est « à peu près à l'équilibre». L'entreprise souhaite aussi se diversifier en investissant encore plus le CHR tout en pérennisant ses liens avec la grande distribution. Après une dernière décennie euphorique avec une croissance à deux chiffres, le marché des bières marque une pause. Il a stagné en valeur (+0,9 %) et baissé en volume (-2 %) en 2022, selon Circana. Malgré tout, la bière reste une énorme catégorie dopée par l'essor des brasseries artisanales et l'émergence de nouveautés plus pointues, à l'instar des IPA. Une façon de (re)conquérir de nouveaux clients.

ÉMILIE NGUYEN, À COMBS-LA-VILLE



« Une partie de la production ·la gestion du malt, des fermenteurs, des cuves de brassage– est gérée par un automate commun. Cela permet aux brasseurs de se concentrer sur le produit.» Jonathan Abergel, fondateur de la brasserie