

Gastronomie

Seite 62 **Tageblatt** Donnerstag, 27. April 2006

Et l'**histoire** continue ...

Réouverture du Cornelyshaff: Simon reprend „Ourdaller“



Un haut-lieu de la gastronomie du terroir

En 1994, les agriculteurs de la région LEADER II Clervaux Vianden, respectivement du futur Parc Naturel de l'Our se sont réunis avec le but de réduire les désavantages pour l'agriculture par le projet de création d'un parc naturel.

D'autres buts étaient la création d'un réseau pour une production durable, l'amélioration de la qualité et de la vente directe des produits de la région ainsi que l'assurance d'une transparence et d'une traçabilité dans la production pour le consommateur.

En 1999, la société coopérative „Cornelyshaff“ est née en prenant en location de la commune les locaux du „Cornelyshaff“, nouvellement restauré. Cette coopérative était responsable de toutes les activités autour du „Cornelyshaff“ jusqu'à peu. Parmi ces activités nous comptons la production de bière, de fromage et de moutarde.

Malgré un engagement personnel sans pareille des différents membres de la coopérative ainsi que d'amateurs présents dans tout le pays, il n'était pas possible d'atteindre le point critique du break-even.

La cause n'en est certainement pas la qualité de la bière, mais plutôt un manque de marketing et force de vente.

Pour ces raisons, la société coopérative a cherché une solution afin de continuer l'exploitation de la brasserie sur le site du „Cornelyshaff“ et ceci dans une vision à long terme et s'est ainsi tournée vers la Brasserie Simon.

Le brasseur des bières spéciales

La stratégie de la Brasserie Simon est de se positionner comme brasseur de bières spéciales luxembourgeoises.

Les derniers mois, le vent de l'innovation a soufflé sur la Bras-

serie Simon: le logo a été rafraîchi, les étiquettes relookées et la dernière innovation est la sortie du 4 pack 50 cl.

Ce dynamisme se voit maintenant souligné par la reprise de l'exploitation de la Brasserie Ourdaller, qui avec sa gamme de bière offre la complémentarité aux bières Simon.

La Brasserie Simon a déjà une collaboration intense avec le Parc naturel de la Haute-Sûre dans lequel elle puise les matières premières comme l'orge de brassage et l'épeautre et dans cette logique, une collaboration avec le Parc naturel de l'Our pour les bières Ourdaller est évidente.

Une s.à r.l. du nom de „Ourdaller Brauerei“ vient d'être créée avec la Brasserie Simon Participation et Cie Secs comme actionnaire unique.

Cette nouvelle entité juridique, avec siège social sur le site du „Cornelyshaff“, prend en charge la production des bières et engage pour ce faire le brasseur actuellement en service, M. Thomas Wadowsky. La production des bières Ourdaller va donc se faire exclusivement sur le site du „Cornelyshaff“.

Comme auparavant, les bières seront embouteillées dans les installations de la Brasserie Simon à Wiltz et toute la production sera commercialisée et distribuée par la Brasserie Simon. C'est également celle-ci qui prendra en main tout le marketing et la démarche vers le consommateur.

En résumé, la Brasserie Ourdaller produit la bière et la vend ensuite à la Brasserie Simon qui profite de sa structure et de son réseau bien ancré pour assurer la commercialisation et la distribution. La Brasserie Simon est dès lors capable d'offrir à ses clients une gamme étendue et diversifiée de produits.

La combinaison des particularités des produits Ourdaller et d'un savoir-faire de longue tradition est certainement une belle recette de réussite.

