

Carnacus, une micro-brasserie créée par deux amis, un pari réussi !

Thomas Tardy et Guillaume Panus, deux amis d'enfance anciennement auditeur et commercial ont commencé à brasser leur bière dans un garage.

Après une formation, une recherche de local et de financement quelque peu laborieuse, ils en ont fait leur seule activité depuis la fin de l'année 2022.

C'est leur passion pour la bière mais surtout une grande histoire d'amitié qui les a décidés à créer leur micro-brasserie. D'abord auditeur dans l'univers bancaire et chargé d'affaires commercial dans le bâtiment, Thomas Tardy et Guillaume Panus ont créé Carnacus, une micro-brasserie.

« On se connaît depuis qu'on a treize ans et on a fait les quatre cents coups ensemble, s'amuse Guillaume Panus. Pendant le confinement, on a commencé à brasser de la bière au moment où tout le monde faisait son pain. » Les amis, d'origine mâconnaise, démarrent en 2020 dans le garage de Thomas munis de petit matériel amateur permettant de faire des brassins de 20 litres. « On a fait goûter aux copains, c'est comme ça que tout a commencé », raconte Guillaume Panus.

Une demande plus importante que prévu

Produire une bière de qualité, faiblement alcoolisée (moins de 5 degrés d'alcool) au goût stable, a été l'un des principaux enjeux. « Nous faisons des bières qu'on aime boire, qui révèlent le potentiel des houblons. Ce sont l'équivalent des épices qui vont donner de l'amertume et révéler le côté aromatique et très floral de la bière », explique Guillaume Panus, qui a été accompagné par la BGE dans le montage du business plan.

Pour y parvenir, les associés regardent des tutos, parcourent des forums, la bible de la bière de John Palmer (« How to Brew ») sous le coude, visitent des brasseries, lancent une, peaufinent leur réflexion sur la stratégie de diffusion et commercialisent leurs premières bières dans des événements culturels locaux, des marchés gourmands et nocturnes pour tester la réaction des clients.

L'idée de brasser pour eux et leur entourage s'est transformée en projet professionnel fin 2020. Les associés ont produit 2.000 litres de bière en 2021. « On s'est fait surprendre par la demande. Nous n'avions ni le temps ni le matériel. Notre difficulté a été de répondre à la demande et d'éviter une rupture de stock », racontent

les associés, Talents BGE 2023, qui ont créé leur micro-entreprise fin 2020 avant de lancer leur SAS en octobre 2022.

Un retour aux sources

Travailler ses recettes, peaufiner son projet , trouver un local, des financements... Se lancer nécessite un minimum d'investissement . Les trentenaires ont passé plusieurs mois à chercher le local avec le bon emplacement. Celui qui correspond à la bonne jauge quand on veut à la fois produire de la bière, assurer le stockage, réaliser des ateliers mais aussi faire de la vente à emporter. « Après plusieurs années passées à Lyon , nous voulions revenir aux sources. Nous avons eu un gros coup de bol en tombant sur un local de 240 mètres carrés à rénover dans le village où nous avons grandi », racontent les commerçants, qui ont réussi à négocier avec le propriétaire une prise en charge des travaux en échange d'une augmentation de leur loyer.

Après avoir noué un partenariat avec un brasseur du coin qui accepte temporairement de fabriquer la bière, les associés démarchent en 2022 quatre banques différentes et sollicitent 300.000 euros de crédit bancaire . « Avec le conflit ukrainien, on s'est rendu compte que le robinet s'ouvrait moins que prévu. Elles ont toutes été réceptives, preneuses de l'idée et du projet. Seule une banque a accepté de nous accompagner sur 100% de nos besoins », confie Thomas Tardy.

Partenariats

Depuis la fin de l'année dernière, ils en ont fait leur seule activité . « Nous avons finalisé nos ruptures conventionnelles en décembre 2022 et nous avons au préalable suivi en cours d'année une formation chez des brasseurs pour découvrir le métier grâce à nos comptes personnels de formation (CPF) », explique le cofondateur de la SAS, qui a réalisé 45.000 euros de chiffre d'affaires au cours du premier semestre 2023.

En attendant d'investir leur local fraîchement rénové d'ici au début de l'année 2024, Thomas Tardy et Guillaume Planus ont déjà signé des partenariats avec une cinquantaine de restaurants, bars et épiceries fines de leur département.

https://business.lesechos.fr/medias/2023/09/15/352706_carnacus-une-micro-brasserie-creee-par-deux-amis-un-pari-reussi-web-tete-0901715949256.jpg



https://business.lesechos.fr/medias/2023/09/15/352706_carnacus-une-micro-brasserie-creee-par-deux-amis-un-pari-reussi-web-tete-0901715949256.jpg

par Mallory Lalanne

