

# La brasserie **HURL**



**La brasserie Hurl vient de souffler sa première bougie ! Ses fondateurs, les étudiants entrepreneurs Hugo Caulier et Cyril Lecomte, ne manquent pas d'idées pour la suite.**

Cyril et Hugo sont demi-frères. Leur projet est né en plein confinement, alors que leur famille venait d'emménager sur la Place des Hautchamps et qu'il fallait bien occuper son temps en favorisant les activités au grand air.

Les garçons parcouraient alors Pommeroeul à vélo et terminaient leur balade par une bière dégustée sur le kiosque.

Parallèlement, ils testaient des petits brassins artisanaux de 20 litres dans la cuisine familiale. Dès lors, pourquoi ne pas créer une bière illustrant leur complicité et leur intérêt pour leur nouveau village ?

## **Une bière à l'image de deux jeunes passionnés**

Il faut dire qu'Hugo est tombé dans la marmite étant petit... Il est en effet le petit-fils de Roger Caulier, le fondateur de la brasserie Caulier de Péruwelz, et depuis ses 16 ans, il s'est essayé à différents postes dans la brasserie familiale. Naturellement, il a débuté un Master en Agronomie, qu'il complète avec des cours de zythologie.

Cyril, lui, est inscrit en Sciences de Gestion et affiche un profil plus commercial. Cette belle complémentarité est symbolisée par le nom de leur première bière, la HURL, contraction de leurs prénoms.

Ce breuvage est le résultat d'un processus de comparaison de 8 ou 9 brassins.

Cyril et Hugo souhaitaient une blonde légère, avec une belle couleur dorée, un chouette mix d'arômes fruités et houblonnés et de l'amertume rappelant les dry hop et les IPA.

## **Un projet en pleine maturation**

Évidemment, Cyril et Hugo ont pu bénéficier des infrastructures et de l'expérience de la famille Caulier pour développer leur projet. Mais ils en assurent seuls la gestion : recette, prospection, distribution, marketing, suivi comptable, etc.

Les deux étudiants ont déjà une approche très professionnelle et une vision stratégique de leur entreprise. Pour 2023, par exemple, il s'agira d'imaginer un verre de dégustation, de produire une deuxième bière, sans doute une triple ou une fruitée, et de viser une production de 16000 litres à l'année. Une vente mensuelle pourrait également être envisagée à la maison.

### **Infos**

**Brasserie Hurl**

**Hugo Caulier : 0474/28.22.10**

**Cyril Lecomte : 0494/85.22.67**

**caulierhugo7@gmail.com**



BRASSERIE HURL



brasserie\_hurl