



ON S'ADAPTE !

Depuis quelques semaines, les producteurs régionaux fourbissent leurs stratégies. Exemple avec le **Lucullus du Valenciennois**. Ce marbré de langue de bœuf fumée et de foie gras ne sera plus seulement vendu en bloc d'un kilo, mais aussi en tranches « pour 4 à 6 personnes ». « *On adapte nos formats* », explique à Prouvy Augustin Motte, le PDG qui a offert il y a six mois une nouvelle usine à son Lucullus en plein renouveau (*photo ci-dessous*). Il parie aussi sur la vente en ligne de nouvelles versions (pastrami, canard ou truffe).

Même envie d'en découdre chez les **Brasseurs des Hauts-de-France**. Ces dernières années, le lancement de la bière de Noël (12 millions de litres en 2019) avait lieu en grande pompe à l'hôtel de Région. Pas question

de l'annuler : « *Il sera virtuel, avec une dégustation en live sur les réseaux sociaux* », annonce Vincent Bogaert, président du syndicat brassicole qui l'organise début décembre. « *C'est important qu'on fasse parler de la bière de Noël au moment où elle arrive dans les rayons.* » Même le président de la Région, Xavier Bertrand, a pris son porte-voix, en sollicitant des aides de l'État pour les brasseries. Les professionnels, qui savent les semaines à venir cruciales, affichent un optimisme prudent : « *Je n'imagine pas les Nordistes ne pas fêter Noël. Ils le feront en plus petit comité, mais ils voudront se faire plaisir* », estime Carine Marchand, à la tête de la coopérative Licques volaille, qui livrera, comme tous les ans, une dinde du Calais à la table de l'Élysée. ■

