

Quand des Alumni travaillent ensemble : Discover the LièGend, Taste the OriGINal !



L'équipe LièGin-Val Dieu
: de gauche à droite
: Michel GRIGNARD,
Julien HANS, Damien
HAULET, Romain JANS,
Jean-Marc CORTEIL,
Lionel DELBART, Laurent
CHENOIX

Jean-Marc Corteil et Victor Bosquin Jr (Val-Dieu) : *« Allier deux sociétés dont l'histoire a débuté pour l'une en 1216 et pour l'autre 800 ans plus tard en 2016, était certes une coïncidence mais sans doute un signe prémonitoire... Val-Dieu fait preuve aujourd'hui plus que jamais d'une réelle stratégie d'innovation produit dans le secteur brassicole (ndlr : la société a lancé l'année passée la Blanche de Liège et en mai dernier la Val-Dieu fruitée) et cette association avec LièGin ne fait que renforcer notre image de brasserie innovante et moderne tout en perpétuant l'authenticité et la tradition de nos bières. »*

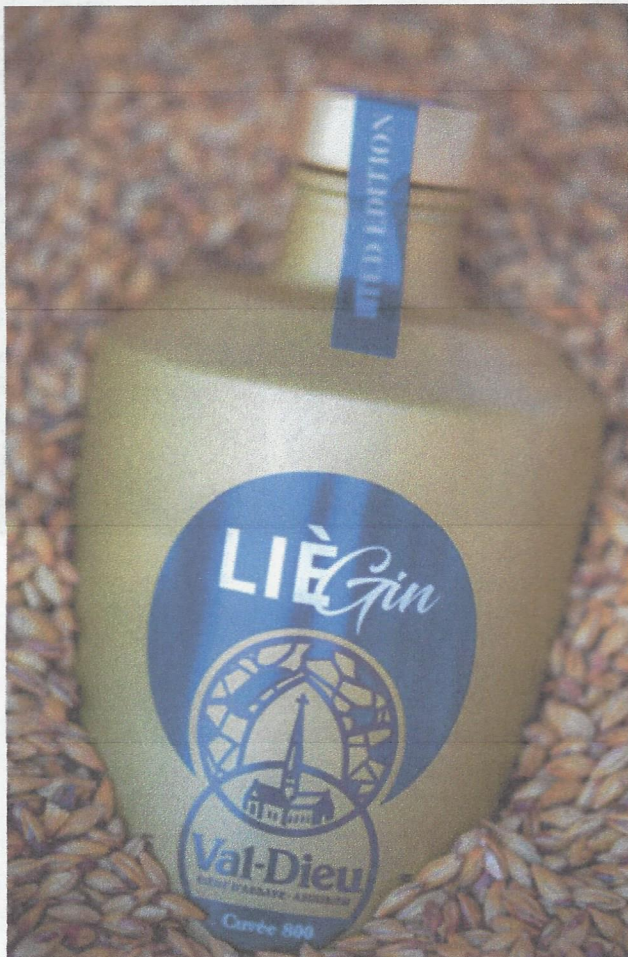
Le LièGin Val-Dieu est disponible en édition limitée de 12.000 bouteilles collector depuis le 31 mai chez la **plupart des cavistes et épicerie fines** des 4 coins du pays.

Laurent CHENOIX (Vitamines Agency) : *« Pouvoir accompagner ces deux sociétés à ancrage liégeois mais à distribution (inter-)nationale dans la stratégie de communication de leur projet commun a été une source d'inspiration pour nos équipes et pour moi particulièrement ! »*



Sandra DELFORGE,
Director of Corporate Relations & Career
Development - Alumni Network

alumni



La société LièGin a, à sa tête Romain Jans, fondateur de la marque depuis 2016, mais également Damien Haulet (Alumni 2003), Julien Hans (Alumni 2016) et Michel Grignard (Alumni 1978 et ancien chargé de cours HEC). Assistés dans leur stratégie marketing et de communication par Laurent Chenoix, Administrateur-Délégué de Vitamines Agency (Alumni 1997), LièGin a entamé il y a un peu moins de deux ans une approche dynamique du marché en proposant un plan d'innovation produit basé sur le développement de gins élaborés en collaboration avec des artisans locaux spécialisés et reconnus dans leur secteur d'activité.

Ainsi les deux dernières années ont été marquées par pas moins de 5 innovations telles que LièGin GICOPA à la Vraie Violette de Liège (Sprimont), LièGin MILLESIME au gruë de chocolat de Madagascar (avec l'artisan-chocolatier MILLESIME de Seraing), LièGin CUPIDON (avec la confiserie SWEET CUBERDONS à Seraing), LièGin JUNGLE aux éclats saveur ananas (avec Bonbons de Grand-Mère à Waremme) et tout dernièrement le LièGin Val-Dieu, imaginé en collaboration avec Lionel Delbart, Jean-Marc Corteil (Alumni 1988), François Jason (Alumni 2011) et Victor Bosquin père et fils (Alumni 1983 et Alumni 2012) à la tête du groupe chapeautant les activités brassicoles de la Brasserie Val-Dieu.

Romain Jans et Damien Haulet (LièGin) nous confient :

« Le projet d'élaborer un gin à base de distillat de bière nous est apparu comme une évidence. Notre marque LièGin est principalement reconnue et appréciée par les amateurs de gin plutôt féminin. Ici, nous restons bien sûr sur un gin facile à boire mais avec un peu plus de caractère. »

ET POURQUOI AVOIR CHOISI DE LANCER CE PROJET AVEC VAL-DIEU ?

Damien Haulet : *« Nous avons bien sûr différentes pistes de collaboration avec des brasseries liégeoises mais le choix de Val-Dieu nous est apparu comme une évidence. Allier la modernité de LièGin et l'authenticité de l'Abbaye du Val-Dieu, quel divin mariage ! Et le fait de mettre en place ce projet avec d'autres Alumni HEC autour de la table n'en a été que plus motivant et plus facile d'exécution ! »*