

Unit remportent n européenne



devant le Berlaymont, le bâtiment emblématique de la Commission européenne. © P.U.

HISTOIRE

Une formidable success-story

Lorsqu'il lança Protection Unit en 2009, Samuel Di Giovanni avait une vision : celle de grandir progressivement dans un secteur dont il percevait déjà le grand avenir. « Il a démarré dans l'événementiel qui était un peu délaissé par les grosses sociétés de gardiennage, explique Nicolas Van Ysendyck. Il décrocha par exemple la surveillance du circuit de Spa-Francorchamps et de son Grand prix de Formule 1. » Puis, ce fut autour des festivals (comme les Ardentes), puis des entreprises liégeoises, puis des hôpitaux, puis des universités... Une croissance autant externe qu'interne en rachetant par exemple son concurrent wallon, la société Fact Security en 2020.

Les aéroports

« Une des cibles que nous voulions aussi remporter à l'époque était l'aéroport de Liège, reprend le directeur commercial, car l'aviation était un peu la chasse gardée des grands du secteur. Il représentait quelque 250 agents et on l'a pris à Securitas en 2020. » À suivi Charle-roi Airport l'année suivante. 2021 est aussi l'année où la société construit de nouveaux bâtiments et s'installe à Saint-Georges, au bord de l'autoroute Liège-Namur. Et elle y ouvre un centre de formation pour ses futurs agents.

Décision est prise aussi dès 2018 de se lancer sur le marché français et luxembourgeois avec un premier très gros contrat qui tombe en mai dernier : celui de la surveillance des sommets européens à Luxembourg. Et qui a sans doute joué comme référence dans la décision prise cette semaine par la Commission européenne à Bruxelles. Autre contrat prestigieux emporté cette année, celui de l'US Army Garrison

qui s'occupe des bâtiments du Shape à Mons et de l'OTAN à Bruxelles. Depuis un an, Samuel Di Giovanni a cédé la gestion quotidienne à son directeur financier, Nicolas De Angelis, pour se consacrer à l'expansion à l'international. Avec notamment pour prochaine cible : l'aéroport Charles De Gaulle à Roissy. ■

L.G.



Le fondateur, Samuel Di Giovanni. © Virginie Willernet

OUPEYE

Avec 150.000 bouteilles, les vendanges de Vin de Liège s'annoncent exceptionnelles !



Les vendanges devraient débuter le 23 août. © Philippe Luc

L'été particulièrement chaud et ensoleillé que nous connaissons cette année a des répercussions positives sur les vignes de Vin de Liège. Les vendanges démarreront en effet la semaine prochaine avec un rendement jamais vu.

Alors qu'elles commencent traditionnellement plutôt vers la fin de l'été, les neuvièmes vendanges de Vin de Liège sont déjà annoncées. Elles démarrent en effet la semaine prochaine. « En théorie, nous devrions vendanger dès le 23 août. C'est du moins la date qui est retenue actuellement », nous explique Alec Bol, administrateur délégué de la coopérative. « C'est vraiment très tôt. Jusque-là, le plus tôt que nous ayons fait, c'était en 2018 avec des vendanges dès le 30 août. L'an dernier, année catastrophique, on était plutôt fin septembre. » Une précocité que l'on doit évidemment au printemps et surtout à l'été que nous avons connu cette année.

« Les vendanges s'annoncent excellentes. Ça sera une très belle année. La vigne n'a pas vraiment souffert de la sécheresse. Les quelques épisodes de pluies que nous avons eus ont permis aux raisins de gonfler. La vigne est en bonne santé, vraiment magnifique. Alors que l'année n'a pas forcément été simple. On a eu beaucoup d'orages en juin ce qui aurait pu amener son lot de maladies. La pression était donc élevée sur l'équipe ces dernières semaines. Mais on est passé au travers de tout ça sans problème. »

Un nombre de bouteilles jamais atteint

Et qui dit vendanges exceptionnelles, dit aussi rendement exceptionnel. Alors qu'une année moyenne, Vin de Liège tourne autour de 100.000 bouteilles, ce chiffre va être largement dépassé. « On table en effet sur 150.000 bouteilles. Jusque-là, notre meilleur rendement était de 120.000 bouteilles en 2018. L'an dernier, on n'avait eu que 50.000 bouteilles. Sur un an, on passe d'une très mauvaise à une excellente année. Grâce au temps fort ensoleillé, on se dirige aussi sur un profil de vins un peu identique à ceux de 2018. On aura des rouges forts et puissants par exemple. On a vraiment hâte de vinifier tout ça. »

De nouveaux investissements

Et si le nombre de bouteilles devait augmenter de 50 % par rapport à une année normale, Vin de

Liège devrait parvenir à absorber sans problème cette hausse. « Grâce à l'augmentation de capital que nous avons faite fin de l'année dernière, nous avons pu réaliser une série d'investissements. Nous avons acheté un second pressoir et des cuves. Nous devrions aussi disposer de notre nouveau bâtiment à la fin de cette année ce qui nous permettra d'y stocker le vin que nous allons ven-

danger dans les prochaines semaines. » La coopérative devrait en effet déposer prochainement sa demande de permis pour construire ce nouveau bâtiment à côté de son chai, situé à Heure-le-Romain. Une fois le sésame obtenu, les travaux ne devraient durer que trois semaines, les hangars agricoles sont en effet rapidement réalisés. ■

AURÉLIE DRION

Intéressé ? Voici comment participer



50 bénévoles. © P. Luc

Comme chaque année, Vin de Liège recherche des bénévoles pour venir vendanger ses vignes. « En temps normal, nous cherchons 30 personnes par journée de vendange. Mais cette année, grâce aux investissements, nous devrions tourner autour de 50 personnes. Ce qui va aussi nous permettre de réduire le nombre de jours de vendanges et ainsi éviter de finir sur les rotules. Il devrait donc y avoir 20 jours de récoltes, répartis sur plusieurs semaines suivant les cépages. Le plus gros aura été fait

d'ici mi-octobre. On pourrait aussi avoir un ou deux jours de travail en novembre si on décide de faire des vendanges tardives. » En pratique, si vous souhaitez vous proposer comme « bénévoles coupeurs », il suffit de s'inscrire via vendanges@vindeliège.be en précisant nom, prénom et adresse mail (de chacun si plusieurs inscrits).

Dès qu'une date de vendange d'une parcelle sera connue, Vin de Liège enverra un mail. Il suffira d'y répondre si vous êtes disponibles. Trois ou quatre jours avant cette date, vous recevrez un dernier mail vous confirmant si vous êtes repris ou non (suivant le nombre de réponses reçues). Ce mail reprendra les modalités pratiques. Une journée de vendange débute vers 8h pour se terminer vers 16h. Pour vous aider à reprendre des forces, un barbecue est prévu à midi. Une visite du chai et une dégustation sont organisées en fin de journée et, cerise sur le gâteau, votre labeur sera récompensé par une bouteille de vin. ■

A.D.

20011483

-3%
sur vos achats

Plus d'infos dans votre journal.

colruyt
meilleurs prix