

Dix ans que la brasserie artisanale du Jorat propose sa Blanche aux bistrots du coin

Vulliens

Entre la Broye et le Jorat, l'établissement fondé en 2006 dans la laiterie du village a réussi à se faire une place remarquée sur le marché bien fourni de la bière artisanale en Suisse

Dans l'ancienne laiterie du village, à Vulliens, Raoul Gendroz pianote sur son ordinateur, l'air sérieux. A ses côtés, l'un de ses employés travaille, le nez plongé dans une des énormes cuves utilisées pour la confection de la boisson qui fait la renommée du lieu. Voilà dix ans qu'il a fondé avec deux de ses amis, Florian Sutter et Guy Jeanmonod, la Brasserie du Jorat. «Nous avons emménagé ici en avril 2006», confirme cet habitant de Corcelles-le-Jorat. Et le moins qu'on puisse dire, c'est qu'en une décennie d'existence, il s'en est passé, des choses.

«Quand nous avons commencé, les gens connaissaient peu les bières artisanales, indique le jeune artisan de 38 ans. Aujourd'hui, par contre, il en existe des centaines de variétés en Suisse. Ce n'est pas évident de se faire une place.» Un point de vue partagé par Marcel Kreber, directeur de l'Association suisse des brasseries (ASB). «Beaucoup de petites brasseries artisanales voient le jour chaque année, mais très peu parviennent à s'en sortir et encore moins à atteindre dix ans d'existence.» Et ce, d'autant plus que le marché actuel de la bière est en pleine stagnation sur sol helvétique, avec une consommation moyenne annuelle par habitant d'environ 55 litres depuis une dizaine d'années, contre encore 71 litres au début des années 1990.

Un secret, donc, pour réussir à tirer son épingle du jeu? «Il y a beaucoup de facteurs qui peuvent entrer en jeu, comme la région dans laquelle s'implante la brasserie, répond le spécialiste. Mais le principal reste la qualité et les variétés de bières proposées.» Une stratégie que la Brasserie du Jorat semble avoir comprise. A la bière blanche proposée depuis ses débuts se sont ajoutées d'autres variétés



Pour marquer ces 10 ans, Raoul Gendroz (à g.) a fait appel à Nicolas Stadelmann (à dr.), connu pour avoir organisé des festivals rock, pour concocter un programme d'exception.

comme la Blonde, l'Ambrée, l'Hivernale, la Floréale et la Framboise. Sans compter une bière spéciale qui sera tout bientôt dévoilée à l'occasion de la fête organisée en juin en l'honneur de ses 10 ans (*lire ci-dessous*).

Si la Brasserie du Jorat souffle cette année ses 10 bougies, au départ, rien ne prédestinait Raoul Gendroz, informaticien de métier, à faire carrière là-dedans. En 2003, il achète un kit amateur, «du nom de Mister Malt», se rappelle-t-il en rigolant. Pour s'amuser, il se lance dans la production encore très limitée de bière blanche. Comme beau-

coup d'histoires à succès, c'est dans son garage qu'il s'installe. Ses compétences en informatique lui permettent de mettre sur pied un site Internet sur lequel il commence à vendre le fruit de son hobby. «C'était très anecdotique à l'époque, mais j'y ai rapidement pris goût», précise-t-il.

50 000 litres de bière

Mais une volonté de se réorienter professionnellement le pousse ensuite à se lancer plus sérieusement dans le brassage de bière. Il s'associe avec deux amis et fonde la Brasserie du Jorat. Au fil des années, les quantités de bières produites explo-

sent. Aujourd'hui, la petite brasserie ne crée pas moins de 50 000 litres de bière par année. Contre seulement 2000 litres à ses débuts. De quoi commencer à se sentir à l'étroit dans l'ancienne laiterie du village. Plus pour très longtemps. «Nous avons pour projet de construire, dans la commune voisine de Ropraz, une nouvelle brasserie plus grande et plus fonctionnelle», confie Raoul Gendroz. Avant d'ajouter que tout restera dans des dimensions artisanales. «Nous tenons à maintenir notre esprit de départ. On aime le contact avec nos clients, leur faire plaisir et pouvoir partager notre passion avec eux. Plus qu'un produit commercial, la bière restera pour nous un produit convivial qui permet d'entretenir le lien social.»

«C'était une fierté d'avoir le nom de notre commune associé à cette bière servie dans plusieurs bars de la région, jusqu'à Lausanne. Cela a permis de faire connaître notre petit village, regrette le syndic de Vulliens, Daniel Schorderet. Hélas, nous n'avons pas pu leur offrir de terrain pour se développer ici.» Et l'édile de conclure: «Mais Ropraz, c'est juste à côté. Ils continueront de faire briller la région du Jorat. Bon vent à eux.»

Fabien Grenon

● Pour ses 10 ans, du 3 au 5 juin, la Brasserie du Jorat organise à Vulliens un festival musical. Au programme, des concerts d'artistes suisses comme Kasette, Jaël (ex-Lunik), Emilie Zoe ou encore John Dear. «Nous tenions à choisir des artistes suisses d'exception», se réjouit le programmeur du Rock ô Jorat Festival, Nicolas Stadelmann. Des visites de la brasserie et des ateliers

de brassage sont aussi prévus. Sans compter un grand brunch familial le dimanche. «Nous voulions proposer quelque chose de spécial», indique Raoul Gendroz. A noter qu'une bière spéciale sera dévoilée à cette occasion. «Il s'agit d'une bière blanche ambrée bien aromatisée et très festive», conclut le brasseur.

Infos et billets sur
www.brasserieujorat.ch

Passer le cap en musique