

Le fondateur de la Brasserie du Jorat passe le témoin

Sur un marché féroce, Raoul Gendroz a décidé de vendre sa brasserie. Qui perdurera et devrait même grandir

David Genillard

C'est une page qui se tourne dans le paysage brassicole vaudois. Douze ans après avoir fondé sa Brasserie du Jorat, Raoul Gendroz a décidé de passer le témoin. Il a vendu sa brasserie à deux anciens pros du marketing de la bière, Henri Jung et Alexandre Clerc (lire ci-dessous). Raoul Gendroz s'en va sans amertume, sinon celle que lui laisse le goût du houblon. «Je constate que cette brasserie a une belle réputation. Elle a un potentiel de développement. Mais je vois aussi qu'il y a une différence entre ce potentiel et ce que je peux faire pour l'exploiter.»

«Il y a une bonne entente entre les brasseurs vaudois. Mais nous sommes aussi des concurrents»

Raoul Gendroz Ancien propriétaire de la Brasserie du Jorat

Le Méziérois, qui a pourtant amené son outil à une production annuelle de 650 hectolitres, le reconnaît modestement: «Je n'ai pas une âme de vendeur. Les aspects administratifs ne me font pas peur. Mais aller batailler auprès des clients qui exigent des rabais toujours plus conséquents ne me correspond pas.»

Rude concurrence

D'autant que le marché est devenu féroce en Suisse. Avec 884 producteurs enregistrés à la fin de l'année 2017, le pays est numéro un mondial au nombre de brasseries par habitant, soit trois fois plus que le Royaume-Uni. «Il y a toujours une bonne entente entre les brasseurs vaudois, relève Raoul Gendroz. Mais



De g. à dr.: Henri Jung et Alexandre Clerc reprennent la Brasserie du Jorat à Raoul Gendroz et Melody Bacher. FLORIAN CELLA

il est évident que nous sommes aussi des concurrents qui démarchent les mêmes clients...»

La brasserie établie à Vuillens s'est toujours positionnée avec un assortiment plutôt traditionna-

liste - blonde, blonde ambrée et noire -, là où le consommateur citadin ne jure aujourd'hui plus que par les IPA (India Pale Ale, bière surhoublonnée d'inspiration anglo-saxonne) ou, désor-

mais, les bières acides. Raoul Gendroz se sent-il en décalage? «Qu'est-ce qui pousse un brasseur à proposer une IPA ou une bière acide? Si c'est par intérêt ou curiosité, c'est une bonne chose.

Si c'est parce qu'il y a des parts de marché à gagner, ça me dérange.»

Raoul Gendroz travaillait depuis plusieurs années à la construction d'un nouveau site de production, plus important, à Ropraz. Mais une rencontre a forcé sa décision: «C'est un projet à 1,5 million de francs et je peinais à réunir les fonds propres. J'ai approché Henri Jung, qui habite à côté de chez moi et qui a dirigé Kronenbourg sur le marché suisse, pour lui demander conseil sur le développement de la brasserie. Au fil des discussions, l'opportunité s'est confirmée: j'hésitais à vendre et il cherchait à revenir avec Alexandre Clerc dans le monde de la bière.»

La transaction a été signée vendredi dernier: la Brasserie du Jorat perdurera et les six employés ont été réengagés. «Je

pense que cette vente est même plutôt rassurante pour eux: ils vont enfin disposer d'un outil de travail adapté et les perspectives d'avenir sont nettement meilleures que si j'étais resté propriétaire.» Les nouveaux propriétaires n'excluent d'ailleurs pas la création de nouveaux postes, à moyen terme.

Production à la hausse

La construction du nouveau site de production doit démarrer incessamment et l'emménagement est prévu au printemps 2019. Objectif à terme: faire passer progressivement la production de 650 à 1500 hectolitres. Quant à Raoul Gendroz, il restera jusqu'en juillet «pour assurer en douceur le passage de témoin». Il rangera ensuite son fourquet pour revenir à ses premières amours: l'informatique.

«Consolider, pas révolutionner»

● Anciens dirigeants de Kronenbourg en Suisse, Henri Jung et Alexandre Clerc annoncent d'entrée de jeu: le Jorat restera une brasserie artisanale à taille humaine. «Nous ne la reprenons pas pour tout révolutionner, mais pour la développer. Dans la région, elle jouit déjà d'une belle réputation que nous souhaitons consolider. À nous deux, nous cumulons plus de quarante ans d'expérience

dans le monde de la bière, et beaucoup de nos anciens clients, devenus des amis, seront certainement heureux de nous côtoyer à nouveau.»

Dans l'immédiat, pas question de toucher aux recettes. «Si adaptations il y a, ce sera une déclinaison de la gamme existante pour mieux répondre aux besoins des clients», explique Henri Jung. La croissance sera progressive et

«maîtrisée»: «Nous n'allons pas «attaquer» tout le marché suisse, mais asseoir notre positionnement dans la région et croître de manière concentrique, autour du Jorat.»

La nouvelle brasserie qui sera construite à Ropraz aidera le tandem dans cette démarche: «Nous voulons en faire un lieu de rencontre, avec un parcours découverte et des salles de séminaires.» D.G.