

La Broje 19.10.2011

# Des bulles de bière en partance

**ÉCONOMIE** La Brasserie du Jorat va construire un nouveau site de production et d'accueil dans la commune de Ropraz. La petite entreprise pourra ainsi se développer et regrouper toutes ses activités sous un seul et même toit.

## VULLIENS

«**N**ous avons signé avec la commune de Ropraz pour nous installer sur le site d'Ussières. Nous avons reçu le permis de construire et nous sommes en train d'envoyer les soumissions aux entreprises pour la construction de notre futur site», se réjouit Raoul Gendroz, directeur et fondateur de la Brasserie du Jorat, à Vulliens. Une bonne nouvelle aussi pour Ropraz, puisque la brasserie déménagera son siège social dans la commune.

Il faut dire que la vie de la brasserie artisanale est un peu compliquée: «Notre site de production se trouve, depuis 2011, dans le bâtiment de l'ancienne laiterie, notre stock est situé plus bas dans le village et nos bureaux sont installés dans un container.»

### Un manque de place

Un autre problème pour l'entreprise, le manque de place: «La laiterie est devenue trop petite et nous sommes au maximum de la capacité de nos cuves. Nous avons besoin de plus de marge afin de pouvoir répondre à la demande pendant les grosses périodes de consommation et éviter ainsi les ruptures de stock», explique le brasseur, qui a commencé sa carrière avec des casseroles dans son garage.



Les cuves de la brasserie artisanale de Raoul Gendroz trouveront un nouveau toit sur la zone d'Ussières.

PHOTO LUG

Aujourd'hui, la Brasserie du Jorat a la capacité de produire 1000 litres de bière par jour, 65 000 par année, en brassant environ 6 jours par mois. «L'idée n'est pas de beaucoup augmenter notre production. Mais nous organisons des événements, des visites d'entreprises, etc., et nous manquons de place particulièrement lorsque nous brassons ou que nous procédons à la mise en bouteilles», souligne Raoul Gendroz. «Il y a un potentiel à développer dans l'accueil. Nous pourrions aussi améliorer notre

visibilité.»

Ainsi, le nouveau bâtiment regroupera toutes les activités dans un même lieu, avec trois espaces distincts. 150 m<sup>2</sup>, seront dévolus au stockage et 110 m<sup>2</sup> à la production. L'espace dégustation, destiné à la vente directe fera 130 m<sup>2</sup>. Pour animer ce lieu, les idées fusent. «Nous voulons créer un bar à tapas et organiser des soirées culinaires à thème, articulées autour de la bière. Nous donnerons aussi des concerts de temps en temps», s'enthousiasme l'autoentrepreneur qui détient

une licence d'établissement.

### Ouvert aux investisseurs

Reste que ce nouvel outil de travail nécessite un investissement de 1,5 million de francs pour la totalité, construction et équipements compris. «Nous avons ouvert notre capital pour trouver des fonds et actuellement, nous atteignons les 40 actionnaires.» Avis donc aux amateurs... de bière.

Les travaux devraient débuter début 2018 et, dans l'idéal, la Brasserie du Jorat espère ouvrir ses portes toutes neuves à l'au-

tomne. A noter, que la partie dégustation sera construite entièrement en bois et que la société désire travailler avec une entreprise de la région.

Outre au manque de place, l'édifice répondra à un certain nombre d'autres critères et notamment à quelques problèmes actuels, comme le refroidissement des cuves. Dans cette optique, à Ussières, l'entreprise visera l'autonomie énergétique et une pompe à chaleur sera installée.

### Recettes innovantes

«L'idée de ce nouveau centre est d'avoir une marge de production, mais aussi de garantir la qualité de nos bières artisanales et d'innover en matière de recettes», développe Raoul Gendroz. «A l'année, nous proposons 4 types de bières, à celles-là viennent s'ajouter des bières parfumées en fonction des saisons comme, en été, avec des framboises. Pour les fêtes de fin d'année, nous allons créer des packs de dégustation avec des bières brassées avec du malt vaudois.»

«Garder la Brasserie du Jorat, assez petite et en mode artisanal, lui permettra de rester créative», conclut-il.

■ LUDMILA GLISOVIC

Plus d'infos sur [www.brasserieujorat.ch](http://www.brasserieujorat.ch)