

**GUSSIGNIES**

# La « petite » brasserie du Baron a désormais tout d'une grande !



Guislain Cambier, président de la communauté de communes du Pays de Mormal, et Jean-Jacques Bakalarz, maire, ont pu visiter le bâtiment.

**Le Baron, ce célèbre établissement situé au fin fond de la vallée, à Gussignies, le long de la rivière et à deux pas de la frontière belge, qui n'était à l'origine qu'un café, a été repris par l'actuel propriétaire, Alain Bailleux, en 1973. Depuis, la brasserie a grandi. L'an prochain, elle prendra un nouvel essor.**

Depuis vingt-cinq ans, Alain Bailleux a développé un restaurant mais aussi une brasserie qui fabrique les non moins célèbres cuvées de Saint-Médard et, bien sûr, la Jonquille qui a été primée et a même reçu une médaille d'or de la bière, en 2012, en Belgique. Aujourd'hui, Alain y travaille avec son fils Xavier, devenu brasseur comme son père et son grand-père avant lui. Désormais, en grande partie grâce à la récompense obtenue en Belgique, la renommée de cette brasserie artisanale et familiale dépasse les frontières, puisque la bière est exportée aux États-Unis, en Espagne et même en Belgique ! Au départ, elle n'était vendue qu'en bouteille, mais une de-

mande émerge des pays étrangers qui préfèrent recevoir leur bière en fût. Aussi, pour faire face à une demande croissante, et à une clientèle grandissante, la petite brasserie n'a pas eu d'autre choix que de s'étendre.

### Un an de chantier

Les travaux de construction du nouveau bâtiment ont duré un an et sont maintenant achevés. Ce ne sont pas moins de 250 m<sup>2</sup> de surface sur deux étages qui ont été ajoutés. Cet espace permettra l'implantation de cinq fermenteurs de 40 hectolitres, qui arriveront au printemps 2015. Actuellement, l'établissement brasse 1 600 hectolitres de bière par an. À terme, il pourra doubler cette production.

Cela permettra aussi d'agrandir l'espace de brassage et de déplacer la ligne d'embouteillage, ce qui libérera plus d'espace pour les visiteurs. Un magasin rassemblant bière locale et produits du terroir va également y être implanté. Trois emplois en CDI devraient ainsi être créés. ■

PÉNÉLOPE THÉRY (CLP)

### EN CHIFFRES

**500 000**

En euros, le coût des travaux d'extension et d'installation des nouveaux fermenteurs, financé pour 400 000 € par un prêt du propriétaire.

**30 000**

En euros, la subvention de l'ex-communauté de com-

munes du Bavaisis, aujourd'hui intégrée à la communauté de communes du Pays de Mormal.

**30 000**

En euros, la subvention allouée par la Région.

**40 000**

En euros, la subvention du FEDER (Europe).



L'extension de la brasserie s'intègre au paysage dans un style moderne.