

# Gussignies

## Gussignies s'exporte aux Etats-Unis !



**D**u petit estaminet de village, qui accueillait les ouvriers des marbreries gussigniennes, à la brasserie artisanale qui exporte son produit phare, la Cuvée des jonquilles\*, et le nom du village jusque de

l'autre côté de l'Atlantique, que de chemin parcouru ! C'est en 1973 qu'Alain et Danielle Bailleux reprennent Le Baron - qui portait déjà ce nom à l'époque -, au lieu dit le Fond des rocs. «*Nous l'avons gardé en l'état jusqu'en 1982,*

*puis nous l'avons agrandi pour y aménager un restaurant*» se souvient Alain Bailleux. A l'époque, lui qui est fils, petit-fils et arrière-petit-fils de brasseurs, avait «*déjà dans l'idée de créer une brasserie. On sentait que les gens voulaient un retour*

*à des bières artisanales, comme on les faisait autrefois.*»

En juin 1989, le jour de la Saint-Médard (saint patron de Gussignies), la brasserie est inaugurée et on goûte à la première cuvée de la bière Saint-Médard ambrée. Dans les

mois qui suivent, une bière de Noël est aussi brassée, puis la fameuse Cuvée des jonquilles au printemps suivant. La renommée du Baron ne va dès lors que grandissant et dépasse rapidement les limites du Bavaisis : «*on s'est fait connaître par le goût. Nos clients nous ont tout de suite dit que nos bières étaient très bonnes. Finalement, ce sont eux nos meilleurs ambassadeurs.*». Le Baron devient dès lors une étape incontournable et chaque week-end, de nombreux touristes, français, belges, hollandais... s'y arrêtent.

### 200 000 bouteilles produites chaque année

La notoriété est telle qu'il y a trois ans, «*un importateur nous a contactés pour commercialiser la Jonquilles aux Etats-Unis.*» Vendue sous le même nom que chez nous, seule l'étiquette diffère légèrement, pour comporter toutes les mentions obligatoires au pays de l'Oncle Sam. Et si ce marché ne représente pour l'heure qu'une petite part des ventes de l'entreprise familiale, les

Bailleux ont trouvé du côté de la Belgique voisine, d'où ils sont originaires, de quoi conforter leur chiffre d'affaires. La petite entreprise, restaurant et brasserie, fait ainsi travailler une douzaine de personnes, ce qui en fait «*la plus grosse affaire de Gussignies*» sourit Alain Bailleux.

Mais aujourd'hui, avec quelque 200 000 bouteilles produites annuellement, soit environ 1 500 hectolitres, «*on est arrivés au maximum de ce que l'on peut produire.*» Raison pour laquelle les époux Bailleux, qui savent pouvoir compter sur leurs enfants pour prendre la relève, ont décidé d'investir de nouveau pour agrandir la brasserie et «*anticiper une hausse de la demande.*» Une extension qui pourrait s'accompagner de la création d'une nouvelle bière ? «*Pourquoi pas ! Quand on sera plus à l'aise, c'est envisageable.*», reconnaît Alain Bailleux.

■ Matthias Dormigny

\* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.