

# Une brasserie à la grange Verdan

**BIENNE** La Bourgeoisie de Bienne a achevé la rénovation de la grange Verdan. Elle accueille désormais des entreprises artisanales, notamment une brasserie, qui côtoient une résidence pour personnes âgées.

PAR JULIE GAUDIO

Difficile d'imaginer que dans une grange du 19<sup>e</sup> siècle magnifiquement rénovée avec poutres et colombages apparents se niche, entre autres, une brasserie artisanale. C'est pourtant le cas à la grange Verdan, au faubourg du Lac 79, en plein centre-ville. Tout juste remise en état par la Bourgeoisie



**C'est une chance d'avoir trouvé un tel endroit pour produire de la bière à Bienne.**

YVES KLINGER  
DIRECTEUR DE LA BRASSERIE  
LA MARMOTTE

de Bienne, elle abrite désormais l'Atelier Verdan: un collectif d'entreprises artisanales régionales. Sur le même terrain, la Fondation Ida Neuhäus – appartenant également à la Bourgeoisie de Bienne – a entrepris d'importants travaux de rénovation à la Résidence Favorita pour personnes âgées autonomes. Les visiteurs sont cordialement invités à découvrir ces deux bâtiments fraîchement rénovés samedi lors d'une fête d'ouverture.

## Entre passé et présent

Tout en préservant l'architecture historique, le bâtiment abrite le matériel moderne d'une brasserie d'aujourd'hui, avec tout ce que cela exige. Un

bar accueille les visiteurs à l'entrée avec un énorme distillateur en guise de décor. Derrière les lourdes portes attenant parviennent de chaudes effluves de houblon. C'est ici que la bière est fermentée et mise en bouteilles. «Nous ne pouvions pas travailler sur la pierre directement», détaille Yves Klinger, directeur de la Brasserie La Marmotte. «C'est pourquoi un sol en inox a été ajouté par-dessus.» A l'étage supérieur, les délicieuses odeurs de bière laissent place à celles du café fraîchement torréfié par Café Choucas. A côté se trouve le torréfacteur des noix, appartenant à la société Narimpex. Outre de la bière, du café et des noix, y sont produits des jus de fruits frais en bouteille par l'entreprise Junie Juice, les vins de la Bourgeoisie de Bienne et du miel artisanal mis en valeur par l'Association pour la promotion des petits apiculteurs et Narimpex. Des clins d'œil aux activités d'autrefois.

Construite en 1819, la grange Verdan servait au maître d'ouvrage et fabricant d'indiennes François Henri Verdan comme atelier d'impression textile. Plus tard, le bâtiment a été utilisé comme cave à vins et atelier d'artisans. La Bourgeoisie de Bienne a acquis la grange l'année dernière et a entrepris les travaux de remise en état dans la foulée. Pour Dieter Haas, président de la Bourgeoisie de Bienne, il était important de trouver «un locataire qui fasse vivre ce bijou caché». De son côté, Yves Klinger se réjouit



Yves Klinger, Dieter Haas et Katrin Tschanz posent devant la grange Verdan nouvellement rénovée. AIMÉ EHI

de revenir dans sa ville natale, après avoir développé son entreprise en Valais. «C'est une chance pour nous d'avoir pu trouver un endroit pareil pour produire de la bière fraîche à Bienne», s'enthousiasme-t-il.

## Jeunes et moins jeunes

Juste devant la grange Verdan se dresse la Résidence Favorita pour les personnes âgées «souhaitant finir leurs jours de ma-

nière autodéterminée et autonome, tout en bénéficiant de divers services et d'une prise en charge 24h sur 24», précise Katrin Tschanz, présidente du conseil de Fondation Ida Neuhäus qui gère la résidence. Cette Fondation a été créée par la Bourgeoisie de Bienne en hommage à la propriétaire leur ayant cédé le terrain, avec comme dernier souhait la volonté d'y construire un home

pour dames âgées seules. Le bâtiment a aussi subi d'importants travaux de rénovation et d'isolation entre 2018 et 2019. Il dispose actuellement de 27 appartements, tous équipés de balcons et fenêtres offrant une jolie vue... notamment sur la grange Verdan toute proche. Celle-ci est d'ailleurs appelée à devenir plus qu'un simple lieu de production. «C'est important pour nous d'en faire un endroit

où les adultes et les enfants peuvent venir, acheter, visiter, découvrir et goûter», précise Yves Klinger, le directeur de la Brasserie La Marmotte, qui souhaite organiser quelques apéritifs également. Tout ce monde pourra-t-il cohabiter? «Nous allons faire en sorte de ne pas trop déranger les résidents et les voisins alentours», ajoute-t-il. Faire de la grange un lieu de vie, en somme.

PUBLICITÉ



THÉÂTRE  
DE RUE

PARTICIPEZ A 90 ANS D'HISTOIRE : 11H30 ET 15H

DU 14 AU 16 SEPTEMBRE  
CHEZ CAMILLE BLOCH  
A COURTELARY

- PARCOURS DÉCOUVERTE •
- THÉÂTRE DE RUE •
- ATELIERS CHOCOLAT •
- FESTIVAL DE SAVEURS •
- JEUX D'ENFANCE •

www.chezcamillebloch.swiss