

Guénange | Initiative

La BAG : nouvelle microbrasserie en mode féminin

La famille des microbrasseries artisanales de Moselle nord s'enrichit d'une petite nouvelle : la BAG. À sa tête, Maryline Kowalczyk, 41 ans, épicurienne dans l'âme et experte en dégustation de bières de caractère. Rencontre au détour du marché dominical.

Par **Chrystelle FOLNY** - Hier à 20:00 | mis à jour à 21:20 - Temps de lecture : 2 min

| | Vu 623 fois



Maryline Kowalczyk, 41 ans, brasse la bière par passion. Sa préférence va aux saveurs maltées qu'elle décline en quatre versions. Photo RL

Attention, breuvage à suivre. À Guénange, dans son garage désormais transformé en parfait laboratoire, Maryline Kowalczyk élabore elle-même quatre types de bières de fermentation haute, non filtrées et non pasteurisées. Blonde, ambrée, noire, épicée ; « des bières maltées, mes préférées », indique cette énergique quadra, qui commercialise une production confidentielle mais prometteuse sous le nom de La BAG. Acronyme de Brasserie artisanale à Guénange, la petite entreprise commence gentiment à percer. Il faut dire que [dans le monde des amateurs de](#)

[bières typées](#) , chaque nouveauté est une expérience à tenter. Avec modération, cela va sans dire...

150 litres par mois

Maryline Kowalczyk a monté sa brasserie artisanale sur un coup de tête, ou pas loin. « J'ai toujours aimé déguster de la bière. J'ai vécu en Angleterre, là-bas, c'est une institution... ». C'est au pays de Sa Majesté que son palais s'affine et que ses exigences montent d'un cran. Des années plus tard, de retour en France, l'idée d'apprendre à brasser se dessine. Par pure passion. Une session d'initiation plus tard, « je me suis dit : pourquoi pas m'y mettre aussi ! » Monsieur a donné son feu vert sans hésitation. Et voilà l'aventure sur les rails.

PUBLICITÉ

[Isolation Solidaire](#) **Dijon: Isolation à 1€ avec des nouvelles conditions d'éligibilité**

Le résultat est aujourd'hui visible sur les marchés de Moselle nord, au Match et à l'Intermarché de Guénange et surtout sur Facebook et le site internet, indispensable outil pour passer commande. « Je n'ai pas encore fait de publicité ; je crains d'être débordée », reconnaît la brasseuse qui n'élabore que 150 litres par mois. Son « amber ale » a déjà fait un malheur, « je suis en rupture de stock. J'en aurai à nouveau en décembre », indique-t-elle. Une idée de cadeau, peut-être...

La carte artisanale

À jouer la carte artisanale et la recherche de saveurs uniques, Maryline Kowalczyk s'amuse beaucoup. Elle ne sait pas bien jusqu'où La BAG la mènera. « Pour le moment, tout ceci reste une activité secondaire, une activité passion. Je me rends bien compte que si je veux augmenter les volumes, il va falloir investir dans une cuve plus grande et consacrer davantage de temps... » Elle devra encore rester disponible pour son travail dans la communication ; pour la Ville de Guénange aussi, où elle est conseillère municipale. Et surtout pour son mari et son petit garçon. Santé !

Contact via Facebook : [LaBAGBrasserieArtisanale](#)
