

# 16

**Brasserie**

**Adresse**

**Marques principales**

**Disponibilité**

**Visite**

**Votre avis**

Theillier

11 rue de la Chaussée Brunehaut,

59570 Bavay (France)

Bavaisienne (ambrée et blonde),

Pax Romana, Cuivrée de Noël,

Cuivrée de Mormal

Localement - Cafés-Hôtels-

Restaurants (CHR), Grandes

et Moyennes Surfaces (GMS)

et épiceries), rarement ailleurs

Non



<http://yves.bou.pagesperso-orange.fr/brasseries/theillier.htm>

## La Bavaisienne

Ambrée 7°

J'ai longtemps cherché à percer les secrets de cette bière que je considère comme l'une des meilleures de France, voire d'Europe, sans y être jamais vraiment parvenu. Les matières premières ? Le malt vient d'une orge d'hiver très commune dans la région et le houblon est alsacien. La levure ? C'est la même que celle d'une autre brasserie assez proche. L'élaboration ? Peut-être, car la cuisson du moût est encore réalisée dans d'anciennes cuves de cuivre chauffées à feu nu (autrefois au charbon, maintenant au gaz), mais elle n'est pas spécialement longue, comme je l'ai longtemps cru.

Il est vrai que les Theillier, autrefois le père et maintenant le fils Michel, sont plutôt du genre taiseux, et qu'il y a peu de chances qu'ils livrent leurs secrets de brassage. Dans ce gros bourg qui a connu son heure de gloire à l'époque romaine (et il en reste d'importants vestiges) et ne l'a jamais retrouvé depuis, la brasserie Theillier mériterait bien d'être classée monument historique ! Car elle remonte au moins à 1831 (ce qui en fait la plus ancienne de la région) et les Theillier n'y ont pas changé grand chose depuis la Seconde Guerre mondiale.

L'Ambrée est la star de la brasserie : pas d'esbroufe ici, mais une grande sérénité générale et un bonheur intense à déguster gorgée après gorgée. La brasserie pourrait produire beaucoup plus, mais pas question de changer le rythme immuable instauré depuis des décennies, avec une seule journée de brassage par semaine.

Pourtant la demande existe, d'autant que cette Ambrée a obtenu à la World Cup 2004 la médaille de platine et la note de 99/100, c'est-à-dire la récompense maximale ! C'est l'importateur américain, fou amoureux de cette bière, qui l'avait inscrite à ce concours mondial. Une récompense prestigieuse que Michel Theillier n'a même pas songé à exploiter...

Seule inquiétude quant à l'avenir : il n'y a pas à l'heure actuelle de successeur pour continuer la saga de la Bavaisienne !

**Mousse** Blanche, bulles moyennes, longue persistance.

**Couleur** Ambrée cuivrée, très brillante.

**Nez** Franchement malté, avec notes très nettes de houblon.

**Bouche** De l'ampleur dès l'attaque, avec une étonnante harmonie entre le malt et le houblon. Belle structure générale, et une rondeur maltée qui s'affirme en finesse. En fin de bouche, l'amertume revient, avec une pointe de sécheresse de grande allure. Longue finale sur les fruits cuits et le caramel, avec toujours ce dialogue entre le malt et le houblon.