

LA BAVAISIE NNE

BRASSEUR

Brasserie Theillier
11 rue de la Chaussée
59570 Bavay.
Tél. : 03 27 63 10 18.

FABRICATION

Bière de fermentation haute, pure malt, titrant 6,5 % d'alc. vol. Un seul malt (en provenance de Belgique), un seul houblon (Alsace), brassage par infusion et ébullition à feu nu (chauffage au gaz). Garde de deux mois et demi. Rien de très original en soi, mais une vraie simplicité artisanale qui permet sans doute de tirer le meilleur des ingrédients de base. La brasserie produit également une pils (appelée notamment Pax Romana, eu égard aux origines romaines de Bavay), plus légère en alcool, et des bières bock vendues au litre dans la région. Trois personnes seulement, dont Armand Theillier et son fils Michel, effectuent tout le travail, ce qui explique la petite production : une quarantaine de brassins par an, soit entre 3 000 et 4 000 hl chaque année.

ORIGINE

Fondée par l'empereur Tibère, la ville de Bavay, entre Valenciennes et Maubeuge, a été le premier nœud routier de la région à l'époque romaine, et recèle de nombreux vestiges archéologiques. Les origines de la brasserie sont très anciennes, remontant au moins au XVIII^e siècle, et la famille Theillier s'en occupe, soit en nom propre ou suite à des mariages, depuis douze

ou treize générations. Rien n'a beaucoup changé depuis longtemps, et la brasserie continue à vendre sa bière essentiellement localement, par livraisons directes auprès des clients (« la chine »). On arrive à trouver la Bavaisienne dans la région, notamment à Valenciennes, mais aussi à Paris (notamment chez « Bières Spéciales » 77 rue Saint-Maur à Paris 75011).

MOUSSE

Blanche, bulles moyennes à grosses, longue persistance.

COULEUR

Ambrée cuivrée, excellente brillance.

NEZ

Franchement malté, avec notes de houblon très nettes.

BOUCHE

Beaucoup d'ampleur dès l'attaque, avec une étonnante harmonie entre le malt et le houblon. Très belle structure générale, avec une expression maltée qui s'affirme avec beaucoup de finesse. En fin de bouche, l'amertume revient, avec une pointe de sécheresse de grande allure. Très grande persistance, avec toujours ce dialogue entre le malt et le houblon.

COMMENTAIRES

Une des plus grandes, sinon la meilleure des bières qu'est capable de produire le Nord-Pas de Calais. A la fois somptueuse dans toutes les composantes, sans jamais d'excès pour autant. Bref, j'adore... avec toujours le même plaisir.

APPRÉCIATION (PAR RAPPORT AU STYLE) ★★★ (AU MOINS...)

