

On a brassé pendant trois générations chez les Buridans

Dernière brasserie industrielle de l'Avesnois, la brasserie des Trois Cantons a fermé ses portes en 1995. Vingt ans plus tard, Jean-Pierre Buridans qui fut son dernier dirigeant, revient sur les lieux, quelques semaines seulement avant sa démolition.

PAR JEAN-MICHEL VAILLANT
avesnes@lavoixdunord.fr

FELLERIES. L'histoire de la brasserie des Trois Cantons dont les travaux de démolition viennent de commencer est liée à la famille Buridans. Trois générations et trois chefs d'entreprise pour une société qui prit véritablement son essor après la Seconde Guerre mondiale. Entré dans l'entreprise comme employé, Alexis, l'un des fils de Charlemagne (voir ci-dessous) lui donna sa véritable impulsion. Nommé directeur général en 1943, il s'attacha à développer une clientèle de particuliers. La société ne possédant pas de fonds de commerce, il mit l'accent sur la prospection en porte-à-porte. Dans les années 1960-70, c'était l'âge d'or, la brasserie tournait à plein régime. C'était aussi l'époque où les brasseurs effec-

“Impossible pour un entrepositaire parisien de faire l'aller-retour Paris-Bruxelles via Felleries sur la journée.”

JEAN-PIERRE BURIDANS



Séquence émotion pour Jean-Pierre Buridans qui retrouve le bâtiment tel qu'il était dans sa prime jeunesse, juste avant les multiples agrandissements et transformations.

tuaient des tournées hebdomadaires et où la bière de table (un à deux degrés) était consommée à chaque repas. « On livrait dans un rayon de 50 km, les particuliers mais aussi les cantines des usines, les écoles, lycées ou hôpitaux, de Valenciennes jusque Hirson dans l'Aisne », explique Jean-Pierre, petit-fils de Charlemagne. Outre la fabrication de la bière, la brasserie assurait le négoce et l'embouteillage de vins et spiritueux mais aussi le négoce en fûts pour les cafés, avec d'autres brasseurs. « On recevait des vins courants dans des camions-citernes

de 250 hectolitres mais aussi des vins plus fins, en barriques. » Diplômé de l'école de brasserie de l'université de Nancy, Jean-Pierre devint directeur technique en mars 1965 et mit en place l'automatisation de l'usine. Mais la consommation baissa avec des particuliers qui se tournaient vers les grandes surfaces. De nouveaux challenges se présentaient, les cafés mais aussi l'innovation. Une bière de garde, pur malt, « La Petite Suisse » était créée car il fallait se démarquer de la concurrence. Elle était vendue à Dunkerque, Reims, Rouen et même

Paris mais l'enclavement de Felleries allait être rédhibitoire. Arrêt de la fabrication en 1984, fusion dix ans plus tard avec le Chais Saint-Vincent de Feignies. Une activité qui s'arrête à Felleries en octobre 1995 pour se recentrer, à l'entrepôt de Beugnies, sur le négoce. Des regroupements s'opèrent dès lors et c'est à Marly que l'on retrouve en 2015 des salariés ayant suivi tout ce cheminement. ■

En hommage à son arrière-grand-père, Stéphane Lefevre commercialise aujourd'hui « La Charlemagne », bière blonde de haute fermentation qui titre 7,5 degrés.

L'ÂGE D'OR (1960-70)

- Production maximale : 26 000 hectolitres par an.
- Embouteillage : 12 000 hectolitres de vins.
- Chiffre d'affaires : 1,5 milliard d'anciens francs par an.
- Nombre d'ouvriers : 50.
- Entrepositaires : 15.
- Nombre de camions : 30.

Propriété de la famille depuis 1939

La brasserie a été construite en 1850, à l'emplacement d'une autre plus petite où la bière était fabriquée de façon artisanale, au chaudron. Elle a été agrandie en 1880, une partie des bâtiments était occupée par le germe et la touraille de l'ancienne malterie. En 1920, douze brasseurs décidèrent de se regrouper afin de mieux se relancer après la période trouble de la Première Guerre mondiale. L'appareil de production de la plupart d'entre eux avait disparu ou avait été endommagé. Ils créèrent donc ensemble la Coopérative des Trois

Cantons puisqu'ils appartenaient tous aux cantons de Solre-le-Château, Trélon et Avesnes-sur-Helpe. Les différents actionnaires n'avaient pas cédé à la Coopérative leurs cafés tenus, c'est-à-dire les établissements dont ils étaient propriétaires et où ils plaçaient leur bière, si bien que la vente aux estaminets rapportait peu à la Société des Trois Cantons. Ancien agriculteur et marchand de bestiaux, Charlemagne Buridans avait racheté, dans les années 20, la brasserie Dindin au Bas-Lieu. Devant les difficultés que connaissait la brasserie des

Trois Cantons, il proposa une association en 1928 et arriva comme treizième actionnaire dans le groupement. D'abord minoritaire, il réussit à racheter progressivement les parts de chacun, si bien qu'en 1939 l'entreprise appartenait presque entièrement à la seule famille Buridans. En septembre 1940, intervient la fusion avec un négociant en vins et spiritueux de la rue des Prés à Avesnes, les E^s Thomas-Cauderlier. Charlemagne Buridans devient président-directeur-général de la Société anonyme brasserie des Trois Cantons. ■



De gauche à droite, Alexis et Charlemagne Buridans.