



RESTAURATEURS DE L'AVESNOIS®

Durant tout l'été, découvrez les professionnels membres du réseau créé en partenariat avec le Parc naturel régional de l'Avesnois.

Un lieu typique, une cuisine de qualité et des produits du terroir

Au Baron, la bière est un produit incontournable que l'on apprécie à la dégustation et dans des plats locaux.



Dans le restaurant, Florence Bailleux vend également des produits de l'Avesnois.

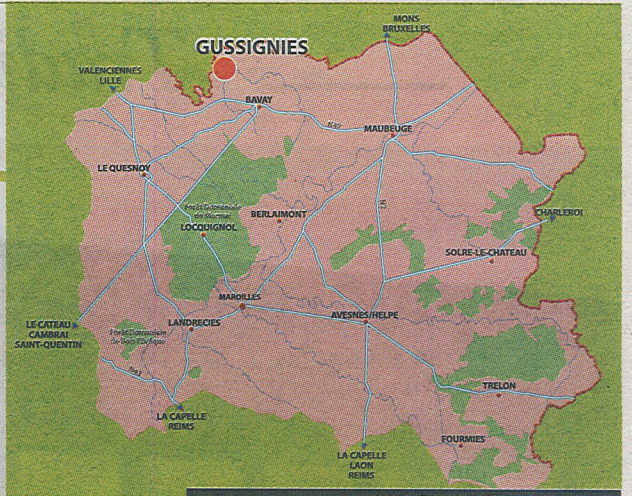
La brasserie au Baron à Gussignies, c'est une affaire de famille. Ce sont les parents de Florence Bailleux, gérante de l'établissement depuis janvier, qui en ont fait l'acquisition en 1973, avec l'espoir d'en faire un jour une brasserie artisanale ; un

rêve qu'aurait voulu réaliser son grand-père. « *A l'époque, c'était le petit café du village, l'estaminet Au Baron* », explique-t-elle. Année après année, le café s'est agrandi. Au café s'est ajouté une salle de restaurant, construite en 1982. Puis, le 8 juin 1989, jour

de la Saint-Médard, la brasserie Au Baron est inaugurée avec sa première bière, la Saint-Médard, Saint-Patron de Gussignies. Au printemps suivant, la première Cuvée des jonquilles, dont la renommée n'est plus à faire, voit le jour. Florence Bailleux, 32 ans, a

grandi à Gussignies et au cœur de cet établissement. Alors c'est tout naturellement que dès qu'elle en a eu l'âge, elle s'y est investie. « *C'était pour moi une évidence et cela me plaisait* ». Et c'est donc tout aussi logiquement qu'en janvier 2015, elle a pris la succession de ses parents avec son frère Xavier, qui s'occupe de la partie fabrication de bière.

Les frères et sœurs ont souhaité s'inscrire dans la lignée de leurs parents et continuer à proposer une cuisine traditionnelle, basée sur des produits locaux et régionaux. Ainsi, à la carte, vous trouverez des fromages locaux, des escargots, de l'Escavèche, ... des boissons locales également comme le jus de pomme et le cidre de l'Avesnois. Deux formules de restauration sont proposées. La formule taverne, une formule plus rapide souvent demandée par les randonneurs, les gens qui veulent manger sur le pouce... « *On reste local avec un prix abordable et ce à toute heure*



», note-t-elle. Florence Bailleux vous propose également une formule restaurant. Les produits locaux y sont proposés en entrée. Ensuite, vous pourrez déguster la spécialité de l'établissement, la grillade au feu de bois... faite dans une vraie ancienne cuve de brassage. Et bien sûr, « *dans nos suggestions, on propose des plats à la bière* ». C'est incontournable. Le lieu est agréable, dans un écrin de verdure, à la lisière des bois et au bord d'une rivière dont les clapotis vous détendront en terrasse. Fière de son restaurant, Florence Bailleux conclut : « *notre*



« Notre atout c'est de garder ce côté typique. »

atout, c'est de travailler des produits de qualité et de garder ce côté typique de brasserie, dans un environnement agréable, où les clients se plaisent à faire une pause et à siroter une bière originale ».

■ Sophie Rabot

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Au Baron
Rue du Bourlard - 59 570 Gussignies
03.27.766.88.61.
www.brasserieaubaron.com
facebook.com/brasserieaubaron

La recette du chef

Râble de lapin à la saison saint Médard

Ingrédients :

- 4 râbles de lapin
- 150 g de lardons
- 80 g de farine
- 1 gros oignon
- 20 g de beurre
- 1 bouteille de bière saison saint Médard ambrée
- 1 bouquet garni
- Sel, poivre du moulin

Préparation :

- Faire fondre le beurre.
- Dorer les râbles de lapin des deux côtés.
- Faire revenir les oignons et les lardons.
- Singer les râbles.
- Mouiller à la saison saint Médard jusqu'à recouvrir les râbles.
- Ajouter le bouquet garni.
- Sel et poivre du moulin.
- Laisser mijoter 1 h 30 à feu doux.

La spécialité : la bière artisanale

Au fond du restaurant, trônent d'immenses cuves en inox où la bière, fabriquée de façon artisanale, fermente avant d'être mise en bouteille.

C'est la spécialité de la brasserie Au Baron. Brasserie, « *cela ne signifie pas un restaurant comme on peut l'imaginer, mais un lieu de fabrication de la bière* », tient à préciser Florence Bailleux.

Un savoir-faire qui a été transmis de père en fils. « *Mon grand-père était ingénieur brasseur* ».

Dans un premier temps, lorsque le premier brassin est sorti, « *il n'y avait pas de vocation commerciale. C'était plus un produit typique du village* ». Mais rapidement, la bière de Gussignies et sa qualité a séduit de nombreux amateurs de ce breuvage. Et la bière a connu un succès inattendu. « *La cuvée des Jonquilles s'exporte aujourd'hui aux Etats-Unis, en Norvège, en Italie, en Espagne... les étrangers en sont très friands* ».

La brasserie produit 1800 hectolitres par an, soit environ 240 000 bouteilles. « *C'est une blonde, classique, digeste, avec une légère amertume, fabriquée à l'ancienne, fermentée en cuve puis fermentée en bouteille et non filtrée* ». Il faut



Xavier, le frère de Florence Bailleux, se charge de la fabrication de la bière.

environ un mois et demi entre la fabrication et la consommation. On y trouve aussi la Saint-Médard, brune, blonde et une cuvée de Noël en fin d'année.

Le savoir-faire de la famille n'a pas échappé à des amateurs texans, qui vont de brasserie en brasserie et se sont rendus récemment à Gussignies pour réaliser un brassin unique, appelé Noblesse oblige, dont la totalité de la production a été expédié aux Etats-Unis. « *Nous n'envisageons aucune commercialisation pour le moment* », note Florence Bailleux. « *C'est une bière totalement différente, à base de*

plusieurs variétés de houblon, plus légère ». Le degré d'alcool est de 4,7 alors que les autres productions sont à 7°. Peut-être la verra-t-on apparaître un jour sur la carte de l'établissement pour régaler les papilles des amateurs et des curieux.

■ S.R.

PROCHE DE CHEZ VOUS

Au Baron
Rue du Bourlard
59 570 Gussignies
03.27.66.88.61.
www.brasserieaubaron.com



Un été gourmand en Avesnois !

Découvrez toutes les saveurs des produits du Parc naturel régional de l'Avesnois



PLUS D'INFOS SUR :

www.parc-naturel-avesnois.fr

