

LE BARON DE LA BIÈRE

Aux premières chaleurs du mois de mai, lorsque le printemps s'installe après de long mois d'attente, les Nordistes accueillent avec sourire le soleil et beaucoup d'entre eux vont au Baron. C'est souvent une décision prise en amont, rêvée pour des temps plus cléments, comme le voyage d'un jour qui signe l'avènement d'une douce période. « On ira au Baron un dimanche, quand il fera chaud. » La phrase est automatiquement accueillie d'un hochement de tête comblé. La date est fixée, l'attente est délicieuse.

Car ceux qui connaissent le Baron savent que la journée sera belle. Le chemin pour y aller est un bonheur. On serpente sur de petites routes de campagne, entourées de champs riches. On traverse des villages aux briques rouges rutilantes. On s'étonne de cette terre fertile et vallonnée où le temps s'est arrêté à l'instant où la nature est la plus spectaculaire. Deux indices montrent qu'on approche du but : le téléphone portable a basculé sur le réseau belge - Gussignies est presque une enclave française outre-Quévrain - et on vient de passer sous un plafond de feuillages façonné par des branches d'arbres de part et d'autre de la route qui se rejoignent pour former la plus poétique des entrées de village. Encore quelques minutes de route étroite et la brasserie s'offre au regard au bout d'un chemin pentu entouré de verdure. Les plus expérimentés y seront dès 11 h pour être assurés d'avoir une place en terrasse. Les autres attendront patiemment au soleil qu'une table se libère.

DANS UN ANCIEN ESTAMINET

Ce n'est pas un hasard si la brasserie Au Baron est si connue. Cachée dans la campagne aversnoise, à l'abri des routes bruyantes et à plusieurs kilomètres de la première grande ville, Bavay, la maison tire son succès de sa belle histoire et de son breuvage le plus fameux, la Cuvée des Jonquilles. L'histoire, c'est bien sûr celle d'une famille, les Bailleux. Xavier, le petit-fils qui a repris la gestion de la

brasserie, la raconte avec plaisir : « On doit tout ça à mon père et mon grand-père », Alain et Roger.

En 1973, Alain achète ce qui est encore une petite maison nichée en aval du village. Le cadre est typique, on accède au lieu en passant sur un pont qui enjambe un ruisseau. La demeure est alors assez petite, c'est un vieil estaminet que la propriétaire souhaite voir vendu. « Ils l'ont acheté pour garder la licence IV », poursuit le petit-fils de son léger accent belge qui a « appris à marcher entre les cuves ». Pour conserver un lieu de vie dans le village. « Gussignies avait de nombreuses mabrerries avant-guerre. Il y avait beaucoup de cafés dans lesquels les ouvriers venaient après le travail, peut-être une cinquantaine », poursuit Xavier Bailleux. La signification du nom, Au Baron, s'est perdue dans le temps. « On ne sait pas trop. Le pont pour y accéder s'appelle le pont du Marquis. C'était peut-être par provocation. »

LA TAVERNE-BRASSERIE D'AUTREFOIS

Alain Bailleux redonne vie à l'endroit, sert des boissons, anime le village. Il tient alors l'un des derniers troquets de la commune. « Il faisait ça en parallèle de son travail à la câblerie de Dour. » Une fois par mois, il propose de servir un repas. « Puis c'est devenu une fois par semaine assez rapidement. Au début, c'était juste cette pièce, raconte Xavier en embrassant du regard la salle par laquelle les clients entrent aujourd'hui. Nous vivions dans l'appartement au-dessus. »

En 1981, le café devient officiellement un restaurant et Alain Bailleux décide d'agrandir. Les clients sont accueillis dans la nouvelle salle, plus vaste, et décorée par une première cuve de brassage récupérée dans une brasserie à Sochaux, dans le Doubs. Celle-là ne sert qu'à griller les viandes... « À cette époque, il avait déjà envie de faire de la bière. » Fait très opportun, Roger, le grand-père, a été ingénieur brasseur pour Kanterbräu et « a travaillé dans des brasseries à Dour, Valenciennes, Nantes... »



FICHE PRATIQUE

NOM :
Brasserie Au Baron

LIEU :
Gussignies

PROPRIÉTAIRE :
Famille Bailleux

ANNÉE DE CRÉATION :
1989

BIÈRES :
Cuvée des Jonquilles,
Saison Saint-Médard ambrée,
Saison Saint-Médard brune

PRODUCTION :
2 000 hectolitres/an



En haut : Florence et Xavier Bailleux gèrent Au Baron, succédant ainsi à leur grand-père et à leur père.

Ci-dessus : la Cuvée des Jonquilles, la bière emblématique de la brasserie aversnoise.

PHOTOS SAMI BELLOUMI

Les années 1980 sont maussades pour les brasseurs. Les établissements ferment un à un, de grands groupes achètent les petites brasseries, certaines fusionnent pour essayer de survivre. L'heure est à la concentration des forces. Une petite vingtaine de brasseries survivent à cette triste vague dans la région. « Mon grand-père était en préretraite à ce moment », explique Xavier Bailleux, mais il a été un témoin actif de la fermeture des brasseries locales. Il y a même participé malgré lui.

Roger et son fils, Alain, achètent en effet le matériel brassicole dont ils ont besoin dans ces brasseries qui viennent de fermer et se lancent. Dans le contexte ambiant, le pari est risqué. Ça ne fait pas peur aux deux hommes qui croient en leur projet. « Ils ont tout fait eux-mêmes », commente Xavier. Le 8 juin 1989, jour de la Saint-Médard, patron du village, la brasserie ouvre ses portes. La première bière qui sort des cuves portera bien sûr le nom du saint et sera ambrée : la Saison Saint-Médard. « Le but était de retrouver le concept de la taverne-brasserie d'autrefois où on buvait la bière faite sur place tout en mangeant. » Les Bailleux ont été bien inspirés : le « concept » trouve rapidement ses adeptes.

Six mois après le premier brassin, Au Baron confectionne sa bière de Noël, une bière brune moelleuse. « Elle est restée et c'est devenu la Saison Saint-Médard brune. » Les patrons n'attendent pas longtemps avant de donner une petite sœur aux deux aînées. « En mars 1990, ils font une cuvée de printemps. Et il y a beaucoup de jonquilles par ici... » Ce joli nectar de fleurs, breuvage au blond un peu trouble, achèvera de faire le succès de la brasserie Au Baron, désormais devenue une institution dans le monde des brasseries artisanales nordistes.

UNE CUVÉE DES JONQUILLES EN OR

Quand on lui demande ce qui, selon lui, fait la renommée de la Cuvée des Jonquilles, Xavier Bailleux hésite. « C'est un produit authentique, hasarde-t-il, modeste. C'est ce que les gens recherchent. » La Jonquille est une grande - elle a 26 ans - mais n'a pas perdu de sa qualité. Elle a gagné en respect et en renommée (Médaille d'or au prestigieux Brussels beer challenge en 2012). Lorsque les gourmands décident de venir au Baron un dimanche ensoleillé, ils s'imaginent atablés en terrasse, à l'abri d'un petit parasol, une grande planche de grillades cuites à point sous les yeux, une bouteille de Cuvée des Jonquilles sur la table. La dégustation de Jonquilles en bonne compagnie au Baron est devenue, pour certains, une tradition.

Derrière ces moments de sympathie simplicité se cache une organisation bien huilée. La maison ne tourne pas toute seule, il faut bien le dire. Et sans parler d'image de marque ou encore de marketing, il faut bien admettre que les Bailleux peaufinent leur réputation. La brasserie est la belle vitrine d'un commerce qui s'étend bien au-delà de l'Avesnois. « Nous faisons 15 % de notre chiffre d'affaires avec le restaurant et la vente directe »,

détaille Xavier. Le même pourcentage part à l'export, « en Belgique, aux États-Unis, en Norvège... »

Rares sont les brasseurs qui parviennent à se faire une place dans la cour des Belges, boudée de bonnes bières qui sont, pour certaines, carrément une part intégrante de la culture nationale. « Gussignies est une zone de chalandise naturelle, nous sommes juste à côté de la frontière, explique Xavier Bailleux. Nous venons aussi de l'école belge, c'est peut-être pour ça que ça marche. Ce public nous connaît. »

« RESTER RAISONNABLES »

La grande majorité du chiffre d'affaires est tirée de la vente de bières dans la région : restaurants et boutiques spécialisées, caves et grandes surfaces. « On ne va pas beaucoup plus loin que la région. » Mais les points de vente se sont multipliés ces dernières années dans la métropole lilloise et dans les grandes villes. La Cuvée des Jonquilles, lorsqu'on la cherche au bon endroit, se trouve facilement.

En 2015, Au Baron a connu de nouvelles transformations, côté brasserie cette fois. Quatre cuves de brassage ont permis à la maison de passer de 1 700 hectolitres annuels à 2 000. « Le but est de rester dans des délais raisonnables de production. Et nous-mêmes, nous voulons rester raisonnables. Nous voulons seulement faire ce que nous aimons et nous n'avons pas l'intention de doubler le volume de production de nos bières. » Ce que les Bailleux veulent, c'est « se mettre à l'aise ». « On est en flux tendu actuellement. On brasse tous les jours, 1 000 litres à la fois. Ce qu'on voulait, c'est juste changer la taille des casseroles pour avoir plus de temps pour faire d'autres choses. » Développer les partenariats avec d'autres brasseries (comme la Noblesse Oblige, jolie blonde fruit d'une union éphémère entre Au Baron et la Jester King Brewery au Texas), poursuivre l'offre de bières à façon, mieux accueillir le public à Gussignies.

Le secret du succès du Baron tient peut-être à cette capacité que la famille a à se renouveler sans cesse tout en conservant religieusement l'essentiel, l'esprit de ce que Robert et

Alain ont imaginé il y a quarante ans. Depuis une quinzaine d'années, les brasseries artisanales ont le vent en poupe. Les consommateurs de bière se tournent plus facilement vers le producteur local, cherchent de nouvelles saveurs, se réjouissent de la grande diversité qui s'offre à eux. « On en a vu les prémices et on a vu ce que ça donnait à l'étranger, commente Xavier. Il y a 5 000 micro-brasseries aux États-Unis. Des gens qui ont commencé à brasser dans leur garage et qui ont explosé ensuite. Ça nous permet de voir les étapes suivantes. » Un avenir radieux, c'est sûr. Où la concurrence va grandir.

Car les industriels ont bien compris que l'artisanat, le marché des bières spéciales ou de spécialité est en pleine effervescence. « C'est un peu frustrant : ils profitent de notre image, des fruits de notre travail pour l'appât du gain. Il y a un truc pas sain là-dedans. Quelque part, on trompe la clientèle. » Fier de son statut d'artisan, Xavier Bailleux ? Pour sûr. Fier de l'héritage familial aussi, lui qui est depuis 2008 gérant de la maison avec sa sœur Florence. « C'est beaucoup de travail. On se donne beaucoup de mal pour faire quelque chose de bien. »

« IL Y AURA DES BAIES VITRÉES »

Pour rester proche des clients, aussi. Ce n'est déjà pas fréquent de pouvoir se restaurer dans une brasserie. Le jeune patron veut aller plus loin. « Notre gros projet, c'est de créer un accueil du public. » Une vraie boutique qui

« IL Y A DES GENS QUI VIENNENT AU RESTAURANT DEPUIS DES ANNÉES ET QUI NE SAVENT PAS QUE LA CUVÉE DES JONQUILLES EST FAITE SUR PLACE. C'EST VEXANT ! »

Xavier Bailleux

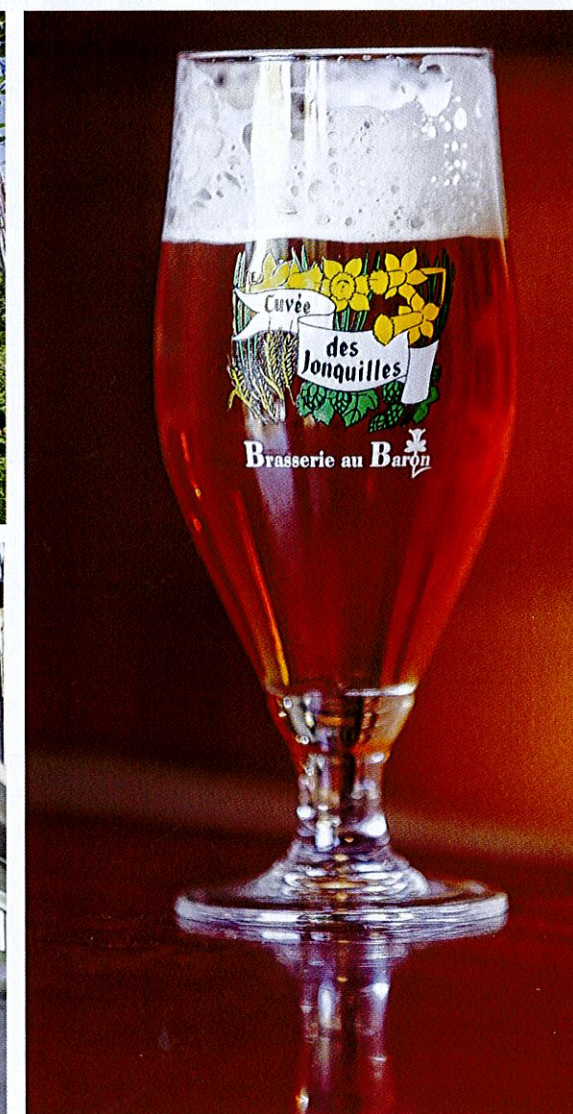
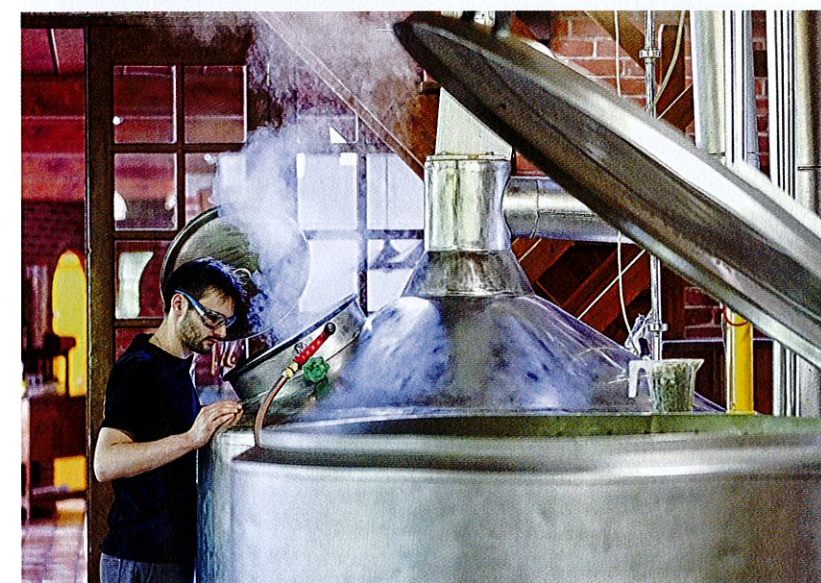
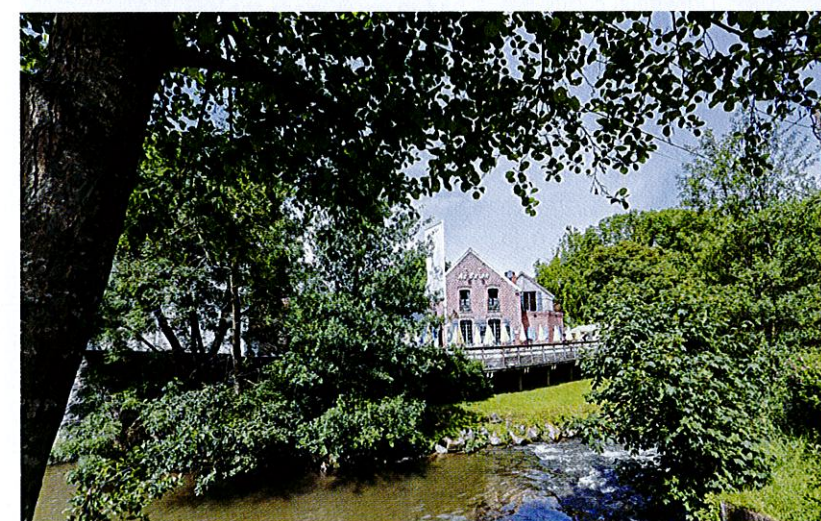
permettrait d'organiser des dégustations, des visites plus longues (elles se font actuellement sur demande). Le projet est en marche : derrière le restaurant, ce qui était avant un entrepôt est en train de se transformer gentiment en lieu d'accueil. « On a déjà ouvert le mur pour créer l'entrée. Il y aura des baies vitrées, on pourra voir les cuves depuis la boutique. »

Développer le lieu, l'embellir, le faire grandir sans lui ôter son âme. Là est tout le pari. « C'est pour boucler le truc, affirmer le concept de base : on fait tout sur place. » Au Baron est une maison qui vit, respire, évolue. La famille Bailleux, en ouvrant encore un peu plus le lieu au public, insiste sur ce désir de proximité avec les clients. « Il y a des gens qui viennent au restaurant depuis des années, qui commandent toujours une bouteille de Jonquilles mais qui ne savent pas qu'elle est faite sur place, raconte Xavier, amusé. C'est vexant ! » Inversement, des touristes étrangers – des Américains pour beaucoup – qui font le tour des brasseries belges sont prêts à faire un détour pour venir goûter les bières du Baron. « Là, par exemple, on va accueillir douze personnes de La Nouvelle-Orléans. Il y a beaucoup de fans de bière aux États-Unis, plus qu'en France, je pense. »

Et après ? La nouvelle génération que représentent Xavier et Florence Bailleux compte bien faire perdurer le lieu. Avec l'amour du travail bien fait et le respect de l'héritage de leur père. « C'est notre patrimoine, affirme Xavier. Tout le monde travaille à la brasserie. Ça s'est fait naturellement. C'est chez nous ici, on ne se voit pas en partir. » Lorsqu'il prononce ces mots, il se trouve dans la salle du restaurant par laquelle les gens entrent. Celle où, avant-guerre, on accueillait déjà les clients, celle où tout a commencé. Il est 11 heures, les premiers clients sont installés en terrasse sous un soleil radieux, une bouteille de Jonquilles à moitié vidée dans les verres, eux-mêmes plus vraiment remplis. Une heure encore et le lieu sera plein à craquer de Nordistes, de Belges, d'étrangers soulagés d'avoir obtenu une table dans la plus typique des brasseries du Nord. Les membres de l'équipe seront au four et aux cuves pour contenter les ventres et les esprits, comme toujours.



Développer le lieu, l'embellir, le faire grandir sans lui ôter son âme : c'est le pari de Xavier Bailleux et de sa sœur, Florence. PHOTOS SAMI BELLOUMI



Quelques-uns des malts utilisés par la brasserie. PHOTO SAMI BELLOUMI