

À Gussignies, on brasse la Cuvée des Jonquilles de père en fils

Le 8 juin 1989, Alain Bailleux créait la brasserie Au Baron, mère de la fameuse Cuvée des Jonquilles. Trente ans plus tard, son fils a repris le flambeau et partage, le temps d'une visite, l'héritage brassicole de la famille.

Les bouteilles s'entrechoquent alors qu'elles défilent sur un tapis roulant. C'est le jour de la mise en bouteille: près de 4 000 litres de bière remplissent les bouteilles vides les unes après les autres. L'aboutissement de plus d'un mois de fabrication et d'étapes aux allures d'expériences chimiques: de l'ébullition qui ne dure qu'une heure et demie à la garde, pour laquelle il faut compter près de trois semaines. Sans oublier le concassage du malt dans le moulin, le brassage, le filtrage, la fermentation. Brasser, c'est une affaire de patience.

Et quand on croit que c'est fini, ça ne l'est pas vraiment. « On fait refermenter la bière pendant environ deux semaines, après la mise en bouteille, pour lui donner son pétillant naturel. Sinon, la bière serait plate ! », explique Xavier, le brasseur, ravi de partager quelques secrets de son métier.

RECETTE DE FAMILLE

De la vapeur s'échappe d'une énorme cuve en inox, emplissant la pièce d'effluves sucrées. En jetant un œil dans celle-ci, on s'aperçoit que la bière bout. « La bière, c'est un peu une infusion de malt et de houblon, alors il faut que ça bouille », s'amuse Xavier. Dans la cuve attenante, on est surpris de découvrir un mélange de céréales et d'eau – les drèches – dont l'odeur et l'aspect rappellent les flocons d'avoine du petit-déjeuner. C'est ce qu'il reste après le filtrage de la bière.

Ce savoir-faire, Xavier l'a acquis de son père et de son grand-père

dès son plus jeune âge. Ici, on en apprend autant sur la fabrication de la fameuse Cuvée des Jonquilles que sur l'histoire familiale de la brasserie.

« J'ai appris à marcher entre les cuves, et mon grand-père m'a initié à la bière quand j'étais petit ! »

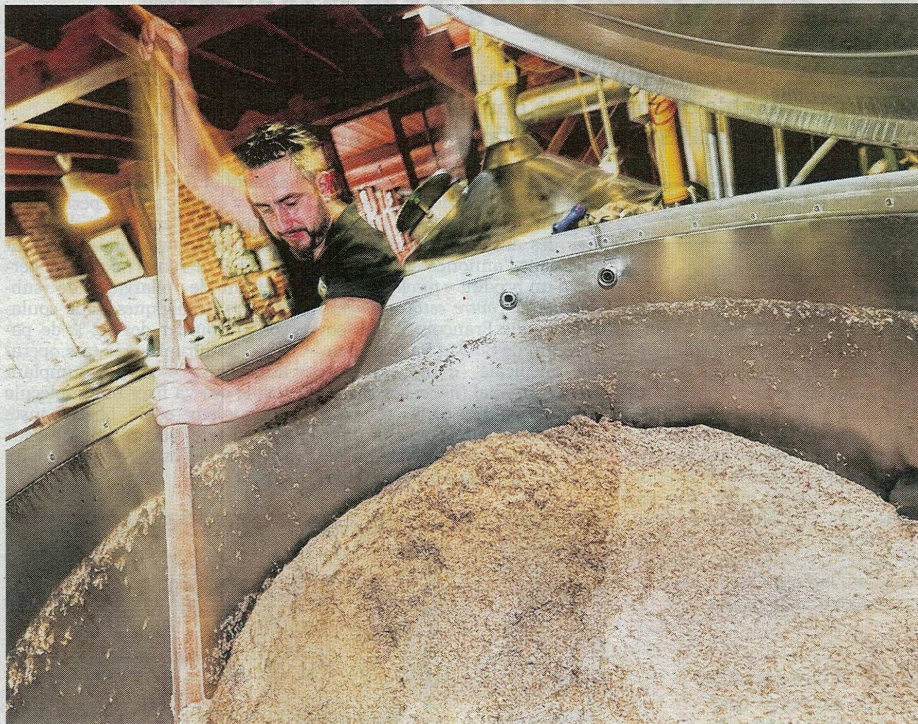
XAVIER, LE BRASSEUR

« J'ai appris à marcher ici, entre les cuves. Et c'est mon grand-père qui m'a initié à la bière: j'étais si petit que je ne m'en souviens même plus ! »

Un grand-père ingénieur-brasseur qui, à sa retraite, a eu envie de créer avec son fils – le père de Xavier – une brasserie artisanale comme on pouvait en voir au début de sa carrière. En 1989, la brasserie Au Baron voit le jour, et dès le printemps suivant, père et fils concoctent la Cuvée des Jonquilles, une bière blonde de saison qu'ils adaptent en permanence aux propriétés du houblon qu'ils utilisent, différentes en fonction des récoltes.

Une recette qui plaît: en 2012, la cuvée reçoit la médaille d'or au Brussels Beer Challenge. Une fierté pour Xavier: « C'est un jury d'experts du monde entier qui juge, alors forcément ça fait plaisir. » En attendant, à vous de juger en goûtant les notes florales de la cuvée dans la taverne attenante à la brasserie. ■

MAËLYS SEPTEMBRE



Après le filtrage, il ne reste que les drèches dans cette cuve, les résidus de malt moulu. Et dans l'autre cuve, la bière, à laquelle on ajoute du houblon avant de porter à ébullition. PHOTOS SAMI BELLOUMI



OÙ ?

Rue du Boulard, à Gussignies, à 20 km de Maubeuge.

QUAND ?

Ouvert en visite libre tous les jours à partir de 11 h, sauf le mardi. Visite commentée réalisée par le brasseur les samedis à 16 h sur demande préalable. Plus de renseignements au 03 27 66 88 61.

COMBIEN ?

Les visites sont gratuites, mais prévoyez quand même un peu d'argent si vous souhaitez déguster la fameuse cuvée à la taverne attenante.



Stéphanie et Xavier n'hésitent pas à déguster leur cuvée, dont la recette a été élaborée par leur père en 1990.

L'AVESNOIS TOUT EN SAVEURS

Que ce soit la bière ou le maroilles, l'Avesnois regorge de spécialités culinaires dont vous pouvez découvrir les secrets de fabrication.

À BOIRE...

À Neuville-en-Avesnois

La brasserie Dreum vous invite pour comprendre les secrets de fabrication de ses bières. 2, rue Basse à Neuville-en-Avesnois. Ouvert au public de 14 h à 20 h 30 le samedi; visites guidées le samedi à 14 h 30, 15 h 30 et 16 h 30. Tél.: 06 09 10 31 25.

À Ohain

Partez à la découverte des secrets de la bière artisanale de Thiérache.

15A, route de Trélon à Ohain. Visites guidées le vendredi et le samedi entre 15 h et 19 h sur demande. Téléphoner au 07 82 13 62 28 pour s'assurer que le brasseur sera sur place.

... ET À MANGER

À Saint-Aubin

La Ferme du Pont des Loups ouvre les portes de sa fromagerie où sont fabriqués, entre autres fromages forts, le fameux maroilles et la boulette d'Avesnes.

2, rue du Pont-des-Loups à Saint-Aubin.

Entrée libre et gratuite. Du lundi au mercredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h 30; du jeudi au samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h 30. Tél.: 03 27 57 84 09.