

SAVOIR-FAIRE FAMILIAL ET PATRIMOINE

Les secrets de la Bavaisienne

Michel Theillier nous accueille et nous présente « sans doute la plus ancienne des brasseries ». Sept générations de brasseurs ont fait vivre les lieux, « et quatre du même nom ».

● HISTORIQUE

Avant les Theillier, c'étaient les Lambret qui y officiaient. Alexandre Lambret installe, le premier, une brasserie à Louvignies-Bavay, au lieu-dit La Gargotte, en 1831. L'eau de brassage provenait alors de la source des 9 Fontaines. Ce n'est qu'en 1894, alors que Marguerite (fille d'Eusèbe Lambret) épouse Joseph Theillier, que les Theillier entrent dans la danse. Joseph reprend la maison en 1940.

● QUELQUES TUYAUX

Michel Theillier nous fait la visite. Passionnante et complexe. Difficile de s'imaginer tout le chemin que parcourt notre bonne bière avant de se retrouver à table, où on la déguste avec modération, bien entendu ! Première étape : le concassage du malt. « Au plus il y a de malt, au plus votre bière sera forte » entame Michel. « Une étape qui permet une meilleure extraction des enzymes et des sucres ». Vient ensuite l'empâtage. « Je fais tremper et remuer le malt concassé dans de l'eau chaude pour extraire l'amidon contenu dans le malt » précise notre prof d'un jour.

● CHAUFFE MARCEL

Jusqu'à-là, tout le monde suit. S'ensuivent alors plusieurs périodes de chauffe dans différentes cuves aux tuyaux multiples. Honnêtement, on a un peu perdu le fil de l'histoire. Et pourtant, les vapeurs de bière ne nous effleuraient même pas les narines... On a repris le cours de l'histoire au moment de la filtration, alors que Michel filtrait la partie liquide en la faisant passer à travers les résidus de malt.

Rendez-vous est pris pour découvrir un processus de fabrication complexe et gourmand. Référencée depuis 1835 au tribunal de commerce d'Avesnes, la Brasserie Theillier fait la fierté de la cité.

Passé / Présent

« Avant, on pouvait travailler avec les usines. C'était autorisé. Aujourd'hui, on a du changer notre fusil d'épaule. On bosse avec les petits commerces » note Michel Theillier. En 1926, 4 000 hectolitres de bière étaient brassés. En 1931, 5 000. « Aujourd'hui, 800 hectolitres, ce qui représente tout de même 80 000 litres » note Michel, avec malice.

Tout ça, pour ça ! Santé Michel ! Avant d'arriver dans le verre, l'excellente Bavaisienne (à consommer avec modération) est choyée au travers d'un circuit de fabrication rigoureux.

Il faut dire que c'était aussi la partie dégustation de ce précieux élixir, le moût. Sorte de levure de bière avant fermentation. Degré zéro d'alcool, mais plaisir maximum.

● EN ÉBULLITION

Et ma bière, elle arrive quand ? C'est que nous sommes, nous aussi, en ébullition. La Bavaisienne, on veut la goûter, que diable ! Mais Michel

calme nos ardeurs avec la nouvelle étape : la cuisson du moût. Presque un sacrilège, tant le goût reste divin en bouche. Le moût est donc porté à ébullition dans une espèce de grosse chaudière pendant de (très) longues minutes. Il est ainsi stabilisé et stérilisé. Michel y ajoute alors le houblon (aaah !) pour le houblonnage. C'est lui qui donne l'amertume à la bière.

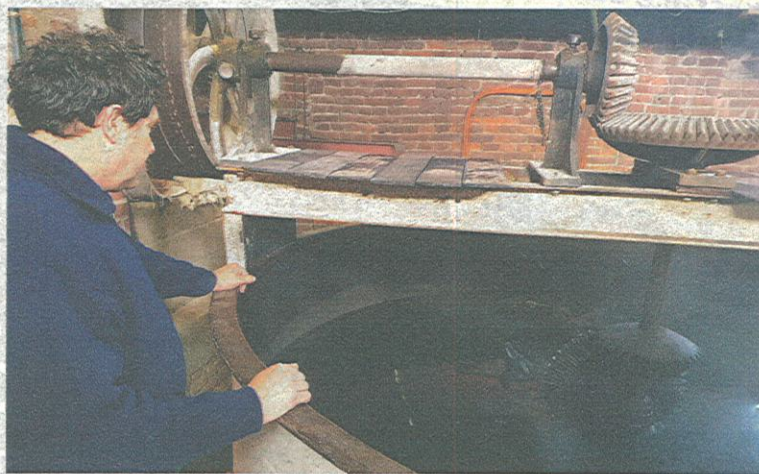
● ÇA FERMENTE

Après la phase de refroidissement ou une « tête de mort » empêche le précieux houblon qui décante en fond de cuve de partir, le liquide tant attendu arrive en cuve de fermentation. Ici, les sucres se transforment en alcool et en gaz carbonique à température constante, environ 20°C. « La fermentation minimum est d'une semaine, mais en général, j'attends 15 jours » lance Michel. Pardon ? « Oui, et après, encore plus d'un mois d'attente en cuve de stockage chargée en levure » sourit-il. On croit à une blague ! Mais non, il faudra encore une dernière filtration pour extraire les derniers résidus solides et la levure !

● DE LA BOUTEILLE

On y arrive : l'embouteillage ! La bière repasse une dernière fois par un filtre à cartouche pour la meilleure limpidité possible. La soutireuse est hydro-barométrée avec pression et niveau constants, comme depuis le tout début du processus. On colle l'étiquette, et hop, on goûte. Enfin !

Benoit Didier



Michel Theillier, devant sa cuve filtre à l'ancienne. Un certaine amertume pour l'avenir ? Qui, pour reprendre le flambeau ? « Aujourd'hui, personne ».

Pourquoi La Bavaisienne ne se vend que sur le secteur

BAVAY

Médaille d'argent 2004, médaille de bronze 2005 à la Foire de Paris. Mieux, médaille de platine à Chicago en 2004 au Mondial de la bière. Pourtant, La Bavaisienne ne se trouve que chez nous. Aucune chance de la voir ailleurs. Pourquoi ?

UNE DISCRÉTION CERTAINE

Michel Theillier n'est pas du genre à s'exposer. Il n'est même pas aller chercher son prestigieux prix américain. Il ne souhaitait pas perdre le contrôle de

son produit. C'est aussi la raison pour laquelle, vous ne trouverez jamais sa bière en grandes surfaces. « Je préfère la vente locale, en supermarchés, petits magasins. Je veux rester maître du suivi de mon produit. J'assure aussi des livraisons aux particuliers où j'ai un retour satisfaction clientèle. »

ET À PART LA BAVAIENNE ?

Michel propose des bières plus ordinaires, à faible teneur en alcool (3,8°). « Nous ne sommes plus que deux en France à en proposer. C'est une bière de ménage, agréable pour accompagner un repas ».



Le mal est, ici, concassé. Travail à l'ancienne sur de précieuses machines.



La Bavaisienne reste une référence sur le secteur. Parlez-en autour de vous !