

Au Baron échange son savoir-faire sur des terres étrangères

Pour les fêtes de fin d'année, nous avons voulu vous faire partager un des savoir-faire qui marque notre territoire : la tradition brassicole et les microbrasseries. Aujourd'hui, la brasserie Au Baron.



Xavier Bailleux et sa soeur Florence Neerdael, à la tête de la brasserie Au Baron, et leur Cuvée des Jonquilles. PHOTO SAMI BELLOUMI

PAR ESTELLE BAILLIEUX
maubeuge@lavoixdunord.fr

GUSSIGNIES. Le village disposait encore d'une cinquantaine de cafés au siècle dernier. Il faut remonter à 1973, année où Alain Bailleux achète un estaminet, le long d'une rivière l'Hogneau. Un havre de paix, qui fait valoir ses charmes dès la belle saison. Alain Bailleux, dont le père était brasseur à Cavenaile, à Dour en Belgique, décide d'exploiter l'estaminet le week-end. « Cela a vite remporté un vif succès », précise Xavier Bailleux, qui, avec sa sœur, Florence Neerdael, vient de reprendre l'affaire familiale. En 1981, fort du succès de l'estaminet, Alain Bailleux décide d'ouvrir cette fois un restaurant. « L'idée était de faire quelque chose autour de la bière. Il a récupéré un quart de cuve qui lui a servi de grill ». Cette cuve trône toujours dans la salle de restaurant qui ouvre sur la brasserie et les cuves de fermentation. « On a fabriqué de la bière depuis toujours. L'idée a été de créer sa propre brasserie, avec ce concept, de fabrication et restaura-

tion sur place ». Un concept novateur qui, selon Xavier Bailleux n'était répandu uniquement qu'en Allemagne.

ENTRE TRADITION ET INNOVATION
En 1989, la brasserie est construite. « Elle a été inaugurée le 6 juin. C'était le jour de la saint Médard, le saint patron de Gussignies. Ce jour-là, le village inaugurerait l'église rénovée suite à un incendie ». C'est cette année-là, que la première bière de la brasserie

“ On essaie de créer des bières éphémères, au fil des saisons, selon notre feeling et nos envies. ”

XAVIER BAILLEUX.

Au Baron sort de ses cuves, la Saint-Médard. Une bière ambrée qui s'ajoutera, dès l'année suivante, à la Cuvée des Jonquilles, « une bière blonde plus printanière ». « On essaie de créer des bières éphémères, au fil des saisons, selon notre feeling et nos envies », souligne Xavier Bailleux.

Au Baron produit plus de 300 000 bouteilles par an, pour un volume très modique, environ 2 500 hl par an. « Les recettes sont identiques, seulement adaptées en fonction des matières premières », souligne le dernier de la famille qui met un point d'honneur à rester dans la tradition. La force de frappe de la brasserie, c'est « sa marque de fabrique », sa « propre souche de levure, qui signe les bières, et qui est stockée à l'université du Louvain, en Belgique. Nous essayons de rester sur notre ligne de conduite. Notre savoir-faire, c'est la bière de garde, tout en expérimentant de nouvelles choses ». Cette expérimentation passe par la collaboration avec des brasseurs étrangers. « C'est un échange de savoir-faire avec des brasseurs danois ou américains. De cette collaboration est née Noblesse oblige, brassée ici, en collaboration avec le brasseur américain, Jester King, au Texas. Nous utilisons notre levure, et du houblon originaire des USA ». Une collaboration qui a abouti à d'autres, comme cette bière de garde à la châtaigne, fermentée dans des barriques de cépage de Bourgogne, de Nuits-Saint-Georges. ■

LA BRASSERIE CÔTÉ PRATIQUE

- **Les points de vente :** la brasserie Au Baron travaille avec un importateur. Environ, 20 % de la production est écoulee à l'étranger, 20 % est distribuée sur place, et le reste dans certaines grandes surfaces, chez des cavistes et dans des épiceries fines
- **Les visites :** la brasserie peut se visiter le samedi, vers 11 h, et à la demande. Contact : 03 27 39 89 04.
- **Le petit « plus » :** Au Baron, c'est aussi un estaminet (ouvert du vendredi midi au dimanche soir ; et tous les jours sauf le mardi en juin, juillet, et août ; fermé pendant les fêtes, il rouvrira le 12 janvier) ; et un restaurant (ouvert du vendredi soir au dimanche midi). Depuis le 8 juillet, le site dispose également d'une boutique, labellisée Boutique de l'Avesnois.

En chiffres

- 4** personnes employées à la brasserie. Avec l'estaminet et le restaurant, 13 personnes, jusqu'à 30 l'été.
- 2 500** en hectolitres, le volume de production par an.
- 3** le nombre de bières fabriquées à Gussignies : la Cuvée des Jonquilles, la Saint-Médard Brune, la Saint-Médard ambrée.
- 20** en pourcentage, la part de la production exportée, aux USA, en Norvège, en Espagne, et en Belgique.