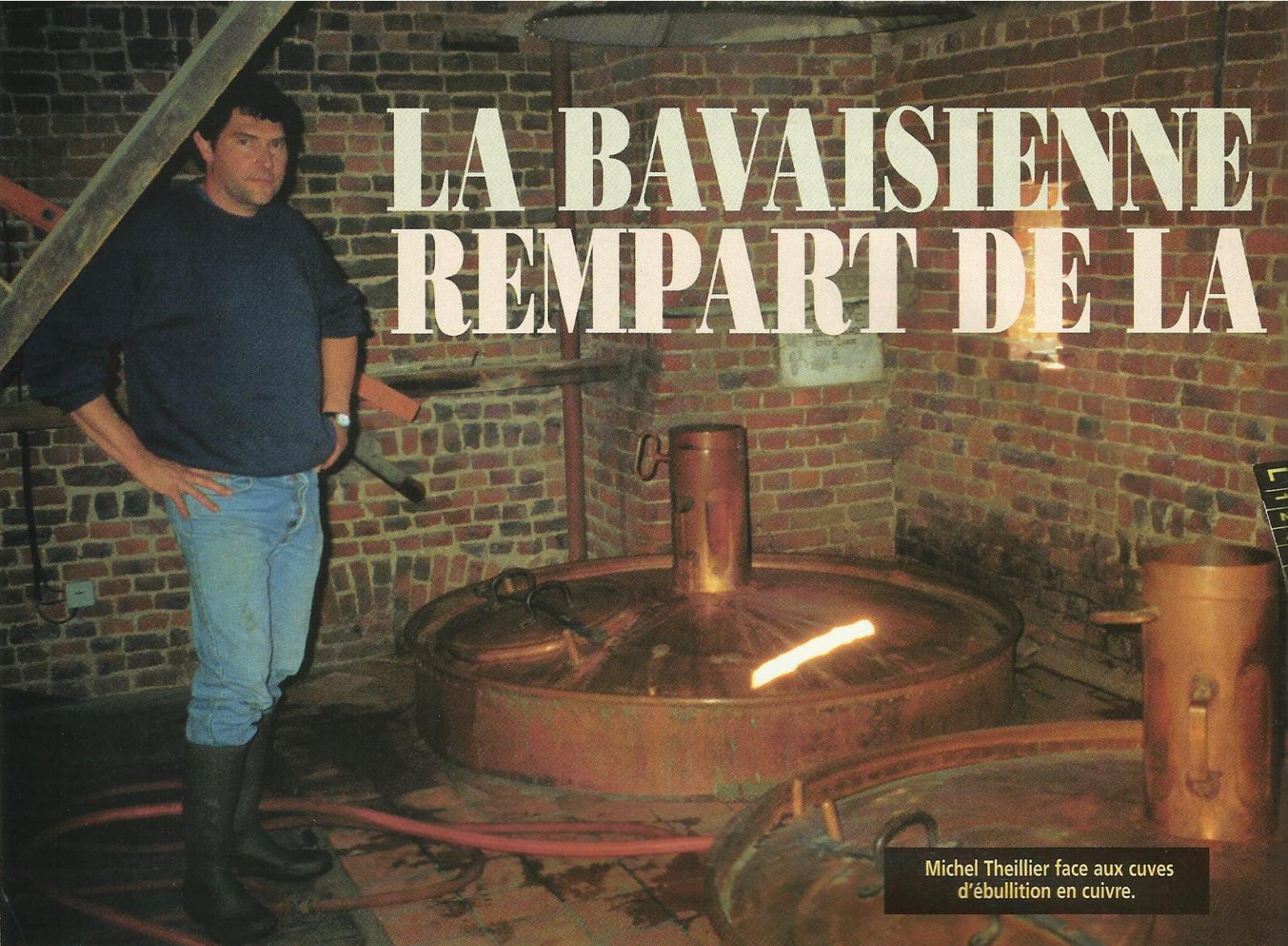
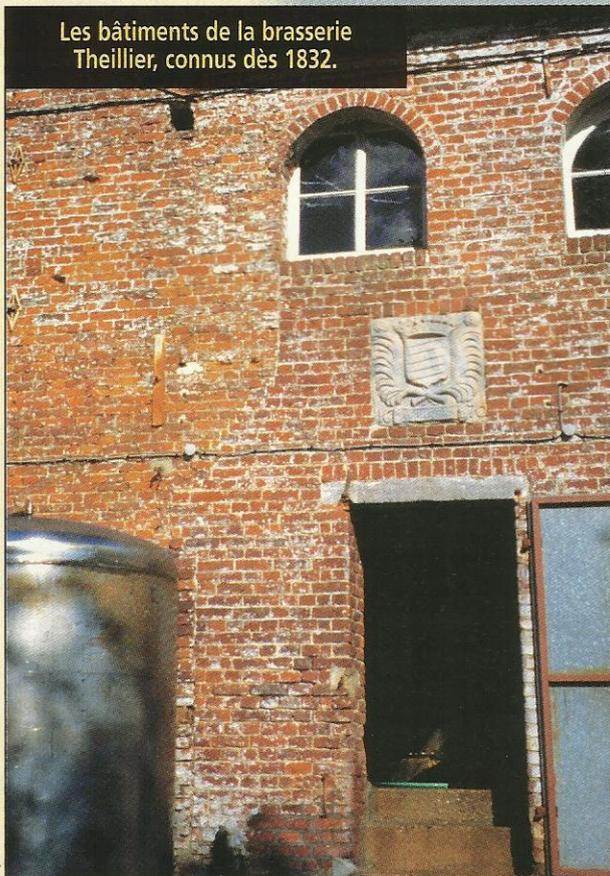


LA BAVAISIE NNE REMPART DE LA



Michel Theillier face aux cuves d'ébullition en cuivre.

Les bâtiments de la brasserie Theillier, connus dès 1832.



POUR DÉGUSTER une Bavaisienne comme pour se rendre à Bavay, sa ville natale, il faut déjà faire preuve d'une certaine obstination. Pour ce qui est de la bière, nous y reviendrons un peu plus tard ; en ce qui concerne la ville, elle est certes située sur toutes les cartes routières, entre Valenciennes et Maubeuge, mais se tient soigneusement à l'écart de la route principale.

Et pour atteindre le cœur de la cité, il faut s'engager dans de petites rues resserrées qui débouchent sur une minuscule place. Auparavant, votre attention n'aura pas manqué d'être attirée par le principal motif de fierté de la ville : les vestiges gallo-romains.

Car l'époque romaine constitue la véritable gloire de Bavay. Depuis Auguste qui, il y a à peu près 2 000 ans, fait de Bagacum la capitale de la Nervie, (préfiguration de l'actuelle Belgique), jusqu'au Bas-Empire romain (270 après J-C), la ville connaît pendant près de 300 ans son ère la plus fastueuse. Elle est marquée par la construction d'un imposant forum sous Trajan et reconstruit sous les Sévères. Malgré les ravages de plusieurs guerres, Bavacum attire de nombreux artisans (céramique, verrerie, métal, cuir) et constitue un îlot de prospérité dont subsistent de nombreux vestiges. Avec la chute de l'Empire romain, Bavay perd son statut de capitale régionale, et avec lui sa

Pax Romana



notoriété, qui ne reviendra jamais vraiment... sauf pour sa bière, du moins pour les amateurs éclairés !

Et, pourtant, la Bavaisienne, il faut la chercher, y compris sur place. Pas un café, pas un restaurant ne l'affiche à sa devanture, et il faut la demander pour l'obtenir. Sinon, rien ne vous indique sur place qu'elle existe, même sur les panneaux d'informations placés par la mairie, pourtant prolixes en informations sur le moindre commerçant local. Et si on célèbre avec fastes la XXII^{ème} légion romaine, avec soldats romains reconstitués sous leurs moindres coutures et qui se déplacent dans toute l'Europe, la bière, elle, n'est guère présente... à part sous

la dénomination de «Pax Romana» attribuée à la bière de luxe de la brasserie Theillier.

LA DISCRÈTE Il est vrai qu'à la brasserie Theillier, on est plutôt avare en matière de communication. A dire vrai, le terme, pourtant essentiel à cette charnière entre deux siècles, ne semble pas encore avoir franchi le portail de ce grand bâtiment de briques rouges, qui ne se distingue guère des autres dans cette longue artère, appelée bien justement «rue de la Chaussée», mi-urbaine, mi-rurale (prés et champs ne sont pas loin). Pas de panonceaux rutilants, pas de

grandes affiches claironnant l'existence de la brasserie. Quasiment l'anonymat...

Jamais La Bavaisienne n'est présente dans les salons professionnels ou publics, ou lors des lancements des bières de Noël dont le Nord-Pas de Calais s'est fait une réputation justifiée. Et la brasserie n'est même pas adhérente au syndicat des brasseurs du Nord, depuis un litige sur le montant de la cotisation qui remonte à plusieurs décennies... La ville de Bavay possède bien son site internet, mais il faut bien surfer dessus pour arriver à trouver une mention (réduite) de l'existence de la brasserie. Ce bâtiment ressemblant à un ancien corps de ferme est pourtant bien le siège de la brasserie

La vieille cité de Bavay eut son heure de gloire à l'époque gallo-romaine. Moins antique mais tout aussi vénérable, la brasserie Theillery y perpétue une des bières les plus goûteuses de la région Nord, voire de France. Déguster une Bavaisienne, c'est faire un voyage dans le temps et l'espace.

de Bavay... ou plus exactement de Louvignies ! Cette ancienne commune a été rattachée à Bavay il y a quelques années déjà, alors qu'elle était pourtant plus importante en surface et en nombre d'habitants. Et, dans la cour de la brasserie Theillier, l'entrée de la salle de brassage est surmontée du blason de pierre de l'ancien château de Louvignies. Il y a des appartenance qu'on ne renie pas du jour au lendemain...

Pas de date fièrement arborée non plus sur les murs, et pourtant, Dieu sait s'ils en ont vu passer des années, pour ne pas dire des siècles. Historiquement parlant, le document le plus ancien qui mentionne l'existence de la brasserie remonte à 1832. Signalant également la présence d'une malterie, il témoigne surtout de modifications apportées à un ensemble bien plus ancien, appartenant à un certain Lambret, brasseur.

Et les Theillier, descendants de ce Lambret, croient savoir qu'il appartenait à une longue lignée de brasseurs, issue d'un village voisin. On n'en apprendra guère plus. La discrétion est ici de mise. Alors que tant de brasseries multiplient les recherches généalogiques les plus tirées par les cheveux pour se trouver des origines pluri-centenaires, la question paraît ici presque incongrue. À quoi bon fouiller le passé ? Le présent suffit bien à la tâche, et la bière à elle-même, avec pour simple mention historique : «Brassée à l'ancienne».

ÉQUIPEMENTS SÉCULAIRES De Joseph, le plus ancien des Theillier, jusqu'à Michel, l'actuel brasseur, en passant par son père Armand, qui

lui donne encore la main et ses bons conseils, en passant par un autre Michel, le père d'Armand, la généalogie s'est déroulée, impavide, malgré les guerres, les mutations sociologiques et les nouvelles formes de commercialisation. Après la seconde guerre mondiale, qui a entraîné la fermeture de tant de brasseries dans la région, ce sera Armand qui assurera le maintien de la brasserie familiale. Il a pourtant une solide formation d'ouvrier-mécanicien, et ne se destinait guère à devenir brasseur. Mais il a fallu assumer la relève d'un père trop tôt disparu, et apprendre le métier pour faire vivre la famille. C'était encore l'époque de la bière vendue en fûts, du petit de 30 litres jusqu'à la tonne de 150 litres, en passant par le 50 litres, le 75 (la demi-tonne) et le 100 litres. Et Armand ne se fait guère prier pour démontrer qu'il sait toujours imprimer le double mouvement de rotation à un tonneau, seul capable de le nettoyer correctement. Pas de bouteilles, bien sûr, et tout était livré dans les cafés avoisinants : on en a compté jusqu'à 81 dans la seule ville de Louvignies, sans parler de tous ceux des villages alentours. Car, à l'époque, le café était le vrai distributeur local, auprès de qui les habitants venaient quotidiennement se fournir pour leur consommation à domicile. Et faire la tournée de tous ces clients, avec ce que cela supposait de discussions, de palabres... et de rasades à consommer n'est sans doute pas l'un des meilleurs souvenirs d'Armand Theillier. C'était avant les bouteilles en verre perdu et les hypermarchés... En une cinquantaine d'années,

tout cela a bien changé, même pour la brasserie Theillier, mais son âme, elle, est restée intacte. Elle est constituée par deux équipements vitaux, qui n'ont guère changé depuis près d'un siècle. D'une part, une cuve d'empâtage énorme (par rapport à la taille du bâtiment) qui présente la particularité unique d'être alimentée en eau par le dessous. Un système qu'on ne trouve plus guère que dans quelques brasseries anciennes de Grande-Bretagne. D'autre part, deux cuves d'ébullition, toutes en cuivre entourées de parements de briques. Il y a quelques années encore, elles étaient chauffées au charbon : l'emplacement des fours en est encore visible en dessous. Le gaz naturel a pris la relève, mais c'est toujours une flamme directe qui est au contact des cuves. Est-ce là la clé du mystère de la qualité de La Bavaisienne ?

SECRETS... QUELS SECRETS ?

Depuis des millénaires, les brasseurs ne sont pas bavards quand il s'agit d'expliquer leurs techniques de production, et les Theillier n'échappent pas à cette règle sacro-sainte. Alors, on se demande comment ils s'y prennent pour obtenir une bière aussi riche, aussi goûteuse, aussi complexe. Inutile de chercher du côté des matières premières : un seul malt, qui vient de Belgique ; un seul houblon, en provenance d'Alsace ; une levure qui est identique à celle d'une brasserie proche, plus connue certes, mais dont la bière diffère largement de La Bavaisienne. Certes, il y a bien l'eau. Elle provient d'une rivière souterraine qui circule sous les prés qui environnent la brasserie. Son jaillissement est

naturel, par l'intermédiaire d'un puits artésien foré il y a des lustres, et amenée par une canalisation recouverte depuis des décennies. Une grande pureté, certes, mais qui ne donne tout de même pas à la bière ses caractéristiques si particulières.

Armand comme Michel Theillier ont l'air bien étonnés lorsqu'on célèbre les qualités de leur bière. Faut-il vraiment s'y fier ? Car, pressé de questions, Armand finit tout de même par déclarer que si on l'enferme dans la salle de brassage avec un seul malt, il est capable de produire aussi bien une bière brune qu'une blonde ! Aussi, il ne sert vraiment à rien de chercher chez les Theillier un secret étonnant dont ils seraient les seuls dépositaires. Leur vrai savoir-faire, c'est de continuer semaine après semaine à perpétuer un ensemble de pratiques et de traditions que beaucoup d'autres brasseurs ont fini par perdre : un brassage lent et méthodique, une longue ébullition du moût à la flamme nue, une garde particulièrement prolongée qui permet à la bière de prendre tout son temps pour s'affiner.

Une bière qui est déclinée en trois variétés :

■ LA BAVAIENNE,

la plus connue (elle est même appréciée aux Etats-Unis), qui titre 6,5 % d'alc. vol.

■ LA LUXE, rebaptisée

dernièrement PAX ROMANA, à 4,6 % d'alc. vol.

■ LA BOCK, particulièrement

désaltérante au quotidien, à 3,3 % d'alc., une des dernières du genre en France.

S'y rajoute, en fin d'année,

■ LA CUIVRÉE DE NOËL,

à 7 % d'alc.

Une gamme qui n'est pas si immuable qu'on pourrait le croire. Armand Theillier souligne qu'autrefois, la bière était bien plus houblonnée, et donc amère, et qu'il a bien fallu s'adapter aux changements de goût de la clientèle. Mais, un point sur lequel lui comme son fils ne transigent pas, c'est bien la limpidité de leurs bières. Non seulement son atténuation (c'est-à-dire la transformation des sucres en alcool) est totale, mais elle est filtrée deux fois ! Et Armand Theillier ne comprend toujours pas la vogue actuelle des bières sur lies : « dans le temps, quand une bière avait un tout petit peu de «fond», le client la refusait immédiatement, et il fallait la changer sur le champ ».

LOCALE AVANT TOUT

Aujourd'hui, Michel Theillier, pour vendre sa bière, n'est plus obligé de faire la tournée des cafés avec des fûts, ce qui représentait une véritable épreuve à ses yeux. Il a fallu passer à la mise en bouteilles, qui représente l'essentiel des 2 500 à 3 000 hl produits chaque année. Mais elles sont toujours vendues essentiellement sur place, dans les cafés-restaurants certes, mais aussi dans les épiceries et même les supermarchés à proximité.

Mais pas au-delà, ou si peu.

Si l'amateur éclairé arrive à trouver quelques bouteilles de Bavaienne à Paris (*)... voire même aux Etats-Unis, n'allez pas y voir une volonté affirmée d'expansion de Michel Theillier. Bien au contraire, brasser une fois par semaine suffit amplement à l'occuper pour assurer une production qu'il n'envisage pas de développer. Car, avec son père qui lui donne encore un

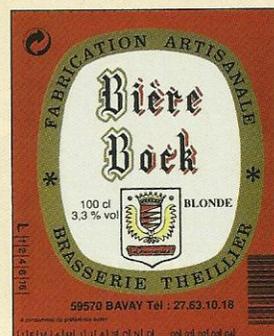
coup de main, et un seul employé qui assure surtout les livraisons, il est tout seul pour tout faire dans la brasserie.

Une situation qui exige de pratiquer bien des métiers. Comme son père, il a une bonne formation de mécanicien, et il n'est pas peu fier de montrer la laveuse à bouteilles, une quasi-épave récupérée d'occasion que les Theillier ont entièrement rénovée en reprenant manuellement tous les organes défectueux, sans oublier la carrosserie. L'ingéniosité et le système D n'empêchent tout de même pas de faire régulièrement des investissements, comme des cuves inox pour la fermentation et la

garde. Mais se développer, chercher de nouveaux marchés, faire appel au marketing pour augmenter les ventes et la production : « Je n'en ai pas le temps », maugrée Michel Theillier. Maintenir les ventes lui suffit, et surtout la qualité de sa bière, comme l'ont fait d'autres Theillier depuis des décennies. Et, malgré les plaintes des amateurs qui ont tant de mal à se procurer La Bavaienne s'ils n'habitent pas dans un rayon de cinquante kilomètres autour de l'antique Bavacum, on finit par le comprendre. Et si c'était là le vrai secret de sa bière ?

Bière Gilbert Delos

(*) notamment chez Bières spéciales 77 rue Saint Maur dans le



Michel et Armand Theillier devant l'entrée de la salle de brassage

