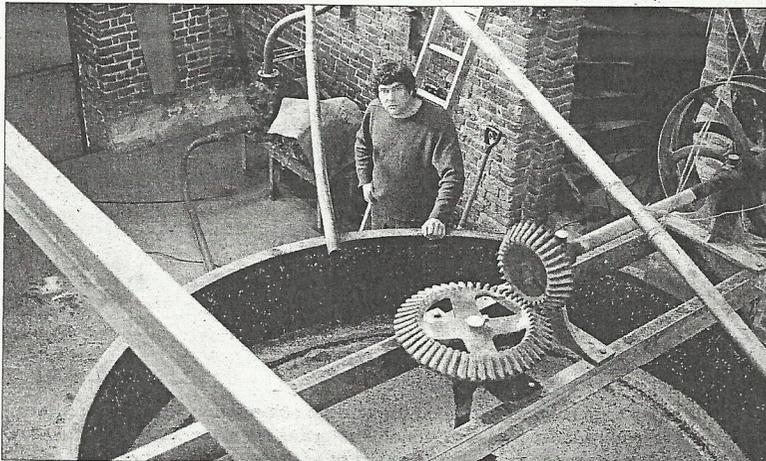


Brasserie Thellier : l'art et la manière de produire de bonnes bières

Créée en 1835, la brasserie à laquelle on doit La Bavaisienne, bière de garde réputée, est toujours restée dans les mains de la famille Thellier. Le gérant actuel, Michel Thellier, brasse encore à l'ancienne pour vendre ses bières dans la région et... aux États-Unis.

Écrit de la sorte, ça en jette, mais après tout, c'est la réalité : la Bavaisienne s'est fait connaître aux États-Unis grâce à... Michael Jackson. Oui. Pas le chanteur en fait, mais l'un des spécialistes de la bière les plus réputés au monde, l'Anglais Michael Jackson, surnommé « *the beer hunter* » de son vivant, en français « *le chasseur de bière* ». Après avoir lu l'un de ses ouvrages contenant un passage consacré à la Bavaisienne, un importateur américain a décidé d'en faire venir aux États-Unis. Depuis quelques années maintenant, on boit donc de la bière de l'Avesnois aux « States ».

Une quantité négligeable en réalité : environ 5 000 bouteilles chaque année, à comparer avec les mille hectolitres produits dans la même période par la brasserie Thellier. L'essentiel des ventes se fait dans la région, en particulier en Sambre-Avesnois. À la barre



Michel Thellier, dans sa brasserie, où la bière est encore brassée de façon artisanale.

de cette entreprise familiale créée en 1835 qui produit essentiellement la Bavaisienne, mais aussi la Pax Romana, la Bière Bock ou encore la Bière de luxe, on trouve aujourd'hui Michel Thellier, 51 ans. Son grand-père a formé son père au brassage de la bière, qui lui a transmis son savoir-faire... Histoire de famille. Si les parents sont toujours prêts

à donner un coup de main, Michel Thellier gère quasiment seul les affaires de la brasserie : il brasse la bière, la met en bouteille, la livre, négocie les prix, etc. « *Je suis un ouvrier polyvalent*, dit-il. *Mon gros défaut, c'est d'être un solitaire. J'ai toujours été habitué à me débrouiller seul.* » De toute façon, l'objectif de Michel Thellier n'est pas de se

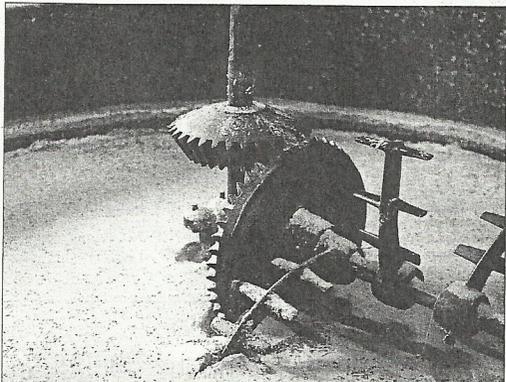
développer outre mesure : « *J'aimerais bien vendre un peu plus, mais le but c'est de rester à un niveau stable. J'ai jamais cherché à être connu.* » Il ne s'imaginerait pas une seconde à la tête d'une grande brasserie avec une flopée d'employés, parce que, en d'autres termes, il dit que plus tu te développes, plus tu as d'en-

une chose est sûre : ce qui le botte, dans son boulot, ce n'est pas l'administratif. Il dit : « *Quand il faut, je fais. Et il faut tout faire de A à Z. Mais ce qui me plaît, c'est ce qui est technique. Je suis mieux dans mon atelier que dans le bureau.* » Il brasse encore la bière de façon artisanale, ça lui prend une journée complète pour produire 4 000 litres, en démarant à 5 heures. Un art qu'il maîtrise, après plus de trente ans de pratique.

Implantée à Bavay, la brasserie Thellier vend ses bières en Sambre-Avesnois, mais aussi... aux États-Unis.

Michel Thellier décrit la Bavaisienne comme une bière « *fort goûteuse* » : « *On a un produit dont la qualité est comparable à un produit industriel. La différence vient du goût. Je ne dénigre pas les grosses brasseries, mais elles sont obligées d'avoir un goût standard pour plaire au plus grand nombre. Nous, on a un goût particulier. Celui qui aime tant mieux, celui n'aime pas, tant pis.* »

FLORENT MOREAU



Selon Michel Thellier, le succès de sa bière est dû à la qualité de l'eau et au matériel utilisé. Sans doute aussi à son savoir-faire.



Outre la Bavaisienne, la brasserie produit la Pax romana, la Bière Bock ou encore la Bière de luxe.