



Le renard comme symbole de La Burdigala

Quand il a commencé, Grégoire Agostini concassait le malt lui-même à la main avec une manivelle. Depuis, il s'est fabriqué une machine à moudre

## Bernard Thibault en Goldwing

**LA TESTE-DE-BUCH**  
L'ancien leader de la CGT est présent au rassemblement de ces étonnantes motos

Veste de cuir et casque noir, confortablement installé au guidon de sa Goldwing 1 500 vert bouteille, Bernard Thibault ressemble aux 1 000 autres pilotes de cette mythique moto Honda, qui participent depuis jeudi au 38<sup>e</sup> rassemblement international de Goldwing, au Parc des expositions de La Teste-de-Buch.

C'est lorsque l'ancien leader de la CGT enlève le casque qu'il sort de son anonymat relatif. Sa légendaire coupe de cheveux dégradée est à peine décoiffée. Le paquet de cigarettes (pas encore anonyme) déjà dans la main, et la parole directe.

« J'ai toujours fait de la moto. À 16 ans, je roulais en deux roues. J'ai eu le permis moto longtemps avant le permis voiture », raconte le syndicaliste. Il confesse : « Comme beaucoup de motards, je suis monté dans les cylindres au fur et à mesure que j'ai pris de l'âge. »

« Pas déraisonnable »  
Il y a eu « une petite parenthèse avec les (deux) enfants ». « Lorsqu'ils ont été grands, j'ai repris la moto ».

« Volait comment, en 2009, il a directement acheté sa première (et actuelle) Goldwing. « D'occasion », précise-t-il.

« La Goldwing, c'est un esprit plutôt routier, randonneur »  
Il est vrai qu'on s'attend peu à voir un leader syndical de la CGT au guidon d'une telle moto de prestige. « C'est un investissement qu'on fait à un certain âge », précise Bernard Thibault, 57 ans, pile l'âge moyen des propriétaires de Goldwing. Il convient qu'il « faut un bud-



Bernard Thibault pilote une Goldwing 1 500. PHOTO B.D.

get, mais ce n'est pas déraisonnable, ça remplace une voiture et puis ce n'est pas une Goldwing 1 800 (29 000 à 32 000 euros) ».

Le leader syndical, qui travaille aujourd'hui à l'Organisation internationale du travail, entre Paris et Genève, où il se rend en train, évoque aussi « une forme de passion. La Goldwing, c'est un esprit plutôt routier, randonneur ».

« La Grèce, cette année »  
« On voulait faire de grands voyages avec mon épouse, passer des vacances en deux roues. La Goldwing est fiable, confortable, très agréable à piloter. » Avec Murielle, ils ont sillonné l'Écosse, la Croatie, la Finlande, la Russie. « Cette année, c'est la Grèce. »

Il a aussi rejoint le Goldwing Club Île-de-France (98 adhérents) avec lequel il participe au rassemblement international de La Teste. Il a

d'ailleurs le chèche jaune, le blouson noir et jaune, et le drapeau jaune sur la moto. Le jaune est, en effet, la couleur du club Île-de-France dont le titi parisien est l'emblème.

Le syndicaliste est même arrivé lundi sur le Bassin. Il loue un gîte avec des amis à Cazaux et profite de la semaine pour visiter la région. Jeudi, il était à la dune du Pilat. Hier, il a enfourché sa Goldwing pour Biscarrosse avec les Wingers parisiens.

Ce matin, balade vers Parentis avec les 1 000 Goldwing (1). Lundi, retour au travail.

**Bernadette Dubourg**

(1) Le public pourra admirer ces 1 000 Goldwing, ce samedi matin à partir de 10 heures, lors d'un départ en convoi du Parc des expositions de La Teste-de-Buch vers Parentis (Landes), par la route de la dune du Pilat.

# La bière prend sa source à La Teste

**ARTISANAT** Avec La Burdigala, une bière bio locale brassée à La Teste-de-Buch, Grégoire Agostini veut rendre à la bière ses lettres de noblesse

KAREN BERTAIL  
gironde@sudouest.fr

Alors qu'une véritable effervescence bouillonne autour des mousses locales, Grégoire Agostini a choisi de surfer sur cette tendance en créant une gamme qu'il fabrique lui-même dans son trespôt de La Teste. « J'avais envie de redonner à la bière toutes ses lettres de noblesse », annonce d'emblée ce Bordelais d'origine. C'est au fin fond de l'Italie qu'il finit par trouver la forme parfaite. Enfin, presque parfaite. Car si l'allure de ce contenant séduit l'entrepreneur, elle ne se révèle absolument pas adaptée au matériel d'étiquetage.

« La cadence va s'accroître. Au vu des commandes, je vais être obligé d'embaucher cette année »

« Je suis obligé d'accompagner chaque bouteille pour qu'elle tourne sur le bon axe. » Dans le même registre, Grégoire encapsule lui-même chaque bière. Difficile de faire plus artisanal.

« Le plus éprouvant physiquement était de concasser le malt. Avant, je faisais tout à la main avec une manivelle. À la fin de mes premiers brassins, j'en pleurais. » Récemment, il a réussi à se construire une sorte de machine à moudre. « J'ai dû la faire sur-mesure avec un vieux moteur pour faire tourner une courroie qui écrase les grains. » Le logo à la tête de renard est peut-être le seul élément qui aura été facile à trouver. Pour lui, pas besoin de traverser l'Europe – pour sa bouteille – ou de remonter à l'Antiquité – pour son nom –. Il s'est imposé comme une évidence. Jeune, on mesurait petit roux et je ne faisais que des bêtises. »

**Une bouteille « classe »**  
Avec de relever ses manches pour brasser, le trentenaire a dû se mettre au bricolage pour aménager son trespôt de l'avenue Gustave-Eiffel de La Teste-de-Buch qui n'était qu'une dalle de béton. Toujours dans la per-

pective de faire de sa bière un produit unique, Greg va jusqu'à dénicher un contenant hors norme. « L'idée derrière ma bouteille est de présenter aux gens la bière telle que je la vois : c'est-à-dire un produit d'exception et de terroir aussi qualitatif, complexe et subtil que le vin ou le champagne. Je voulais une bouteille naturellement classe. »

Il se tourne vers les petits formats de champagne encore trop grands pour une bière. C'est au fin fond de l'Italie qu'il finit par trouver la forme parfaite. Enfin, presque parfaite. Car si l'allure de ce contenant séduit l'entrepreneur, elle ne se révèle absolument pas adaptée au matériel d'étiquetage.

« Je suis obligé d'accompagner chaque bouteille pour qu'elle tourne sur le bon axe. » Dans le même registre, Grégoire encapsule lui-même chaque bière. Difficile de faire plus artisanal.

« Le plus éprouvant physiquement était de concasser le malt. Avant, je faisais tout à la main avec une manivelle. À la fin de mes premiers brassins, j'en pleurais. » Récemment, il a réussi à se construire une sorte de machine à moudre. « J'ai dû la faire sur-mesure avec un vieux moteur pour faire tourner une courroie qui écrase les grains. » Le logo à la tête de renard est peut-être le seul élément qui aura été facile à trouver. Pour lui, pas besoin de traverser l'Europe – pour sa bouteille – ou de remonter à l'Antiquité – pour son nom –. Il s'est imposé comme une évidence. Jeune, on mesurait petit roux et je ne faisais que des bêtises. »



**Des débuts folkloriques**  
Grâce à ses études à Kedje Business School, le Bordelais découvre Marseille, Shanghai, Londres et Sydney. « C'est dans ces deux dernières villes que j'ai découvert le monde des "craft beers" et les richesses de la bière. »

Si le jeune entrepreneur pensait pouvoir tout maîtriser lui-même de l'étiquetage à la commercialisation en passant par la recette, il reconnaît aujourd'hui être surpris par la rapidité et l'ampleur du succès.

« Je suis présent sur les marchés (lire ci-contre) et je suis distribué au Fiacre, la Lupina, le Siman, Amirale, Belini, La Vie en rose, le French Toast... J'ai même organisé l'animation pour l'ouverture de l'Arro-

ze à Bordeaux, un restaurant avec mur d'escalade, jeudi dernier. »

La Burdigala a bien sa place à Bordeaux et commence déjà à moudre à travers toute la France grâce à la vente en ligne sur son site Internet (1). « Il m'est arrivé d'envoyer des commandes chez Cartier, place Vendôme, Mi-mars, La Burdigala était présente à Düsseldorf, au Prowein 2016, pour son premier événement international. »

(1) biere.debordeaux.com, 4euros.la.boutelle.

« La cadence va s'accroître. Au vu des commandes, je vais être obligé d'embaucher cette année. »

Si le jeune entrepreneur pensait pouvoir tout maîtriser lui-même de l'étiquetage à la commercialisation en passant par la recette, il reconnaît aujourd'hui être surpris par la rapidité et l'ampleur du succès.

« Je suis présent sur les marchés (lire ci-contre) et je suis distribué au Fiacre, la Lupina, le Siman, Amirale, Belini, La Vie en rose, le French Toast... J'ai même organisé l'animation pour l'ouverture de l'Arro-

## D'autres bières artisanales locales

En Gironde, les brasseries fleurissent un peu partout sur un territoire pourtant d'avantage réputé pour son vin... En voici une liste non exhaustive. Dès 1999, la première bière artisanale brassée localement fait son apparition à Villenave-d'Ornon dans le restaurant alsacien Fleur de Houblon.

En 2010, l'Entre-deux-Mers se révèle être un vivier pour les brasseries artisanales, avec celle du Mascaret de Fabrice Rivière où il produit un assortiment de bières près de Rions. Nicolas Hébert a lancé la brasserie Saint-Léon, originaire de la commune éponyme et qui a fini par s'installer à Créon.

Toujours sur la rive droite de l'estuaire, on trouve les bières Allénor de Laurent Lefèvre, à Saint-Caprais-de-Bordeaux.

À Pessac, la Gasconha de Vincent Soulas inaugure son premier brassage le 1<sup>er</sup> mai 2010.

Si d'autres bières ont des accents locaux, elles ne sont pour autant pas brassées dans le département.

### SUR LES MARCHÉS

Distribuée dans plusieurs bars et restaurants à Bordeaux, la Burdigala est en vente directe les jeudis, de 8 à 13 heures, au marché bio des quais des Chartrons. Grégoire Agostini est aussi présent les samedis, de 8 à 13 heures, au marché bio Saint-Amand au pied de l'église de Caudéran.

Facile à trouver, Grégoire Agostini arbore avec malice une chapka à l'effigie du renard. Un petit clin d'œil à son animal totem qui prouve qu'on peut revenir à un produit noble en gardant un brin d'humour.



# il me ressemble il nous rassemble



www.sudouest.fr





Partageons plus que l'information