

PAR CÉLINE BRISSET

# LE COME-BACK DES BIÈRES LONDONIENNES

L'anglais est un buveur de bière, tout le monde le sait et il aurait même un fort penchant à manger "liquide". L'expression n'est pas très poétique mais la pratique du pub, curiosité en soi qui demande un certain entraînement, le confirme. Rassemblez une bonne bande de copains, un match de football et une grande quantité de pintes, et votre anglais est le plus heureux des hommes. À cette occasion, la bière doit être facile à boire, pas trop typée, rafraîchissante et volontairement ou non étrangère, car curieusement plus de la moitié des bières consommées dans les pubs sont produites par des brasseurs étrangers massivement implantés sur le territoire à partir des années 1960. Constat assez amer car depuis les petites brasseries locales ont fermé les unes après les autres, tout particulièrement à Londres où l'on n'en comptait plus que deux en 2007 pour cent soixante au début du XIX<sup>e</sup> siècle.

Mais bizarrement en moins de trois ans est apparue une nouvelle génération d'hommes passionnés par ce breuvage ambré et fin 2010 on recense, avec surprise, une quinzaine de brasseurs indépendants dans toute la ville. Pour certains, tout a vraiment commencé aux États-Unis où l'on brasse de la bière depuis longtemps mais de façon beaucoup moins classique qu'en Angleterre, pour d'autres c'est simplement la volonté de faire du local, et de le faire bien, qui les a motivés. Portés par la même passion, chacun à leur façon, avec leur méthode, leurs envies et leur parcours, tous ont eu à un moment assez de courage pour se lancer, souvent seul et sans garanties de réussite dans cette entreprise qui jongle entre alchimie et recette de cuisine : une grande casserole, une grande bouilloire, des germes de blé, du houblon et un peu de levure, il n'en faut pas beaucoup plus pour jouer à l'apprenti brasseur mais là où certains s'amuse pour occuper leurs soirées, eux ont décidé d'en faire leur métier.

Pour Evin, fondateur et unique employé jusqu'à il y a encore peu de temps de la Kernel Brewery (aujourd'hui ils sont deux), c'est à New York qu'il a



eu la révélation des richesses gustatives de la bière. Dès le départ, l'idée était de proposer une bière en bouteille, à déguster en petite quantité, très personnelle, plus typée et du coup plus forte que celles que l'on trouve en général sur le marché anglais : 4,7 % pour une *pale ale* à 7,8 % pour une *stout* fabriquée à partir d'une recette créée à Londres en 1890. Mais ce qui fait la grande différence d'Evin, c'est le palais qu'il a développé chez le célèbre fromager londonien Neal's Yard où il a vendu et appris à connaître le fromage pendant des années. Cette culture du goût, il l'utilise aujourd'hui au quotidien dans cette nouvelle aventure et là où certains ne travaillent qu'en degrés et mesures, lui goûte du début à la fin, de la graine torréfiée au mélange sirupeux avant l'ajout de la levure en passant par le houblon bouilli. Rien ne lui échappe et c'est certainement ce qui fait la grande subtilité de sa bière.

En revanche, Andy ancien trader de la City reconverti dans la Redemption Brewing Company (également tout seul pendant les six premiers mois), avait dès le départ la volonté de faire de la bière de pub qui se boit assez facilement : de 3,8 % pour une *pale ale* à 4,6 % pour une *premium bitter* avec la fierté d'être anglaise et de très bonne qualité. Pour répondre à la demande des pubs, la constance de la production est une priorité et il n'hésite pas par souci de perfection à faire appel à un labora-

UNE GRANDE CASSEROLE, UNE GRANDE BOUILLOIRE, DES GERMES DE BLÉ,  
DU HOUBLON ET UN PEU DE LEVURE, IL N'EN FAUT PAS BEAUCOUP PLUS  
POUR JOUER À L'APPRENTI BRASSEUR  
MAIS LÀ OÙ CERTAINS S'AMUSENT POUR OCCUPER LEURS SOIRÉES,  
EUX ONT DÉCIDÉ D'EN FAIRE LEUR MÉTIER.



toire pour conserver sa levure et traiter son eau. Car si dans le passé l'eau utilisée pour sa fabrication lui donnait un goût local attaché à une rivière et à un écosystème, aujourd'hui il est tellement facile de la traiter que plus rien ne lie une bière à un territoire contrairement à un fromage ou à un vin dont les arômes dépendent essentiellement du sol où ils sont produits.

Composée à plus de 80 % d'eau, elle n'est ni un produit de laboratoire, ni un produit du terroir mais le résultat de nombreuses transformations et aussi et surtout une histoire de goût et de subtils dosages entre le houblon, à l'amertume plus ou moins citronnée comme ceux des États-Unis ou de Nouvelle Zélande, et le malt généralement d'orge dont le degré de torréfaction lui donne son caractère de *bitter* (rousse) ou de *stout* (brune) au goût sucré qui va du fruit au café en passant par le caramel. De l'"India Pale Ale", bière que les Anglais envoyaient en Inde à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, très riche en houblon (conservateur naturel qui lui permettait de voyager), à la "London Porter", recette traditionnelle créée à Londres sur les bords de la Tamise vers 1730, nos jeunes brasseurs se sont attaqués à tous les classiques de leur patrimoine avec pour chacun une touche personnelle de modernité : les "Redemption" sont des bières de pub légères et fruitées alors que les "Kernel" sont plutôt ce que l'on pourrait appeler des bières de gas-

tronome, que l'on prend le temps de déguster aussi bien seule qu'accompagnant un bon repas. Toutes ont un goût bien clair et une identité reconnaissable.

Ces jeunes brasseurs se sont regroupés en 2007 pour créer la LBA (alliance des brasseurs londoniens) afin de promouvoir leurs produits auprès des pubs et du public mais aussi pour partager leurs différentes expériences. Quand ils trouvent le temps, ils se lancent dans des projets communs comme la création de la "LBA Porter" mise en fûts en août dernier par une dizaine de brasseurs rassemblés pour l'occasion dans les locaux d'Andy. La plupart n'ont ni argent, ni temps à investir dans la promotion de leur entreprise mais comme tout ce qui touche au goût aujourd'hui à Londres, la bière s'est trouvée un nouveau public à la fois curieux et exigeant sur la qualité et l'origine de ce qu'il consomme et le seul bouche à oreille suffit à écouler les productions. Car si ces bières n'ont de londoniennes que leurs adresses postales, tous vous diront que le seul fait d'être à Londres a été déterminant, et que c'est ici qu'ils ont pu s'exprimer, se rencontrer et qu'ils ont trouvé l'énergie et l'enthousiasme nécessaires pour monter leur projet. Tout comme il y a une quinzaine d'années, c'est également ici à Londres que la cuisine anglaise amorçait son virage à 90° pour devenir une nouvelle référence de la gastronomie internationale. <+>