



La Grande-BRETAGNE



TOLLY·COBBOLD

Brewing since 1723.

Alain GEOFFROY

Il y a de ces petits joyaux qu'on aimerait préserver comme une capsule concentrée d'histoire et de patrimoine. C'est le cas de cette brasserie que le hasard a menée sur notre route touristique-brassicole en Angleterre.

La brasserie Tollemanche & Cobbold, mieux connue sous le nom de Tolly Cobbold, est considérée en Grande-Bretagne comme étant une petite brasserie régionale. Située dans le sud-est de l'Angleterre, sur les rives de la rivière Orwell à Ipswich, au coeur du Suffolk rural, la brasserie victorienne actuelle date de 1894-1896. Tolly Cobbold est toutefois en opération depuis plus de 255 ans.

Thomas Cobbold érige sa première brasserie à Harwich en 1723. Cependant, le brasseur se rend vite compte que l'eau qui alimente la brasserie devient saumâtre. Les études qu'il commande lui font comprendre que la brasserie est située trop près de la cité. Aux grands maux les grands moyens : il transporte donc sur la rivière Orwell de l'eau fraîche et pure provenant des sources du domaine familial des Cobbold, Holy Wells, à Ipswich. Ce processus long et coûteux est utilisé jusqu'en 1746, date à laquelle Cobbold décide de construire une nouvelle brasserie, au quai Cliff à Ipswich, à l'emplacement même de la brasserie contemporaine.

Suivent plusieurs années heureuses d'exploitation qui ont vu les bières artisanales de Thomas Cobbold mériter l'estime des connaisseurs. On commence à parler des ales du Suffolk comme d'un style de bière particulier. Elles sont plus douces, moins amères, que les ales de Burton qui font rage à l'époque en

Angleterre. En 1957, Cobbold fusionne ses opérations avec une autre brasserie familiale de l'est du premier territoire conquis par les Angles, celle de Lord Tollemanche, un lointain cousin de la reine. La nouvelle entreprise prend le nom de Tollemanche & Cobbold Brewery Ltd.

La brasserie demeure sous le contrôle des deux familles jusqu'à la fin des années 1970. Une compagnie de transport naval, The Ellerman Group, l'acquiert et la cède au Brent Walker Group une dizaine d'années plus tard. Brent Walker, de son côté, se montre beaucoup plus intéressé à commercialiser bières, vins et spiritueux, et ainsi profiter des 350 pubs de Tollemanche & Cobbold, qu'à maintenir la tradition brassicole bicentenaire de l'entreprise. Tant et si bien que le nouvel acheteur entrevoit se départir de la brasserie, qu'il considère vétuste, pour en faire une marina. Heureusement, après un lobby intensif, l'édifice est classé monument historique et évite la démolition. La brasserie cesse toutefois momentanément ses opérations et on confie à la Lion Brewery de Hartlepool le soin de brasser les fameuses bières du Suffolk. La fermeture est de courte durée puisqu'une année plus tard, en 1990, deux directeurs du

groupe Brent Walker, Brian Cowie et Bob Wales, se portent acquéreurs de la brasserie Tollemanche & Cobbold et de son système de distribution. Le 14 juillet 1990, la brasserie indépendante du Suffolk renaît de plus belle, fière de son passé qu'elle a réussi à préserver et animée du désir de partager son patrimoine.

« Tout ce que nous faisons à la brasserie doit évoquer notre patrimoine brassicole, la tradition. » Insulaires, les Britanniques sont restés fidèles à ce qu'ils font de mieux, les ales traditionnelles.

En 1992, la brasserie devient un véritable attrait touristique. Un pub, the Brewery Tap, est construit à même la brasserie et des visites guidées font découvrir aux nombreux visiteurs les 250 années de brassage de la compagnie. Ne vous fiez toutefois pas aux dépliants touristiques pour connaître l'origine des bières de Tolly Cobbold. En effet, la brasserie, telle qu'on la présente sur les photos, est du tape-à-l'oeil.





Oh ! rien de faux, au contraire : il s'agit d'un musée « grandeur nature », un vestige inestimable rescapé du passé. C'est qu'on n'y brasse plus de bière, dans cette belle et grande brasserie. Ou plutôt, on brasse en cachette... Derrière la majesté des machines infernales actionnées jadis par un système de courroies mû par la vapeur, se cache une toute petite brasserie flambant neuve, moderne et efficace. Sûrement pas le genre d'endroit qui ferait faire un détour aux touristes. Eh bien ! depuis

deux ans, les bières de Tollemanche & Cobbold y sont toutes brassées. C'est le maître brasseur de l'ancienne brasserie qui a conceptualisé la nouvelle. Avec ses fermenteurs en PVC, on se croirait en plein brassage maison.

Tolly Cobbold distribue ses bières dans 525 points de vente (dont la chaîne Pubmaster), mais elle ne compte qu'un pub qui lui appartienne. Les bières sont conditionnées en fût à la brasserie même, mais elles sont embouteillées à l'extérieur, phénomène fréquent en

Les bières

Conditionnées en cask

Bitter	3,5 %
Conquest	5 %
India Pale Ale	4,2 %
Mild	3,2 %
Old Strong Winter Ale	5 %
Original Best Bitter	3,8 %
Tollyshooter	5 %
Celebration Ale	4,5 %

Bouteilles

Tolly Light	3 %
Tolly Brown Ale	3 %
Cobnut Brown Ale	3,2 %
Tolly's Strong Ale	4,6 %
Cobbold's IPA	4,2 %
Cobbold's Cardinal	5,2 %

Tollemanche & Cobbold Brewery Ltd.

Cliff Road
Ipswich, Suffolk
Angleterre IP3 0AZ
Tél : (01473) 231723

*Visites quotidiennes, à midi,
de mai à septembre.*

Maître brasseur

Chris Gregson

Grande-Bretagne. Dans le cas présent, on fait affaire avec les brasseries Robinson's et Bateman's.

