



Daniel COULOMBE et Raynald DROLET

New Hampshire Brouepubs Massachusetts



Il y a de ces jours, il y a de ces fois... Et il y a de ces étranges correspondances qui parviennent subitement à nos sens et nous réveillent d'un curieux sommeil ! Lorsqu'un Estrien traverse la frontière canado-américaine, il observe aussitôt les similitudes entre, d'une part, les paysages, les églises protestantes et leurs cimetières familiaux ou l'architecture aux influences Queen Anne de la Nouvelle-Angleterre, et, d'autre part, les paysages et les lieux de sa propre région. Lorsque j'ai dit cela à mon collègue, dernièrement, il m'a désarmé par une question à l'improviste : « Est-ce que les brouepubs (Bp) des États-Unis ressemblent aux nôtres ? ». Je suis resté bouche bée !

Donc, comme ça, tout bonnement, le mardi 13 avril 1999, nous avons quitté l'Estrie pour un voyage au New Hampshire et au Massachusetts. Sous la forme d'un carnet de voyage, nous vous invitons à partager nos réflexions et commentaires, en souhaitant que ce type d'article invite d'autres lecteurs de *BièreMAG* à faire de semblables périples, puis à partager découvertes, aventures et expériences dans les pages de notre chère revue.

La veille...

Une recherche rapide dans Internet¹, une liste du Yankee Brew News (*Craft Beer Directory*) qui couvre le territoire

de la Nouvelle-Angleterre, ainsi qu'une carte de la New Hampshire Craft Brewers Association, nous aident dans la sélection des Bp. Sur la soixantaine d'établissements répertoriés, dont les deux tiers sont situés au Massachusetts, nous devons nous limiter à une dizaine, histoire de conserver une certaine sobriété...

Jour 1 : deux Brouepubs du New Hampshire

C'est frais dehors, mais le terme printemps semble s'animer d'une percée de soleil qui baigne ce jour d'avril. En chemin, Raynald, mon collègue, aborde la récente fermeture de Brasal : notre cœur est en peine.

Vers 11 h 30, nous entrons dans le premier Bp du New Hampshire inscrit sur notre liste : le Woodstock Inn Brewery. Il a fait son gîte dans une ancienne gare et compte à l'intérieur plusieurs divisions. Celle qui comprend le bar est superbe et chaleureuse : boiseries, antiquités, photographies d'époque, panoplie d'objets sur les murs. Nous commandons un service de dégustation (« *Beer Sampler* ») qui permet au client de goûter tous les produits disponibles. Le volume des bières (3-5 onces) et les différents modèles de présentoirs (panier, carrousel, planche de pain, etc.) sont propres à chaque



établissement.

La brasserie du Woodstock Inn a ouvert ses portes en 1995 - le bar existait

déjà. Nous découvrons deux grandes bières :

une stout, la Old Man Oatmeal Stout (nez classique de café et de chocolat « chip », mousse crémeuse, fraîche en bouche, mais quel équilibre et quel corps !). Avis aux consommateurs qui ont limité leur dégustation à la Guinness. En buvant une Old Man Oatmeal, vous remettrez en question tout ce que vous avez dit à propos des stouts. Toutefois, ce qui d'ailleurs allait s'avérer la surprise du voyage, notre enthousiasme monte à son plus haut point - plus haut que les White Mountains - lorsque nous dégustons une bière de saison à l'érable : la Kanc Country Maple Porter. Elle reçoit la note parfaite de 10/10. Brune foncée, reflets mordorés, mousse généreuse, nez fin d'érable : en bouche, elle est majestueuse. L'amertume et le sirop d'érable, qui provient du Pinestead Farm, s'équilibrent avec magie. Raynald lance aussitôt une remarque pertinente : « Le secret d'une bière à l'érable réside peut-être dans son style : une stout plutôt qu'une ale ou une lager; une brune plutôt qu'une blonde ». J'approuve.

Constat général au Woodstock Inn :



celui-ci produit des bières très caractérisées, prononcées, puissantes. Excellent Bp. Excellent début de voyage (voir plus bas les cotes dans le tableau synthèse).

Nous nous dirigeons ensuite vers Nashua (plus précisément au Martha's Exchange), où nous avons rendez-vous avec une hôtesse² merveilleuse. En route, nous refusons de visiter les installations de la plus importante brasserie du monde (quant à la production) : Anheuser-Busch, à Merrimack. Un panneau géant sur la route invite avec insistance à la visite du Budweiser Brewery Tours. Nous demeurons stoïques. Ce sont les Bp et les pittoresques établissements du même genre que nous voulons voir; ainsi, le lendemain, nous refuserons l'invitation, à Boston, du Sam Adams Brewery Tour³.

Le Martha's Exchange offre l'ambiance traditionnelle des bars anglo-saxons : boiseries et murs de briques, valorisation du patrimoine historique, objets composites, etc. Dans ce Bp, c'est le bar qui attire en premier l'attention : d'abord avec sa tête merveilleusement sculptée; ensuite, parce que ce bar a fait partie des ameublements reliés au célèbre bootlegger Al Capone. Une bière au Martha's porte d'ailleurs le patronyme du gangster américain.

Au Martha's Exchange, les installations du brasseur proviennent de l'entreprise canadienne DME⁴. Elles sont mises en valeur à l'intérieur du bar et tout le monde les admire. Rapidement, le brasseur vient nous saluer - malgré la présence de plusieurs personnes, notre accent et un carrousel d'échantillons à notre table l'ont intrigué. Au Martha's Exchange, on brasse quelque 20 bières, dont sept étaient disponibles ce soir-là. Les principales caractéristiques de ces produits sont la prédominance d'alcool et d'épices perçue durant l'olfaction et, en bouche, l'intense et persistant houblon. Si aucune bière ne nous a déçu, aucune n'a véritablement fait l'objet de



notre engouement. Nous dirions des bières du Martha's Exchange qu'elles sont « sans grande personnalité » : ni excellentes, ni mauvaises - la plus intéressante étant un porter (la Paddy Wagon). En somme, un Bp enchanteur où l'on mange très bien, où les bières sont de qualité, où l'accueil du personnel et le décor intérieur méritent que l'on s'arrête.

Jour 2 : Boston la ville des Brouepubs

Le lendemain, le mercredi 14 avril, nous nous attaquons à la ville de Boston et ses nombreux brouepubs. Quatre établissements sont au programme. Le temps est ensoleillé, il fait 15 degrés. Dans les jardins, tulipes et jonquilles s'ouvrent à nous, et le gazon

est vert presque partout. Certes, il y aura une influence positive de Dame nature sur la critique des bières que nous ferons tout au long de la journée, mais nous tâcherons de l'oublier afin de conserver l'impartialité habituelle des grands dégustateurs.

Nous débutons avec le Back Bay Brewing, où l'on boit, selon plusieurs critiques, la meilleure bière de Boston. Sur les murs, d'ailleurs, les honneurs décernés par le Boston Magazine font foi de cette renommée : « Best Brew Pub in Boston » en 1997 et en 1998.

Le Back Bay Brewing, établi depuis 1995, brasse quelque 1 300 barils par an. De ses six bières, aucune n'est déplaisante, la plupart fort intéressantes, et nous décernons la médaille d'or à une Arlington Amber (une bière

L'Épicerie des Halles



- Plus de 150 marques de bière en magasin
- Toutes les microbrasseries et bières spécialisées
- Emballage cadeau & verres de collection
- Articles promotionnels de bière

Patrick Charbonneau, prop.

145, Boulevard Saint-Joseph
Saint-Jean-sur-Richelieu, QC
J3B 1W5

OUVERT 7 JOURS/SEMAINE
9H00 À 21H00

(450) 348-6100





ambrée, 6 % d'alcool; au nez, un parfum subtil se dégage; en bouche, une finale caramélisée, longue, balancée à la toute fin par un léger retour chocolaté). Nous retrouvons dans ce Bp une certaine ressemblance avec des produits du Québec : la Tea Party Porter rappelle la Boréale Rousse, tandis que la Boston Massacre Lager, une pils de tradition tchèque (fabriquée avec le houblon Saaz), a quant à elle de nombreux points en commun avec celle de l'Amère à boire. Une autre bière attire notre attention : la Freedom Trail Indian Pale Ale, généreuse en saveur (citron, agrumes et pamplemousse charment les papilles gustatives). Très rafraîchissante ! Notre verdict : ce Bp offre, pour la petite quantité brassée, une magnifique brochette de bières. Il mérite bien la réputation que lui décernent les critiques du milieu.

Nous marchons le long du stade des Red Sox. Il est vieux, défraîchi,

mais fait salle comble... la saga du Stade olympique et des Expos nous fait sourire le temps de traverser la rue et d'entrer au Boston Beer Works. Ouvert en 1992, celui-ci figure parmi les premiers établissements du genre et les plus gros brasseurs de la ville (le premier, selon certaines sources, car il produit quelque 3 200 barils par année et brasse une soixantaine de bières différentes !). De celles-ci, 15 seulement sont disponibles ce jour-là. Au comptoir, cet imposant service fait jaser la clientèle. La spécialité du Boston Beer Works semble être les bières

de saison (citrouille, melon d'eau, sirop d'érable, cerise, etc.), qui ne sont pas des Lambics, mais des bières de styles divers auxquelles on aurait ajouté des essences. Elles goûtent donc terriblement l'essence ! Évidence remarquée dès la première gorgée d'une Lucky (framboises). Toutefois, là bas, les bières de saison sont d'excellents vendeurs, surtout la Bunker Hill Blueberry Ale : une bière bien ordinaire, mais dans laquelle on ajoute des bleuets. Durant la dégustation, les petites baies montent et descendent. C'est « gadget », mais c'est ça le marketing. Tout de suite, notre hôtesse s'intéresse à cette bière, qu'elle ne déteste pas - contrairement à nous. Par la suite, la serveuse confirme ce qu'affirmait l'hôtesse : la Bunker Hill Blueberry Ale se vend beaucoup l'été, et elle est particulièrement consommée par la gent féminine. Tiens, tiens, nous avons

tout de suite fait référence à la Boomerang de notre été 1998...

Quant à la dégustation comme telle, disons que les premières bières, la Cask (nez dérangeant de poivre) et une Indian Pale Ale qui avait mérité, en 1997, une médaille de bronze au Great American Beer Festival, sont très, très épicées, au nez comme en bouche, au point de dissimuler tout autre aspect de leur composition. Il nous faut plusieurs gorgées d'eau et plusieurs minutes avant de poursuivre cette dégustation. Deux mentions, pour sauver la renommée de ce Bp : l'une décernée à la Curley's Irish (une stout), l'autre à la Dunkel (une lager). Somme toute, un endroit unique avec des bières spéciales, pas nécessairement de grande qualité, mais de grande variété; et à l'intérieur, un stand de vente de t-shirts, verres et autres objets promotionnels de la maison.

Le Sunset Grill & Tap est l'établissement qui offre le plus de marques de tout le nord-est et l'est de la côte. Ce bar, car il ne s'agit pas d'un Bp, propose quelque 110 bières en fût et environ 500 bières en bouteille et canette. Il était convenu de s'y arrêter un moment et de le comparer au King Hall de Sherbrooke (200 bières). Au Sunset, une carte de 12 pages de bières vous attend, ce qui fait que le serveur doit... attendre 7 avant de connaître le choix du client. Après 10 minutes, j'opte pour la douceur des événements : une bière d'Irlande, la Wexford Irish Cream. Mes deux amis me font remarquer la façon dont je verse ma bière (comme s'il s'agissait d'une quelconque désinvolté). En fait, j'aurais dû verser cette cream ale en tenant la canette d'une pinte perpendiculairement au verre. Je répète aux copains que, malgré les apparences, je suis humain, et surtout étourdi par les collections d'objets qui nous entourent : des centaines de



bouteilles de tous côtés, notamment un magnum de Duvel (ouf !). Le Sunset impressionne par le nombre de ses bières et de ses collections hétéroclites, mais déçoit quant à l'atmosphère des lieux : disposition générale assez ordinaire, et hormis le bar, divisions guère originales.

Cette halte, jumelée à une longue marche dans Cambridge, nous a permis d'attaquer le dernier Bp de la journée : le John Harvard's Brew House, situé près de l'université Harvard. C'est « universitaire » comme milieu, bien évidemment, le Bp baignant dans une ambiance étudiante, intellectuelle et un peu « bourgeoise ». De superbes vitraux ornent les lieux, et l'intérieur est serti d'un ameublement et de superbes boiseries, massives, maures... le tout situé dans un vaste espace à l'éclairage tamisé... qui vous laisse la gorgée dans la bouche.

Les installations de la brasserie sont derrière le bar, séparées par des fenêtres (une chambre froide). Nous terminons la journée avec une Kolsh, une ale légère, style pils germanique - un choix parmi six bières régulières (Ce Bp brasse également une quinzaine de bières de saison.) Goût de pommes pas trop prononcé, mousse intense, or paille, limpide et agréablement fraîche en bouche. Superbe bière, dont la note s'élève à 9/10. Finalement, qu'on se le dise, la Kolsh est une grande bière.

Jour 3 : un retour accompagné d'amertume

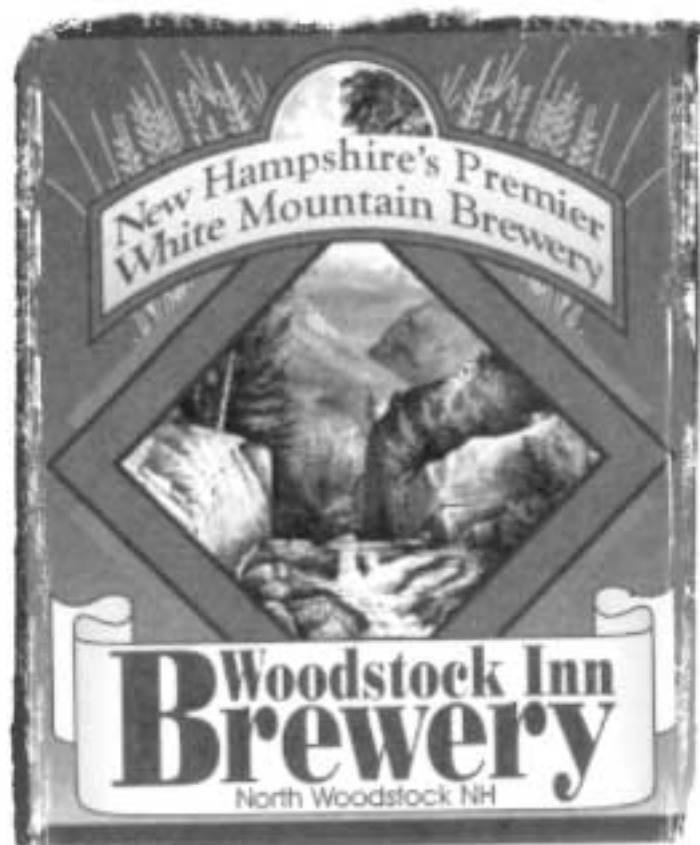
Nous quittons Boston le troisième jour. Sur le chemin du retour, nous nous arrêtons à un autre Bp du New Hampshire : le Stone Coast de Laconia. Il est très grand, avec des allures de « bar-spectacle-danse-détente-grande salle » (deux tables de billard, une scène pour musiciens), style moderne, et un vide décoratif évident qui déteint sur le Bp et lui

donne un allure « communautaire » et touristique. Côté installations, c'est autre chose...il est accessible aux clients, et impressionnant - encore une fois, on note la marque DME.

Assis, nous commandons une palette de sept bières. Unanimement, la Buzzard's Brew est une autre très bonne blonde dégustée au cours de ce voyage. Brassée dans le style des pils américaines, elle obtient une note respectable de 7/10. Les bières du Stone Coast semblent se caractériser par la prédominance du houblon : elles sont soutenues, équilibrées. La 420 Indian Pale Ale, la bière favorite de la région, se classe bonne deuxième dans le « Beer Sampler » (un nez de fleurs, parfumé, une amertume soutenue).

Arrivent alors nos sandwiches (Roast Beef à la Black Beer Porteur, une bière du Bp, très houblonnée, présence de gaz carbonique en bouche, brune, bref, nous hésitons à la classer dans cette catégorie). Mon collègue ne se rend pas compte de la présence du sandwich près des bières et décèle avec stupéfaction une odeur de viande à sa Willy Nilly Silly Stout. Anecdote qui nous a fait bien rire par la suite !

Finalement, de très mauvaises surprises nous attendaient à Littleton, où la carte des Bp du New Hampshire annonçait le Italian Oasis Restaurant & Brewery et le Franconia Notch Brewing Co. Le premier est un très petit, petit resto de cuisine italienne, située au 3^e étage d'un bâtiment



multi-touristique, dans le style « rose et blanc » Saint-Valentin. On y apprend que la bière est fabriquée dans le sous-sol et qu'il n'y a aucune visite possible. Le second Bp est un vieux garage ou hangar assez délabré merci, quasi abandonné, avec des barils vides qui traînent à l'extérieur. Nous n'avons rien goûté, dégoûtés que nous étions par l'extérieur du second bâtiment et l'atmosphère « minable » des lieux du premier site. Pourtant, la carte et le site Internet de la brasserie promettaient mieux.

Conclusion...

En plus d'être agréable, ce voyage nous a permis de dresser quelques constats généraux.

À chaque brouepub visité, nous étions étonnés de la disponibilité des brasseurs, de leur accessibilité et de l'intérêt qu'ils portaient à de simples dégustateurs (jamais nous nous sommes annoncés, préférant l'anonymat).

Tous les Bp que nous avons visités fabriquent de la Root Beer et vendent



plusieurs de leurs bières dans un format « bouteille 1 gallon » (logo imprimé sur le gallon). Cette dernière idée est très intéressante : elle n'exige pas l'achat d'une embouteilleuse et permet de déplacer ses produits dans les maisons ou ailleurs. Au Québec, à notre connaissance, le Lion d'Or, à Lennoxville (Estrie), semble faire bande à part dans ce domaine.

Que ce soit la Pemi Pale du Woodstock Inn ou la Volstead Golden Ale du Martha's Exchange, tous les Bp fabriquent une blonde populaire qui « sent ce qu'elle goûte » : une bière légère (agrumes, peu houblonnée, douce, claire), mais pas trop superficielle comme celles qu'il nous arrive de boire, chez nous, dans certains Bp.

Bp américains mettent en évidence leurs installations, des installations de haute qualité, électroniques (DME), ce qui, avouons-le, devrait être la marque de commerce de tout Bp. Au Québec, rares sont ceux qui, intégrant leurs installations au décor; favorisent ce type de marketing pour « vendre » des bières de type microbrasserie. Un bel exemple de ce mariage est le nouveau Dieu du Ciel, situé à Montréal.

En Nouvelle-Angleterre, les Bp attachent une importance secondaire à tout ce qui concerne l'aspect « emballage des produits » (allant du t-shirt au nom de la bière). Les logos sont souvent « de fabrication artisanale »; les poignées qui servent à identifier la bière en fût et à la servir sont rustiques (tige de bois, tige de fer...).

Finalement, ultime conclusion, la situation du Québec ressemble drôlement à celle de la Nouvelle-Angleterre d'il y a quatre ou cinq ans. La moyenne d'âge des Bp visités dans cette région américaine est de cinq à sept ans. Leur réussite et leur excellente santé sont donc très prometteuses et encourageantes pour les établissements du genre déjà établis chez nous. Car ici, depuis deux ans, on commence à parler de Bp dans toutes les régions. En Estrie, aucun n'a encore vu le jour...

Tableau synthèse/Brouepubs

choix de bières	qualité des bières	atmosphère	intérêt général	caractère distinctif	
Back Bay Brewing Company Boston MA www.brewguide.com/breweries_brewpubs/back_bay_brewing.html	6	***1/2	**	**	**1/2
Boston Beer Works Boston MA www.brewguide.com/breweries_brewpubs/boston_beer_works.html	+ - 60	**	***	**1/2	***
John Harvard's Brewing Co. Boston MA http://www.johnharvards.com/	+ - 20	***	****	****	***
Stone Coast Brewery Laconia NH http://www.stonecoast.com/	9	**1/2	*1/2	**	**
The Franconia Notch Brewing Company Littleton NH http://www.4front.com/brewery/frahome.htm	3	*	*	*	
Woodstock Inn North Woodstock NH http://www.woodstockinnnh.com/brewpub.html	7	***1/2	***	****	**1/2
Martha's Exchange Brewing Nashua NH http://www.beerexpedition.com/nh/b_02684.shtml	+ - 20	**1/2	***	***	**1/2
Légende : * problématique, ** correct, *** intéressant, **** remarquable					

1. Pour les Bp du New Hampshire : New Hampshire Breweries (<http://beerismylife.com>), (www.NHcraftbrewers.org); du Massachusetts : Massachusetts Brewpubs (<http://pekkel.uthscsa.edu/beer/brewpub/elsewhere/mass.html>). Pour les Bp en général aux USA : bill@yankeebrew.com.

2. Nous tenons à remercier de son hospitalité notre charmante et jolie hôtesse, Énil Landry, ainsi que son ami Bob pour l'accueil, le gîte et les visites.

3. Pour des informations sur Sam Adams Brewery Tour (www.samadams.com) ou 617- 368-5080; pour Anheuser-Busch, 221 Daniel Webster Highway, Merrimack (budmaster@budweiser.com)

4. Pour connaître davantage les systèmes DME (<http://www.dmebrewing.com>)

