



La Grande-BREWtagne

Mario D'EER



La belle histoire des pubs anglais



L'ale est aux Anglais ce que la baguette est aux Français. En

France on va tous les jours chercher son pain chez le boulanger, tandis qu'en Angleterre on profite de sa visite au pub pour consommer sur place sa *pint* de... pain liquide.

Sous l'Empire romain, 43 ans avant l'arrivée de Celui qui allait changer l'eau en vin, on retrouve déjà les premiers débits de boisson, les *tabernae*. Ancêtres de nos tavernes, ils offrent aux passants le gîte et de quoi se sustenter. Surviennent les grandes invasions des peuplades germaniques, des pirates saxons et des Angles, et les Romains abandonnent l'île. Puis en 866, ce sont les Danois qui s'y infiltrent. Parmi eux, les Vikings transportent dans leurs drakars

tout le nécessaire pour brasser une boisson fortifiante à base d'orge, qu'ils nomment « öl » et qui ressemble à celle que l'on consomme sur l'île. Les Anglais l'adoptent et écrivent le mot comme ils le prononcent : « ale »; les *tabernae* deviennent des « ale houses ».

Dans l'Angleterre médiévale, on brasse partout : dans les monastères, l'armée, les collèges, les maisons privées et, bien sûr, dans les légendes. Le plus célèbre serveur de bière de tous les temps est un personnage mythique dont le pichet avait le pouvoir magique de ne jamais s'assécher. Voilà comment Merlin, dit l'enchanteur, pouvait ragail- lardir Sir Lancelot, Perceval et autres chevaliers de la Table ronde.

Comme toutes les tâches ménagères, la préparation domestique de l'ale est confiée à la femme de la maison. Les plus habiles méritent le titre d'*ale-wives*, qui signifie « épouses de la bière ».

Comme pour nos soupes d'aujourd'hui, certaines développent une réputation telle que les voisins se donnent rendez-vous chez elles. Au fond, on s'y rend beaucoup plus pour socialiser que pour boire, mais on y boit autant qu'on y socialise... Les ale houses deviennent des « public houses ».

Ces maisons publiques conquièrent leurs lettres de noblesse en 1393, quand Richard II promulgue qu'elles doivent obligatoirement annoncer la disponibilité d'un nouveau brassin en accrochant au-dessus de la porte d'entrée un bâton ou une branche. Certains décident de sculpter le morceau de bois, d'où ces magnifiques enseignes surnommées « joyaux des rues » que l'on retrouve encore maintenant. Rivalisant de beauté et de sobriété, on n'y inscrit jamais le mot « pub ». On lui donne plutôt un nom noble, souvent inspiré de la royauté ou encore d'animaux, les plus pop-



ulaires étant les lions et les types de chevaux. L'endroit est très confortable, puisqu'il s'agit d'une maison privée. Le publican en décore sobrement le salon afin que ses convives s'y sentent chez eux.

Les Anglais découvrent que la cave offre des conditions idéales pour l'entreposage et le service rafraîchi du précieux aliment. Le publican se sert alors de pichets pour le transport du liquide. John Chadwell invente en 1801 une pompe manuelle de soutirage permettant de relier les tonneaux de la cave au bar : le *beer engine*. Naturellement, nos palais d'aujourd'hui trouvent cette température de service plutôt « chaude », mais à l'époque la réfrigération artificielle n'existe pas. Le produit qu'on offre est semblable à ce qu'on y boit de nos jours : une bière douce-amère, légèrement aigre, renfermant peu de gaz carbonique (comme toutes les bières de l'époque), ne moussant presque pas, et



système séculaire de pompe manuelle. Le succès de CAMRA (Campaign for Real Ale) est tel que des associations s'y greffent, partout en Grande-Bretagne, pour protéger le précieux héritage.

De nos jours, la majorité des pubs offrent trois versions de real ale : la Bitter (ou Mild), titrant habituellement 3,5 % alc./vol., la Best Bitter (4 %) et une Extra Strong Bitter qui fait monter l'alcoolomètre à un terrifiant 5 % alc./vol. ! Dans ce dernier cas, le publican vous avertit de la force du produit avant de vous le servir.

Malgré la croissance de la consommation à domicile, la tradition de se rendre au pub afin de socialiser de 5 h à 7 h du soir est très populaire. Il suffit de fréquenter l'un de ces fameux salons pour le constater : il s'agit toujours d'un endroit confortable et agréable, et surtout d'un must pour tous les visiteurs.

titrant environ 3,5 % alc./vol.

Plusieurs inventions du XX^e siècle menacent la tradition du pub. La combinaison télévision / bouteille permet désormais de boire confortablement installé devant le petit écran, dans son propre salon. Il est malgré tout impossible de déguster une « ale vivante » ailleurs que dans un pub ou un restaurant, car seuls les produits soutirés d'un cask permettant une troisième fermentation méritent la qualité de « véritables » (*real ales*).

Étant situées dans le berceau de la Révolution industrielle, les brasseries anglaises sont les premières au monde à moderniser leur équipement au XIX^e siècle. Mais il faut attendre les années 1970 pour qu'elles lancent les premières modifications de leurs bières ! À l'instar des brasseries d'autres coins de la planète, elles se convertissent au service en fût moderne (keg) par lequel la bière est soutirée à la pression, grâce à un système de gaz carbonique. Des journalistes de Manchester forment spontanément un lobby afin de défendre le

Mais on pourra bientôt, peut-être, veiller plus tard dans les pubs !

Depuis plus de 80 ans (en fait, depuis qu'une décision politique datant de la Première guerre mondiale fut mise en place pour modérer la consommation), les pubs britanniques ferment leurs futs (et leurs portes !) à 23h.

Sachez qu'il y a une dizaine d'années, les pubs devaient même fermer entre le dîner et le souper ! Mais voilà qu'un article publié dans le London Mirror du 9 septembre nous apprend que cette loi pourrait tomber en désuétude d'ici la fin de l'année. En effet, un projet de loi présentement à l'étude permettrait aux autorités locales d'établir elles-mêmes les heures de fermeture des pubs.

Lentement, mais sûrement...

Alain Geoffroy

