



L'Amère à Boire

Mario D'EER

La mousse ne s'était pas encore rabattue sur le dessus de mon livre Ales, lagers et lambics... que je venais de lancer quelques jours plus tôt dans ce pub sympathique. Je ne m'étais pas encore remis de toutes les émotions de sa parution, ignorant totalement s'il était bon, moyen ou médiocre. Je consacrais alors mes journées à échanger quelques pintes de bon temps avec plusieurs d'entre vous au Mondial de la bière, histoire d'essayer de vous convaincre de l'acheter. Pendant cette phase capricieuse de mon existence, chaque soir me conduisait dans l'environnement douillet d'un confort assuré, celui de l'Amère à boire, rue Saint-Denis, à Montréal.

L'accueil chaleureux des tenanciers Jean Légaré et Grégoire Roussel, combiné à la douceur inconditionnelle de la Cernà (prononcez « Tcherna »), me rappelait les très beaux moments passés en République tchèque la semaine précédente. Cela me réconciliait avec le côté optimiste de mon existence. Cette excellente bière de fermentation basse est la plus belle fille du rêve commun de ces deux complices. Enfin, il ne faut pas oublier le rôle qu'a joué leur ange gardien Pierre Rajotte dans le développement de cette Pivo*. C'est en effet l'expertise de ce dernier que les partenaires avaient retenue dans le cadre des nombreuses démarches préparatoires à la fondation de leur bistro-brasserie.

Suite à un voyage sur la côte ouest des États-Unis, au début des années 90, Grégoire rapporte dans ses valises l'émerveillement de celui qui a décou-



vert non seulement le Graal, mais aussi la possibilité de le reproduire à Montréal. Il a en effet remarqué qu'un grand nombre de villes des États de Washington et de l'Oregon offrent aux papilles des amateurs de bonnes bières les produits de microbrasseries ou de bistro-brasseries. Au cours des deux semaines qu'il y consacre à déguster des bières de tout genre, l'idée de devenir propriétaire d'un bistro-brasserie émoustille son imagination. De retour au Québec, il s'empresse de partager ses souvenirs - et quelques bonnes pintes - avec Jean, dans l'espoir de faire naître en lui cette nouvelle passion qui coule dans son propre verre. Mais comme le dit le dicton, il y a loin de la... mousse

aux lèvres : il faut apprendre le métier ! Grégoire ne se contente pas de tout lire sur le sujet : il plonge dans les cuves et brasse chez lui. Cheminement classique des brasseurs maison, le résultat le déçoit... amèrement. Il comprend que la solution est de reproduire sur une petite échelle une véritable brasserie utilisant les matières premières. Pour y arriver, il invente un équipement original. Le résultat en vaut la soif ! La méthode fait ses preuves, mais la recette requiert certains ajustements.

Grégoire décide alors d'employer d'authentiques levures de brasserie, au lieu des levures sèches. La bière s'améliore ipso facto. Les mois suivants, il développe de nombreuses recettes, les

* Pivo signifie « bière » en tchèque. C'est le seul mot essentiel à retenir lorsque l'on voyage dans la république du même nom. Nous y reviendrons dans le prochain numéro de BièreMAG.



raffine et améliore sa technique. Plus il brasse, plus il porte attention au déroulement de la fermentation, et plus le monde des levures le fascine. Il en conclut que ces bestioles microscopiques sont au cœur de la réussite d'une bonne bière. La découverte du livre *First Steps in Yeast Culture*, du Montréalais Pierre Rajotte, lui confirme son intuition. Il s'abreuve à l'enseignement de ce dernier et maîtrise rapidement toutes les manipulations décrites et illustrées dans l'ouvrage. Respectant à la lettre - Saccharomyces obligeant - conseils donnés et méthodes de travail préconisées, il voit sa bière s'améliorer à un point tel qu'il ressent une grande fébrilité à l'idée de l'offrir à ses futurs clients.

Nos compères accumulent catalogues et propositions. « On ne voulait pas, explique Jean, commettre l'erreur de certains brasseurs maison qui se lancent en affaires en pensant qu'il suffit d'acquérir de plus grosses casseroles. Brasser de la bière, c'est comme faire la cuisine, ajoute-t-il. Il faut du matériel solide, efficace et surtout facile à nettoyer. » Les critères de sélection se précisent : l'équipement doit être conçu en fonction de l'espace restreint disponible et son prix doit être raisonnable. Or, les deux hommes constatent avec ébahissement que les prix proposés varient du simple au triple pour des équipements similaires !

Ils optent finalement pour la brasserie de cinq hectolitres (500 litres) proposée par Pierre Rajotte. Ayant déjà installé

plus de 30 brasseries en Amérique du Nord et en Europe, Rajotte représentait une assurance de résultat : « Il était le mieux qualifié pour nous aider, précise Grégoire. Son offre comportait à la fois la réalisation des plans d'aménagement, la formation dans l'utilisation de l'équipement et l'adaptation des recettes à un plus grand volume. À cela s'ajoutait un programme complet de contrôle de qualité, accompagné d'un service de consultation de longue durée. »

Il fallait maintenant dénicher une levure de souche pure, d'une part afin d'affiner davantage le produit, d'autre part pour assurer une qualité commerciale constante. Le nouveau brasseur s'adresse donc à tous les laboratoires de brasserie du monde, avant d'arrêter son choix sur une levure de fermentation haute procurant un goût typique aux bières anglaises. Grégoire obtient enfin dans ses cuves maison le goût espéré.

Contre toute attente, la recherche du local s'avère longue et laborieuse. Ils débusquent un bar fermé dans un coin de rêve, le quartier latin, rue Saint-Denis, près de l'Université du Québec à Montréal. L'endroit présente toutefois un décor de caverne d'Ali-Baba ! Ils n'ont pas le choix : ils doivent donc tout raser et recommencer à neuf, mais ils s'aperçoivent ensuite avec ahurissement que l'espace n'est pas suffisant pour une salle de brassage.

Lorsqu'ils confient leurs craintes à Pierre Rajotte, ce dernier les rassure : « En maximisant l'utilisation de l'es-

pace, il est facilement possible d'installer une brasserie fonctionnelle, facile d'utilisation et d'entretien, dans un local aussi petit que 225 pieds carrés ! Le lendemain déjà, il soumet ses plans. La salle de fermentation comptera cinq fermenteurs, pour une production annuelle de 800 hectolitres. Une grande vitrine permettra aux clients d'observer la salle de brassage.

Ils aménagent d'abord la brasserie. L'architecte Louis Pilon, professeur de techniques de construction, collabore à l'élaboration des plans et met l'accent sur le côté fonctionnel : le plancher doit être lisse et en pente pour s'égoutter facilement, tandis que les murs doivent être solides et faciles à nettoyer. Habiles et bien équipés, Jean et Grégoire font la plupart des travaux de rénovation sans aide. « Si on n'avait pas pu le faire nous-mêmes, on n'aurait pas réalisé le projet, compte tenu des coûts élevés de la construction. » En un mois, ils creusent le plancher pour y installer une tranchée de drainage, érigent la structure de la salle de fermentation, l'isolent de mousse de polyuréthane et la recouvrent de panneaux en fibre de verre. Ils font appel à des professionnels pour la plomberie et l'électricité. Après quatre semaines, tout est en place pour transformer l'eau du premier brassin.

Ce matin-là, Jean et Grégoire sont nerveux et se demandent si tout ira bien. Leurs craintes sont vite dissipées : l'équipement fonctionne comme un charme, le moût produit est d'une clarté exceptionnelle, et la cuve d'ébullition n'est même pas remplie à capacité que le moût y bouille déjà. Le refroidissement du moût et l'ensemencement avec la levure complètent sans anicroche cette journée de baptême. Une semaine plus tard, ils dégustent avec appréhen-



Annie Lafrenière,
Jean Légaré,
Grégoire Roussel,
René Guindon





sion leur première bière. C'est la révélation ! « Une bière comme on la voulait, prête à être vendue ! » La semaine suivante, ils brassent de nouveau, histoire d'avoir en réserve trois mille litres de bière pour l'ouverture. Le 13 décembre (année 1997), l'Amère à boire ouvre ses fûts au public.

Les trois bières originellement proposées sont d'inspiration britannique. Au cours de la première année, Grégoire et Jean proposent à leurs clients une panoplie de produits nouveaux, dont une bière de fermentation basse élaborée selon la recette et avec la levure typique des bières des Montagnes noires de Moravie, que l'on baptise « Cernà ». Un nouvel actionnaire s'est ajouté depuis à l'équipe. Client assidu de l'endroit, René Guindon, historien de formation, participe à la rédaction de cette belle histoire.

Depuis l'ouverture, l'Amère à boire remporte un franc succès. La recette est simple : de bonnes connaissances, de l'équipement sur mesure, une installation bien pensée, des conseils judicieux... Ajoutez-y accueil amical et sourires radieux, et chaque gorgée se transformera en expérience orgasmoleptique continuelle.

Près d'une année après la sortie de mon livre, alors que je me rendais sur

place pour faire quelques photographies des lieux et des tenanciers, Jean m'accueille avec son éternel sourire convivial. Il m'offre spontanément un verre sans même me consulter. La Cerna enjolive mes gorgées encore une fois. Je ne me résous à goûter les autres échantillons qu'après le deuxième verre de cette belle blonde tchèque naturalisée québécoise. La qualité du brasseur n'a pas besoin d'être démontrée, toutes ces bières offrant une générosité de saveurs qui reflète la passion de leur papa Grégoire. Cela ne m'empêchera pourtant pas de ter-



photo : Pierre Rajotte

Brassin no 1 : Grégoire et Jean

miner la soirée avec la belle Tchèque, l'élue de mon cœur.

Les bières goûtées

Cernà

Blonde à la mousse moyenne qui trace une belle dentelle sur les parois du verre.
Nez très malté habillant quelques notes discrètes de houblon.
Bouche veloutée, légèrement sucrée. Finale plutôt sèche qui met en valeur les saveurs de malt et de diacétyle.

Porter

Rouge foncée, elle présente un nez explosif de chocolat accompagné d'une note subtile de fumée et de torréfaction.
Rondeur moyenne, elle offre une douceur et une amertume de torréfaction. En finale, elle exprime des saveurs de pain grillé à la limite du rôti. Cette sensation s'allonge paresseusement, sans effort et dans toute sa longueur, en arrière-goût.

Pale Ale

Robe cuivrée dévoilant un nez de houblon d'une grande finesse lorsque nous l'approchons de notre appendice nasal. Elle s'introduit dans la bouche en mettant en valeur ses saveurs douces de caramel, lesquelles s'évanouissent alors paisiblement dans la gorge.

Fin de siècle

Mousse très onctueuse dessinant une dentelle très sensuelle sur les parois du verre. Rouge foncée, elle dévoile un nez de levure et de houblon qui enveloppent des saveurs de caramel. Rondeur moyenne, elle complète sa présence sous le palais en dissimulant ses saveurs de caramel enrobées d'alcool.

ce
soir
là

