



La Grande-BREWtagne

Alain GEOFFROY

Brasserie Young & Co.

Notre première tournée des brasseries anglaises se termine là où elle aurait bien pu commencer : à Londres la magnifique. Chose curieuse, Londres, jadis effervescente de pubs et de bière, berceau du porter, ne compte plus que deux brasseries indépendantes à l'intérieur de ses murs : Young et Fuller. Nous nous arrêtons à la brasserie Young, gérée en famille depuis six générations. Elle se trouve sur les bords de la Wandle, à l'écart du centre-ville grouillant d'affaires et de culture.



Un peu d'histoire

Dès sa fondation, la brasserie Young (ou Ram) s'enracine dans une tradition familiale, celle de la famille Draper qui l'exploite en 1672. On apprend toutefois qu'une petite brasserie existait déjà à Wandsworth en 1581. Humphrey Langridge était alors le maître brasseur du Ram Inn, sur les lieux même de la Brewery Tap contemporaine. La brasserie s'étant établie dans un champ de béliers, on avait décidé de la nommer Ram. C'est ainsi que la brasserie Young (Ram) doit être considérée comme le plus ancien site, en Angleterre, où on brasse de la bière de façon continue. La brasserie commerciale s'établit par la suite sur les rives de la rivière Wandle, à Wandsworth. En 1763, elle passe aux mains d'une autre famille, celle des Tritton. Le premier chemin de fer public, en opération en 1803, relie l'établissement aux différents centres importants de Londres. C'est une période de croissance indu-

bitable pour la brasserie qui peut maintenant distribuer ses bières dans la capitale. En 1831, un premier Young s'inscrit dans le livre d'histoire de la compagnie, Charles Allen Young se portant acquéreur de la brasserie Ram.

En 1832, un incendie réduit la brasserie en poussière. Qu'à cela ne tienne, profitant des bienfaits de la révolution industrielle, on la reconstruit à la moderne. C'est ainsi qu'en 1835, la brasserie est dotée d'un engin à vapeur qui fonctionnera jusqu'en 1993, ce qui en faisait le plus vieil engin à vapeur en opération au monde. Une seconde machine à vapeur, elle aussi longtemps en état de fonctionnement, fut ajoutée en 1867. Ces majestueuses pièces de fer actionnaient notamment les machines à grains et assuraient les opérations de pompage de la brasserie. En 1833, Charles Florance Young, fils du propriétaire, prend en charge la brasserie. Il fonde la Young & Co., qui deviendra quelques années plus tard, en 1898, une

compagnie publique inscrite en Bourse, la Young & Co.'s Brewery Limited.

La construction d'un canal reliant la Tamise à la brasserie, en 1932, facilite de beaucoup l'alimentation en matières premières. Après plusieurs années de brassage tranquille et de croissance modérée, la brasserie doit se protéger contre le vent de folie qui emporte dans une tempête de contrôle plusieurs petites brasseries indépendantes. Young se porte ainsi acquéreur de Foster-Probyn, le plus important embouteilleur du pays, et incorpore physiquement les opérations de ce dernier à l'intérieur de la brasserie. Une dizaine d'années plus tard, en 1973, Young diversifie son portefeuille en achetant Cockburn and Campbell, marchands et distributeurs de vins.

L'ère moderne de Young débute réellement en 1984 alors qu'une nouvelle brasserie est complétée au coût de 5 millions de livres et après huit années de travail. L'équipement centenaire est remplacé et, nous le verrons plus tard,





la brasserie prend le tournant de la nouvelle génération de consommateurs en érigeant deux immenses réservoirs de maturation de lagers. La production annuelle de bière frise aujourd'hui les 200 000 hectolitres, 60 % de la production étant toutefois réservée aux ales conditionnées en fût. « Oui, le marché est en mutation, avoue le président James Young, mais jamais on ne se départira des pubs. Tout Anglais qui se respecte boit sa bière au pub ! »

Les houblons anglais

Chez Young, on choisit les houblons fertilisés, comme partout ailleurs en Angleterre, beaucoup plus pour leurs caractéristiques aromatiques que pour leurs qualités amérissantes. On s'intéresse au résultat dans le verre, du point de vue du consommateur, plutôt qu'à une analyse « alpha » de laboratoire. On fait le houblonnage à cru (dry hopping) en utilisant du houblon compacté (pellets). Par contre, dans le processus de cuisson, on se sert de feuilles pour créer un lit de houblon ou hop back. Cette étape dure 20 minutes.

On n'utilise que du houblon frais. Le houblon jugé trop vieux est expédié soit en Belgique, soit au Japon.

Le houblon anglais étant très en demande, on doit réserver une récolte deux années à l'avance (en payant d'avance en plus !) auprès d'un cultivateur local. Ce phénomène prévaut pour l'ensemble des houblons communément utilisés en Grande-Bretagne.

La distribution des bières

La brasserie compte sur un réseau de 180 pubs, gérés de façon indépendante sur un principe de location. La brasserie vend alors ses produits (elle bénéficie de la location du bâtiment en plus de la vente des bières), pendant que le gérant-locatataire empoche les profits de la vente

au consommateur.

Méthodiquement, la distribution des bières s'effectue quotidiennement dès 4 heures du matin. À midi, tout est distribué.

Le marché local étant encore desservi en très grande partie par les pubs, ce sont les bières conditionnées en fût, de type bitter, qui sont les plus populaires : elles comptent pour près des trois quarts de la production de Young. On nous fait toutefois remarquer que le marché des bières de fermentation basse est celui qui montre la plus forte croissance. Bien visible sur le marché international, les bières de Young sont distribuées sur tous les continents. C'est en Amérique que les ventes en exportation sont les plus intéressantes, là où, chose surprenante, 75 % des bouteilles vendues arborent l'étiquette de la Oatmeal Stout. Un nombre impressionnant de femmes affectionnent cette bière.

La moyenne du pourcentage d'alcool par volume des bières anglaises est de 3,7 %. Non seulement ce pourcentage doit-il être attribué au goût des consommateurs pour les bières plus douces, mais aussi parce que, historiquement (et c'est toujours le cas), les bières sont taxées selon leur pourcentage d'alcool. Plus une bière est faible, moins elle coûte cher à produire (matières premières et taxes).

« L'art du brassage se retrouve dans l'habileté de donner le maximum de goût à une bière faible en alcool. » (James Young, président intérimaire)

Un véritable zoo

Comme plusieurs brasseries anglaises, la brasserie Ram affiche son patrimoine en maintenant des écuries impressionnantes, qu'on peut visiter en même temps que la brasserie. Les chevaux pensionnaires participent aux différentes compétitions équestres, et chaque victoire est soulignée par la brasserie au même titre qu'une bière championne d'un concours. Une fois par mois, chaque cheval exécute sa fonction



Visite de la reine mère, un coup de marketing extraordinaire pour fêter le 150^e anniversaire de la brasserie.

première, celle de distribuer la bière dans un pub local.

Sur la liste de paie de la brasserie, on compte, outre le tonnelier (qui fabrique et répare les fûts de bois), un maréchal-ferrant qui, lui, voit à l'entretien des sabots des chevaux.

En plus de compter des écuries où logent onze superbes chevaux, des Shires, les Young recueillent depuis quelques générations des animaux abandonnés. La brasserie comprend donc un véritable zoo, et quelques-uns de ses pubs permettent aux animaux de circuler en toute liberté dans la cour arrière où on a aménagé une terrasse ! Béliers, chèvres, poneys, canards et singes agrémentent le traintrain quotidien des employés de la brasserie, pour la plus grande joie des visiteurs !

BRASSERIE YOUNG & CO. (RAM)

The Ram Brewery Wandsworth Londres
SW18 4JD
Angleterre

Tél. : 44 0181 875 7000

Fax : 44 0181 875 7100

Visite de la brasserie et des écuries
(comptez deux heures) :

Tél. : 44 181 875 7005

