



La naissance d'un grand style Pilsener

Alain GEOFFROY



Les pôles d'influence de la bière sont facilement identifiables : un pays, une région, voire une brasserie ont un jour créé un style ou donné leur nom à un style de bière. Oh ! en se servant, bien évidemment, d'une recette de base commune et millénaire. Ce style a gagné d'autres brasseries, d'autres régions et d'autres pays, traversant l'histoire et s'affirmant encore aujourd'hui. Facilement identifiables ? Voyez : la bitter anglaise et, plus précisément, la pale ale de Burton-Upon-Trent; la bière pâle forte belge et, plus précisément, la Triple de Westmalle; la pilsner tchèque ou, plus précisément, la pilsner d'origine, Pilsner Urquell. Car celle-ci, vous l'apprendez-je ?, est née à Pilsner, d'où le nom (eh !). La ville de Pilsen (Plzen) a littéralement été construite sur la bière !

L'histoire commence alors que le roi de Bohême, Wenceslas II, fonde la nouvelle ville de Plzen (ou Pilsen-la-Neuve), en 1295, à neuf kilomètres de l'ancienne ville. Cette décision a pour but de favoriser le développement économique en déplaçant le centre urbain d'activités au confluent des rivières Uslava, Uhlava, Radbuza et Mze. La nouvelle cité profiterait non seule-



ment des canaux maritimes, mais aussi de la voie de transport terrestre, carrefour des routes menant à Nuremberg, à Regensberg et en Saxe. Qui plus est, pour encourager le développement rapide de la ville, Wenceslas II octroie le droit de brassage aux 260 citoyens-bourgeois, quelle que soit leur profession. Ce privilège, extrêmement rentable, autorise le détenteur à vendre de la bière dans sa maison. Une fois le droit acquis, il devient héréditaire et, par la suite, inhérent à l'immeuble ou au bien-fonds.¹ Les archives notent la présence des premières brasseries à Pilsen en 1307.

Ce n'est pas long avant que des brasseries communes ne soient constru-

ites. Les gens préparent leur moût à la maison, le transvident dans de grandes cuves de fermentation et se partagent par la suite la bière obtenue. Une malterie communautaire est aussi érigée au centre de la ville. Les bières qu'on produit à cette époque, c'est-à-dire au début du XIV^e siècle, sont soit « rouges », à base de froment, ou « blanches », à base d'orge. Il n'est pas rare de voir des groupes de citoyens se retrouver dans une des maisons ou auberges pour tirer de la bière entreposée et mûrie dans des fûts de chêne.

Bon an mal an, on produit une bière acceptable, en l'améliorant progressivement par expérience. On répertorie un premier essai sur La fabrication, la com-



position, la force et les effets de la bière, datant de 1588, rédigé par un humaniste et savant tchèque du nom de Tadeas Hajek.

Arrive ensuite la guerre de Trente ans (1618-1648), qui entraîne en Bohême une décadence à la fois socio-culturelle et économique. Cette dure réalité historique a des incidences néfastes sur la fabrication de la bière : « Les brasseurs n'hésitaient pas, pour réparer le goût d'un brassin avarié, d'y ajouter des os de criminels, des excréments de chiens, du bois moulu en poudre obtenu de vieux cerceuls déterrés, des éclats de bois de gibets et d'autres additifs de ce genre. »² Cela devait donner de beaux noms à apposer sur l'étiquette, comme « Bière au bois de bière » !

Il faut attendre à la fin du XVIII^e siècle avant que la Bohême ne donne réellement un fondement scientifique au brassage. Le brasseur tchèque Ftantisek Ondrej Poupe met au point certaines techniques importantes en se servant notamment d'un thermomètre de malterie et d'une balance à bière. Lentement, la République tchèque s'établit comme un lieu d'enseignement et de recherche sur la fabrication de la bière. Ainsi, à partir de 1818, l'École polytechnique de Prague offre des cours de brasserie, d'abord sous la tutelle du professeur Steinman, puis sous celle du célèbre Napoléon Balling, qui enseigne la chimie des ferments. L'École tchèque de la brasserie voit le jour à Prague en 1869. On crée, toujours à Prague, la première École de malterie en 1897. Les laboratoires font leur apparition dans les brasseries. La République a définitivement pris le virage de la qualité !

« Au mois de février 1838, la population de Pilsen fut témoin d'un spectacle inhabituel. Trente-six tonneaux de bière de Pilsen, jugés imbuables, furent déversés sous les fenêtres de l'hôtel de ville ».³

Comme on l'a écrit plus haut, la réputation des bières de Pilsen venait d'en prendre pour son rhume à cause de

la qualité, mettons douteuse, de la production pendant la guerre de Trente ans. Les consommateurs abandonnent progressivement les bières locales de fermentation haute, soit dit en passant, au profit des bières bavaroises, de fermentation basse et de qualité constante. Toujours est-il que les « bourgeois ayant droit de brassage » décident, en 1839, de fonder une brasserie privée dont le but avoué est de produire à Pilsen une bière de qualité.

On choisit un emplacement caractérisé par un sous-sol exceptionnel : l'eau de source y est abondante et le grès dont il est fait permet d'y construire des caves pour la fermentation basse et la maturation de la bière dans les fûts. La construction débute le 15 septembre 1839, et la nouvelle « Brasserie des Bourgeois » (Burgher's Brewery) ouvre ses portes le 5 octobre 1842. La bière brassée est de type bavarois. Comme ils ne veulent pas rater cette occasion de se racheter aux yeux de l'histoire, les « bourgeois » y mettent le paquet : on fait appel à un jeune maître brasseur de Bavière, Joseph Groll, et on lui donne carte blanche. Tous les éléments sont présents : la main-d'oeuvre qualifiée, ainsi que l'excellence des matières premières utilisées (eau de source, malt de Bohême et un houblon local, de Zatec - ou Saaz), assurent le succès des premiers brassins. Après trois ans, la bière de Pilsen acquiert ses lettres de noblesse. En 1859, le nom « bière de Pilsen » devient une marque déposée, ce qui n'empêche pas une multitude de brasseries de copier le style.



C'est ainsi qu'en 1898 on enregistre le nom de « Pilsner Urquell » comme marque de commerce. Un parallèle intéressant s'impose (nous y reviendrons dans un prochain article) : Anheuser-Busch fait, en 1907, une demande de marque de commerce pour le nom « Budweiser ». Ce dernier est directement inspiré par la ville où les Tchèques brassent depuis longtemps une bière typée : la Budejovice ou « Budweiss » en allemand. Dans le même ordre d'idée, la





Le restaurant Na Spilce, situé en plein coeur du complexe brassicole Pilsner Urquell (c'est beaucoup plus qu'une brasserie !). Construit dans un ancienne malterie sur aire (plancher), il constitue, avec ses 560 places, le plus grand restaurant de la République tchèque.

sembler : « Les brasseries tchèques demeurent fidèles à leurs traditions. Le patrimoine brassicole est toujours présent, même au sein des grosses brasseries. Un Américain, amateur de bière, serait surpris de constater que ce sont les brasseries commerciales qui produisent, en République tchèque, les meilleures bières ! »⁴

La modernisation de la brasserie fait l'objet d'une attention minutieuse, surtout en ce qui a trait au remplacement des équipements de brassage. Existe-t-il une différence de goût entre une Pilsner Urquell mûrie dans un fût de chêne et celle mise en garde dans des gros cylindres en acier inoxydable ? Après moult tests, on conclut que non. Par contre, la fermentation en barils de bois ouverts donne des saveurs remarquables à la bière. Afin de préserver cette caractéristique unique et pour que la Pilsner Urquell scintille toujours au firmament des bières incontournables, on maintient cette méthode de fermentation plus coûteuse. Avec Pilsner Urquell, il n'est pas question de couper les coins ronds !

Dans le prochain numéro : Ce qui fait de la Pilsner Urquell une... Pilsner Urquell !

1. Musée de la brasserie de Plzen.

2. Idem.

3. Idem, page 33.

4. Saikley, C.R., *Change is Brewing at Pilsner Urquell*, entretien avec Jaroslav Rous, directeur technique. Printemps 1994.
<http://www.tiac.net/users/tjd/bier/czech1.html>

marque « Michelob » fait aussi référence à une ville de bière tchèque, celle de Michelovice.

Pilsner Urquell signifie « d'origine de Plzen ». Bien que distinctive, la Pilsner Urquell est loin d'être la première bière « lagerisée » (c'est-à-dire de type lager, au sens propre d'entreposage en cave froide). Les Bavarois brassent des lagers depuis 1400, alors qu'ils faisaient mûrir leurs bières dans les caves des montagnes de Bavière.

La Pilsner Urquell est plus pâle que tout ce qu'on connaît alors comme bière. Le mérite de cette innovation revient aux malteurs de Bohême qui ont su créer un malt doré, moins torréfié et nettement moins foncé.

En 1870, les bières de Pilsen sont exportées à Vienne, Paris, Londres et Moscou. La renommée de la « Brasserie des Bourgeois » entraîne d'autres brasseries dans son sillon. L'activité brassicole est effervescente à Pilsen. En 1868, la première brasserie en « société anonyme » voit le jour. Elle portera le nom de Gambinus quelques années plus tard. La croissance extraordinaire de la « Brasserie des Bourgeois » en fait, en 1913, la plus importante brasserie d'Europe avec une production annuelle

de plus d'un million d'hectolitres.

Après la Seconde Guerre mondiale, la Tchécoslovaquie se retrouve sous tutelle soviétique, et le communisme freine le développement de Pilsner Urquell. Stable à 1,3 million d'hectolitres, la production est surtout destinée à l'exportation afin de répondre à la demande. Une telle stratégie de vente amène des riches devises étrangères au pays, lesquelles se retrouvent dans les poches de l'État qui, en échange, ne fait rien pour moderniser la brasserie.

Mais voilà qu'avec la chute du régime communiste, en 1989, la nation tchèque et, par ricochet, les dirigeants d'entreprise doivent repenser leur façon de faire des affaires. Le concept du capitalisme, si attrayant, interpelle l'efficacité. La brasserie Pilsner Urquell s'attaque proprement à la tâche : selon une planification minutieusement préparée, des investissements importants et des emprunts sont faits en vue de moderniser l'équipement et d'augmenter considérablement la capacité de brassage. Cent quatre nouveaux fermenteurs en acier inoxydable, d'une capacité variant de 800 à 3 600 hectolitres, sont achetés. On construit un édifice de quatre étages qui loge un système de filtration de pointe, ainsi qu'une chaîne ultra-moderne d'embouteillage et d'enfûtage. La production de la brasserie peut désormais doubler; on compte brasser 2 millions d'hectos dès l'année prochaine, en développant davantage le marché local.

Mais Pilsner Urquell n'est pas la seule brasserie à se réveiller. Partout au pays l'activité s'intensifie. Les Tchèques sont les plus grands consommateurs de bière per capita au monde, et cette réalité n'échappe pas à l'industrie assoiffée de profits. Les brasseries grossissent, des alliances stratégiques s'opèrent... Histoire connue : les grandes brasseries deviennent encore plus grandes, et les petites s'effritent. Pour le consommateur, toutefois, la situation n'est pas aussi désastreuse qu'elle peut le

Plzen

Pilsen (ou Plzen) est la principale ville de Bohême occidentale.

Comptant aujourd'hui 173 000 habitants, elle était devenue une importante ville industrielle et un carrefour routier depuis l'établissement des usines Skoda au XIX^e siècle. Spécialisée d'abord dans la production d'armes et de matériel ferroviaire, celles-ci se sont recyclées dans l'électricité et la mécanique après l'abolition du communisme. Pendant la Seconde Guerre mondiale, les Alliés les avaient bombardées pour empêcher l'Allemagne de les utiliser.

