



Jean-Claude Poitras
et le style créatif
à la Montréal *Page D 4*



Philippe Mollé
et les grands crus de café
dans le monde *Page D 5*

PLAISIRS

CAHIER D • LE DEVOIR, LES SAMEDI 31 MAI ET DIMANCHE 1^{ER} JUIN 2014



PHOTOS CAROLYNE PARENT

Sous les auvents, la blonde boisson. Ci-dessous: que serait une terrasse, pragoise ou pas, sans bière?

TOURISME RÉPUBLIQUE
TCHÈQUE

Ça brasse à Prague!

Un Tchèque qui vous
invite à boire un pot?
Ce ne sera jamais un seul!

Dire que les Tchèques « aiment » la bière est bien en deçà de la réalité. Avec une consommation annuelle de plus de 150 litres par habitant, leur ADN trempe dedans! De pubs en microbrasseries, ces dernières en pleine ébullition dans la capitale, découvrons les blondes dont ils raffolent tant.

CAROLYNE PARENT
à Prague

« Vous savez, il y a un proverbe chez nous qui dit qu'avec du porc et de la bière dans le frigo, on ne fait pas la révolution: eh bien, on l'a fait mentir! », lance le Pragois Jan Rajnis en sifflant sa pils. Oui, et deux fois plutôt qu'une au siècle dernier, lors d'un certain printemps, puis dans la foulée de la chute du mur de Berlin. Or voilà qu'une autre révolution, celle-là au rayon même du houblon, est présentement en marche au pays: la renaissance des microbrasseries.

Une renaissance car, au Moyen Âge, la production de la bière était ici l'affaire des abbayes et monastères, *mikropivovar* avant la lettre. Chaque village avait alors ses créations uniques, dont il tirait fierté. Ensuite sont apparues les brasseries industrielles, dont la brasserie de Plzen, célèbre pour sa Pilsner Urquell. Elaborée en 1842, cette bière de fermentation basse a inspiré les deux tiers des blondes qu'on produit aujourd'hui dans le monde. Puis vinrent les communistes, et avec eux, la débâcle de l'industrie brassicole.

« Pendant la première République [tchécoslovaque, 1918-1938], une période de grande prospérité, il y avait 750 brasseries au pays! », s'exclame M. Rajnis, non seulement grand amateur de bière mais également cofondateur de l'agence de tourisme Avantgarde. « Mais les trois quarts d'entre elles ont dû fermer leurs portes pendant la période communiste. » Soit 40 ans pendant lesquels la consommation du « trésor national », concocté avec l'orge des plaines de la Moravie centrale et le houblon de la Bohême, fut favorisée...

« La vie était dure, les ouvriers commençaient à boire à 6 h du matin, poursuit notre sympathique connaisseur. Pour beaucoup d'entre nous, la bière était liée aux rencontres: il n'y avait pas grand-chose d'autre à faire... » On ne s'étonnera donc pas d'apprendre qu'en 1990, le Parti des amis de la bière se présenta aux premières élections libres de la Ceska Republika!

Bières de terroir demandées

Dans un pays déjà réputé pour la qualité de ses bières, moins chères que l'eau minérale, ce qui vaut d'ailleurs à Prague d'attirer tous les férats d'Europe, que demander de plus? Davantage de bières faisant intervenir un savoir-faire



En République tchèque, chaque patelin produit ses bières.

millénaire, semble-t-il. D'où la popularité, depuis une dizaine d'années, de microbrasseries telles que Kocour qui doucement grugent des parts de marché aux géants que sont Pilsner Urquell, Budweiser (rien à voir avec l'américaine d'Anheuser-Busch), Gambrinus et Staropramen, celles-là ripostant en produisant sporadiquement des bières non filtrées.

« Comme beaucoup de gens, je veux boire des bières élaborées par des humains et non par des machines », explique Jan Korselt, un ex-reporter

« Pendant la première République [tchécoslovaque, 1918-1938], une période de grande prospérité, il y avait 750 brasseries au pays! Mais les trois quarts ont dû fermer leurs portes pendant la période communiste. »

Jan Rajnis, grand amateur de bière et cofondateur de l'agence de tourisme Avantgarde.

à l'agence de presse Reuters qui est en train d'ouvrir une *mikropivovar* dans le quartier bourgeois de Vinohrady. L'entrepreneur se sent d'ailleurs investi d'une mission, celle de contribuer à relancer la tradition des bières d'artisans. Il produira notamment des bières non filtrées, donc vivantes et plus goûteuses que les industrielles pasteurisées. « Parce que la bière qu'on vient de boire doit nous donner envie d'en siffler tout de suite une autre », dit M. Korselt.

Ah, ça... Les Tchèques trinquent solide, cuisine costaude du cru — porc, saucisse, chou, knedliky (quenelles faites de pain rassis) — oblige. (En effet, pas de danger qu'on vous rappelle de manger vos légumes!) Selon M. Rajnis, il n'est pas rare qu'on enfile trois chopes de 0,5 litre au lunch et une dizaine de chopes en une soirée! Mais il s'agit de légères lagers. En passant, ici, le degré d'une bière n'exprime pas son pourcentage d'alcool mais celui de l'extrait sec du moût avant fermentation. Par exemple, 12 ° correspond à presque 5% d'alcool.

« Nous aimons les bières ayant une bonne amertume et, surtout, provenant d'un réservoir plutôt que d'un fût, celui-ci pouvant avoir été oublié au pub, la fraîcheur du produit s'en trouvant alors altérée », ajoute le directeur d'Avantgarde. Tankové pivo, qui réfère à une bière livrée par camion-citerne de la brasserie au *pivnice* (pub), où elle est entreposée dans des réservoirs reliés aux pompes à pression, est donc une expression à retenir et à rechercher.

Une dernière chose: méfiez-vous du Tchèque qui vous invite à boire « un pot »... Ce ne sera jamais un seul!

VOIR PAGE D 2: PRAGUE

Lire aussi: Prendre un bain de bière, mon Minou! Au spa Bernard Pivo, on a littéralement de la broue dans l'toupet *Page D 3*