

DES ANCIENS ENTREPÔTS RECONVERTIS EN BRASSERIE

Une bière face à la mer

RENÉ A. CASTAÑO SALAZAR / PHOTOS ALBERTO BORREGO

LE projet de restauration du port de La Havane a franchi un nouveau pas dans la restructuration de cette ancienne zone industrielle, avec l'ouverture d'un nouvel espace de vie et de convivialité sur les rives de la baie : La Cerveceria Antiguo Almacén de la Madera y el Tabaco (Brasserie Anciens entrepôts du bois et du tabac).



Vue extérieure de la brasserie dans les anciens Entrepôts du bois et du tabac.

Situé au bout de la rue Alameda de Paula – à côté des Entrepôts San José – le site abrite une mini-brasserie, de technologie et matière première autrichiennes, et peut accueillir 430 personnes dans un espace à l'aménagement fonctionnel et au design agréable qui allie modernité, confort et bon niveau de service.

Les travaux de rénovation ont respecté la structure originelle de ces vieux entrepôts, joyaux du patrimoine industriel cubain, en créant un équilibre parfait entre tradition et confort, en conservant certains éléments de l'ancienne structure tels que les monte-charge

situés dans les angles supérieurs intérieurs, ainsi que le tracé des voies ferrées et une vieille locomotive datant du début du XXe siècle, époque où la Havana Central Railroad Company commanda la construction du quai à structure d'acier et de béton armé.

UN NOUVEAU PAS

Son emplacement privilégié sur une ancienne jetée offre une vue magnifique sur la mer, et invite à se laisser aller autour d'une bonne bière au rythme du va-et-vient des bateaux.

La salle de brasserie a été rénovée à la mode contemporaine, avec son comptoir de 37 mètres de long (probablement le plus long du pays, et deux barbecues sont également disponibles.



Les maîtres brasseurs Wandy Marquez et Belquis Gonzalez sont chargés de la fabrication de la bière dans une mini-brasserie, de technologie et matière première autrichiennes.

La spécificité du lieu tient dans l'ambiance qui y règne, et dans le fait que la bière fabriquée sur place et servie dans des tubes à bière d'une capacité de six chopes.

Près de la paroi de verre qui laisse entrevoir les différentes phases du processus de transformation de l'orge, le brassage et ensuite la

fermentation du breuvage, Wandy Marquez Suarez, maître brasseur de plusieurs années d'expérience, nous fait une brève description du processus de fabrication.

« À l'heure actuelle, nous utilisons cinq types de malt d'orge : Pilsen, Munich, caramel foncé, caramel clair et torréfié. Suivant les équipements de la brasserie, des types de bière fabriqués et des types de brassage pratiqués ou des levures utilisées, le malt souhaité aura des caractéristiques plus ou moins poussées. Le malt donne sa couleur à la bière, du blond clair au noir profond, en passant par le rouge et l'ambré. Les combinaisons sont nombreuses et permettent de jouer sur les goûts, les couleurs, etc. Ici nous mettons au points trois types de bière : claire, brune et noire. La bière claire est la plus demandée. »

Spécialisée dans les plats légers, le site propose des grillades à base de poisson, de viande et de fruits de mer, entre autres.

Pour le plaisir des clients, de longs tubes, d'une capacité de six chopes, maintiennent



la bière au frais.

Les murs du local sont ornés de peintures murales des artistes cubains Edel Rodriguez, Nelson Ponce et Raul Valdés, qui nous invitent dans un monde onirique qui mêle l'océan et la bière.

« Au centre se dresse une petite scène pour des spectacles musicaux de petit format », nous explique Grether Rosado Gonzalez, spécialiste commerciale du groupe Habaguanex.

« Le niveau supérieur hébergera un mirador, qui offrira une belle vue sur la baie. Les travaux prévoient également la construction d'un centre commercial à l'arrière de la brasserie », ajoute Grether Rosado.

Les opérations du port de La Havane ont commencé à être transférées à la rade de Mariel, située à une cinquantaine de kilomètres de la ville de La Havane. Les vieilles installations du port de la capitale seront remises en valeur dans le cadre du projet de réhabilitation mis en œuvre par le Bureau de l'Historien de la ville. Ainsi, le projet d'une promenade maritime dotée d'installations spacieuses pour les loisirs et la détente prend corps progressivement.

Le brouhaha des Entreprôts de San José – qui abrite la Foire des artisans – et la nouvelle brasserie, offrent désormais le charme d'une ambiance différente. Le moment viendra où l'on se souviendra avec nostalgie du va-et-vient des navires marchands dans le vieux port. Mais ce vaste effort de réhabilitation urbaine permettra de donner une nouvelle vie aux vieux quartiers du port, qui recèlent un patrimoine qui constitue un bien culturel majeur pour la communauté locale, une richesse historique dont la mise en valeur et la transmission aux générations futures sont des impératifs d'intérêt national.