

MISSION [+]

MAI 2019

UNE RÉALISATION
DU SERVICE DE
LA PROMOTION

GRUPE
**CAPITALES
MEDIAS**

Les [microbrasseries] du Québec et d'Ottawa

**LA BIÈRE DU QUÉBEC,
UN SYMBOLE DANS
NOS RÉGIONS**

Lorsque les premières brasseries artisanales du Québec ont ouvert leurs portes, il y a maintenant plus de 30 ans, très peu de gens s'attendaient à voir un développement aussi exponentiel de l'offre de bières au Québec. De jeunes entrepreneurs avaient l'idée folle de fabriquer de la bière en petite quantité et d'offrir différents styles, inspirés du monde entier, à une clientèle qui consommait principalement de la bière blonde douce. Une idée tellement folle que l'autorité qui délivre les permis de production n'en avait pas émis un depuis des décennies. À l'époque, on voyait bien plus d'achats et de fermetures d'anciennes brasseries industrielles familiales que d'ouvertures de microbrasseries.

Aujourd'hui, c'est près de 240 brasseries qui s'étendent de l'Abitibi à la Gaspésie en passant par toutes les régions touristiques de la province. Et si on se fie aux très nombreux dossiers de demande de permis en cours, le Québec aura bientôt 30 % de plus de brasseries. Ce n'est donc pas un phénomène de mode, comme plusieurs le pensaient il y a 30 ans, mais une culture bien ancrée au Québec.

Chaque année, plus de 650 nouvelles bières rejoignent les tablettes de vos détaillants favoris. Le consommateur a le choix et il le fait savoir. De moins en moins fidèle à une marque, il aime se laisser séduire par les nombreuses bouteilles ou canettes qui trônent sur les étagères. En 30 ans, le marché de la bière a bien changé.

Le consommateur aussi a changé. Vous êtes de plus en plus nombreux à vous intéresser à la bière artisanale et à choisir des produits en fonction de vos goûts. On ne boit plus forcément de la bière blonde douce, mais on apprécie découvrir le caractère amer des houblons, les notes acidulées de certaines bières issues d'une tradition de brassage ancienne ou l'affinage en fût de chêne, présentant des notes aromatiques complexes aux bières qui y ont séjourné quelques mois. La bière se raffine, au grand plaisir des artisans brasseurs et des consommateurs.

Les brasseurs du Québec, au fil du temps, ont même réussi à créer des styles de bières uniques et à exploiter ce que le terroir du Québec offre de mieux chaque année. Les bières aux petits fruits de nos champs sont très populaires. On trouve des bières aux bleuets, bien sûr, mais également à la camerise et à l'argousier, offrant des notes légèrement acidulées. Les épices boréales sont souvent ajoutées dans des recettes de bières, remplaçant les épices traditionnelles qu'utilisaient les brasseurs européens au siècle dernier. Sans compter le développement d'une filière houblon et céréale, spécialement développée pour approvisionner les nombreuses brasseries québécoises.

La bière au Québec est de plus en plus un produit du terroir. En 30 ans, les nombreuses brasseries installées dans toutes les régions du Québec ont réussi à créer une offre touristique qui n'existait pas auparavant. On se déplace, au gré des envies et des bières à déguster, sur les routes du Québec.

Philippe Wouters

Spécialiste en bières, consultant et formateur

leSoleil
QUÉBEC

leDroit
OTTAWA/GATINEAU

leNouvelliste
TROIS-RIVIÈRES

laTribune
SHERBROOKE

**leQuotidien
le Progrès**
SAGUENAY/LAC-ST-JEAN

laVoixdel'Est
GRANBY

[MICROBRASSERIES] PROMOTION

**BRASSERIE BISHOP'S ARCHES**

Des bières scientifiquement éprouvées!

Elles sont savoureuses, uniques, parfois éphémères... Les bières de la plus petite microbrasserie du Québec font non seulement les délices des amateurs, mais elles permettent également à des étudiants de mieux comprendre les réactions chimiques derrière chaque brassage.

La brasserie Bishop's Arches découle du certificat de deuxième cycle en Sciences brassicoles de l'Université Bishop's (Sherbrooke) qui s'adresse aux diplômés en sciences souhaitant faire carrière dans le domaine. « C'est une chose de faire de la bière, c'en est une autre de comprendre comment elle se fait. Par exemple, le houblon peut à la fois donner de l'amertume ou des arômes selon le moment ou la température à laquelle on l'intègre à la recette », explique le directeur du département de chimie, Alexandre Drouin.

« À leur première session, les étudiants développent leurs connaissances à travers la théorie en classe, puis créent leurs propres bières dans un esprit scientifique pour bien comprendre pourquoi tels ingrédients ou façons de faire donnent de bons résultats... ou de moins bons! Ils touchent à tout, du grain à la commercialisation en passant par l'analyse du produit grâce à nos équipements d'analyse scientifique », ajoute Giovanni Venditti, responsable du programme.

Si on connaît les bières Bishop's Arches sur le campus où elles sont mises en vente trois après-midis par semaine, le secret demeure bien gardé pour les consommateurs. Il y a bien le Lion Pub, situé tout près, qui propose quelques variétés, mais grâce aux nouveaux équipements récemment achetés et l'espace qui sera doublé pour septembre 2019, on pourra bientôt approvisionner l'épicerie Provigo du quartier.

Les sciences brassicoles sont d'ailleurs appelées à grandir au sein de l'Université Bishop's, qui aimerait proposer d'autres formations ainsi qu'accroître la production et éventuellement les points de vente. Recherchez l'étiquette et la capsule mauve!

BRASSERIE BISHOP'S ARCHES

Université Bishop's, Sherbrooke
819 822 9600, poste 2090
Facebook : @BUarchesbrewery
ubishops.ca/sciencesbrassicoles

**MICROBRASSERIE LE GRIMOIRE**

Des bières en canette dès juin!

La microbrasserie Le Grimoire lancera sa toute première sélection de bières en format canette en juin. Parmi les quatre variétés qui seront offertes, les amateurs retrouveront deux incontournables de la maison : la Vie de château, une bière ambrée au goût de rhum brun épicié, ainsi que la Désérables, une ambrée à l'odeur et au goût réconfortant d'érable. À ces deux sélections s'ajouteront la Lime mortelle, une blonde à base de cardamome verte pour un goût de lime rafraîchissant, et la Milkshake IPA Piña Colada, une bière onctueuse infusée au thé aux notes de noix de coco et d'ananas.

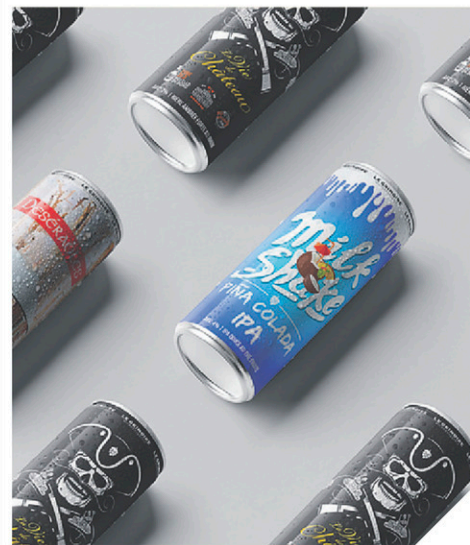
RESTO-PUB, SPECTACLES ET VISITES

En plus de proposer un menu élaboré et savoureux se mariant à merveille à ses produits, le restaurant-pub de la microbrasserie Le Grimoire présente, chaque dernier vendredi du mois, des spectacles d'artistes de la région dans une ambiance invitante. Voilà l'occasion parfaite de

goûter aux bières de la microbrasserie Le Grimoire! Vous souhaitez en apprendre davantage au sujet de la microbrasserie? La maison vous offre plusieurs forfaits comprenant notamment des visites guidées de l'usine de fabrication de bière, des dégustations et plus encore!

LE GRIMOIRE CÉLÈBRE SON 15^E ANNIVERSAIRE

Ce 3 juillet, la microbrasserie vous invite à venir célébrer son 15^e anniversaire lors d'un événement spécial qui se déroulera en soirée à leur restaurant-pub. Pour l'occasion, chaque client recevra un verre spécial à l'effigie du 15^e anniversaire et aura l'occasion de déguster une toute nouvelle bière brassée exclusivement pour l'occasion!

**MICROBRASSERIE LE GRIMOIRE**

Granby
450 372-7079
brasseriegrimoire.com

[MICROBRASSERIES] PROMOTION



1



2



3

LA BRASSERIE GÉNÉRALE

Deux expériences inoubliables

La Brasserie Générale s'est bâtie une niche enviable dans le domaine de la bière depuis sa création en 2013, et son ascension se poursuit. En quelques années, elle a plus que quadruplé sa superficie de production, sans cesser d'investir dans de nouveaux équipements à la fine pointe. Ses propriétaires, des passionnés, envisagent maintenant d'acquérir un nouveau bâtiment pour répondre à leur rapide expansion, y aménager leurs installations adaptées à leurs besoins et poursuivre le développement de l'entreprise.

Elle compte plus de 600 points de vente au Québec, dans des épiceries, des dépanneurs et des restaurants, notamment de Saguenay, de Sherbrooke, de Gatineau, de Rouyn, de Montréal et, évidemment, de Québec, qui représente son plus gros marché.

Ses produits sont de plus en plus appréciés par les amateurs de bières. D'ailleurs, la Floréal, la Shed et la S.I.R. Popov ont remporté respectivement les médailles d'or, pour la première, et des médailles d'argent pour

les deux autres lors des Prix du public de Québec Exquis! en avril dernier, la seule compétition de bières visant à obtenir l'opinion des consommateurs au Québec. Une compétition avec 250 produits québécois. Parmi les autres produits vedettes de la microbrasserie, mentionnons la Hanami, une blanche aux cerises, et deux IPA, un peu plus amères, la Houblon Atomique et la ĪZI IPA.

Dans un certain sens, elle demeure un secret bien gardé pour les résidents de la Capitale-

Nationale. Les consommateurs ne savent pas que ces bières sont produites dans le parc industriel de Charlesbourg. Les quatre associés, Pierre Hugo Houle, Philippe Jacques, Julien Pelletier et Martin Tremblay, ont donc décidé de proposer deux aventures découvertes pour les bièrophiles.

Depuis un an, ils offrent un salon dégustation de 15 places à leur usine de production, où les amateurs peuvent déguster des produits en fût et en bouteilles, un choix de brassins limités ou nouveaux, dans une ambiance relaxe, et ce, tout en découvrant les procédés de fabrication. Un espace boutique offrant toutes les bières pour emporter est aussi disponible. Le salon, situé au 400, rue du Platine, local 3, est ouvert les jeudi de 11 h à 21 h, vendredi de 11 h à 23 h, samedi de 13 h à 20 h et dimanche de 13 h à 18 h.

« Depuis décembre 2018, nous nous sommes associés à Maxime Bergeron pour ouvrir un bistro-brasserie de 45 places au 1165, 18^e Rue. La cuisine a été confiée à Jason Aubut, ancien chef du restaurant Patente et Machin, pour réinventer le pub, amener les burgers, les côtes levées et les mets habituels à un niveau supérieur, créant un mariage de saveur avec les bières de la Brasserie Générale », explique Philippe Jacques, vice-président marketing.

Sur les 12 lignes de fût, six servent les gros vendeurs et les six autres, les bières brassées et expérimentées sur place. Un espace boutique est aussi offert. Une terrasse de 20 places et un menu découverte cinq services sont au programme dès cet été. La Brasserie Générale 18^e Rue est ouverte sept jours sur sept : lundi, mardi et mercredi de

11 h-22 h, jeudi et vendredi de 11 h à minuit et samedi de 17 h à minuit.

1. Le bistro-brasserie de la Brasserie Générale, 18^e rue dans le quartier Limoilou à Québec
2. Un aperçu des bières brassées par la Brasserie Générale
3. Le chai de la Brasserie Générale située à Charlesbourg. Plus ou moins 80 barriques de chêne servent à l'affinage des bières.

LA BRASSERIE GÉNÉRALE

418 204-2031
Salon dégustation :
418 841-4555
brasseriegenerale.com

[MICROBRASSERIES] PROMOTION**MICROBRASSERIE LES MALTCOMMOMES**

Le bonheur est dans la bière!

Décidément, les amateurs de bières artisanales se la coulent douce à la microbrasserie Les Maltcommodes. Situé dans le centre commercial Les Promenades Beauport à Québec, cet établissement très fréquenté vous offre une cinquantaine de bières de microbrasseries, dont 16 bières authentiquement « maltcommodes ». Autant de choix qui caressent les papilles gustatives et étanchent toutes les soifs !

« Le marché des bières artisanales est en pleine effervescence, explique Alain Rochette, l'un des cinq propriétaires de l'entreprise. Qu'elles soient blanches, blondes, rousses ou noires, nous proposons des produits haut de gamme dans une ambiance conviviale et festive. » Parmi les bières maison qui occupent une place de choix dans l'éventail des saveurs, on note La Démente (rousse québécoise à 5%), La Noctambule (type anglaise à 4,7%), L'Alambic (double belge à 6%) et La Foubraque

Les spectacles sont gratuits et ils ajoutent une note de plaisir et de gaieté...

(brune d'abbaye à 6,5%). Imaginez : il est même possible de déguster de la bière de blé, de la bière aux

fruits, au sucre d'orge ainsi qu'un savant mélange de bière et de vin, sans compter quelques grandes marques bien connues. De quoi avoir de la broue dans le toupet !

VIANDES SUR PIERRE VOLCANIQUE

Misant sur un concept qui marie microbrasserie et resto, Les Maltcommodes comporte une section restauration de 275 places offrant de deux menus. Le premier menu de type *bistro-new food* met notamment en vedette les hamburgers, les tartares, les steaks, les poissons, les mollusques et les fruits de mer. La pièce de résistance réside dans le deuxième menu à cuisson sur pierre chaude, une exclusivité dans la grande région de Québec. « Il s'agit d'un carré de pierre volcanique chauffé

à 850 degrés servi directement à la table du client afin qu'il puisse y déposer ses viandes ou ses fruits de mer préférés, tout en gérant la cuisson selon ses goûts », précise Alain Rochette. Prenez tout le temps qu'il faut pour savourer les tartares, les viandes (bœuf, bison, saucisses), les poissons et les fruits de mer. Quant aux gourmandises, elles se déclinent en crème brûlée, en gâteau au chocolat à la bière stout et en gâteau au fromage au caramel brûlé.

PLACE AUX SPECTACLES

Afin de bonifier votre expérience gustative, Les Maltcommodes a aménagé une grande scène mettant à l'affiche des groupes de musique à raison de trois soirs par semaine. « Les spectacles sont gratuits et ils ajoutent une note de plaisir et de gaieté aussi bien à l'intérieur du restaurant que sur la terrasse », souligne le copropriétaire.

NOUVELLE USINE DE BRASSAGE

Par ailleurs, les cinq associés travaillent actuellement sur un projet de construction d'une usine de brassage à l'intérieur du Marché Jean-Talon dans le secteur Charlesbourg. Outre les équipe-

ments de brassage, le bâtiment abritera un salon de dégustation et un comptoir de ventes. « L'usine devrait ouvrir ses portes au mois d'août et augmenter sensiblement notre capacité de production. La microbrasserie Les Maltcommodes entend vendre ses produits partout au Québec et envisage même une percée à l'échelle nationale et internationale », conclut Alain Rochette.

1. Les Maltcommodes vous proposent une cinquantaine de bières de microbrasseries, dont 16 bières authentiquement « maltcommodes ».
2. La cuisson sur pierre volcanique permet d'obtenir des viandes à votre goût.
3. Les spectacles mettent en vedette différents groupes de musique.

LES MALTCOMMOMES

Québec (Beauport)
418 663-7171
lesmaltcommodes.com

[MICROBRASSERIES] PROMOTION



ROUTE DES BIÈRES DU SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN

Une expérience immersive au cœur d'une industrie florissante

Reconnu pour ses paysages grandioses, son majestueux lac et son fjord, le Saguenay-Lac-Saint-Jean est une destination prisée pour ses grands espaces naturels, mais aussi pour la richesse de son terroir. Le Saguenay-Lac-Saint-Jean se distingue notamment par sa production de bières de microbrasseries, comptant pas moins de 14 entreprises brassicoles sur son territoire. Elle occupe d'ailleurs le deuxième rang en Amérique du Nord pour le plus haut taux de brasseurs per capita.

Cet essor important qu'a connu l'industrie des microbrasseries dans la région a amené la communauté brassicole à s'unir pour faire la promotion des produits et des saveurs qui résultent de son savoir-faire. Ainsi, appuyés par la Table agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean, les microbrasseries de la région ont inauguré, à l'été 2018, la Route des bières, une expérience immersive destinée aux amateurs de produits brassicoles.

LES MICROTOURS

La Route des bières se décline en quatre microtours permettant à tout un chacun de découvrir les

microbrasseries de la région à son rythme et selon ses envies. Alors que les microtours du Saguenay et de la Rive-Nord et du Bas-Saguenay proposent un trajet réalisable en une seule journée, le Tour du Lac-Saint-Jean offre quant à lui un itinéraire s'échelonnant sur deux jours. Quant au dernier, la Totale, il représente un parcours de 480 km de route entraînant les amateurs de bières dans chacune des 14 microbrasseries participantes. Il est aussi possible de créer sa route des microtours personnalisée en se rendant sur le site Web de la Route des bières.

TIMBRES À COLLECTIONNER

Parcourir la Route des bières, c'est payant! À chacun de leur arrêts en microbrasserie, les visiteurs sont invités à demander un timbre qu'ils pourront ensuite apposer sur leur carte de la Route des bières.

Une fois les 14 timbres accumulés, ils pourront prendre une photo d'eux avec leur carte dument remplie, et envoyer le tout à bieres@tableagro.com. Ils devront également remplir la section « Coordonnées » au dos de leur carte et la remettre au personnel de la dernière microbrasserie visitée. Ils recevront ensuite une carte-cadeau d'une valeur de 10 \$ échangeable dans chacune des microbrasseries participantes (valeur de 140 \$).

UN PREMIER TAP TAKEOVER DANS LA RÉGION

En juin, les microbrasseries du Saguenay-Lac-Saint-Jean orga-

niseront un tout premier *tap takeover*. Ce type d'événement éphémère connaît une popularité grandissante au Québec, alors que son succès ne se dément pas aux États-Unis.

En clair, un *tap takeover*, c'est lorsqu'une microbrasserie prend le contrôle de l'ensemble des fûts d'un bar. Le 6 juin, les amateurs de bières de microbrasseries pourront ainsi se présenter dans différents établissements de la région pour découvrir les produits brassés au Saguenay-Lac-Saint-Jean ainsi que ceux des régions de Québec et de Montréal. La liste des bars participants sera dévoilée sous peu.

14 MICROBRASSERIES À VISITER

- Le Saint-Fût
- Microbrasserie Beemer
- Microbrasserie Br77
- Microbrasserie Le Coureur des Bois
- Microbrasserie La Chasse-Pinte
- Microbrasserie La Chouape
- Microbrasserie HopEra
- Microbrasserie du Lac-Saint-Jean
- Microbrasserie Lion Bleu
- Microbrasserie Pie Braque
- Microbrasserie Riverbend
- Microbrasserie Saint-Honoré
- Microbrasserie Tadoussac
- Microbrasserie La Voie Maltée

ROUTE DES BIÈRES DU SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN

418 668-3592
routedesbieresdusaglac.com

[MICROBRASSERIES] PROMOTION**BR77**

Une microbrasserie en pleine expansion

Après avoir fait l'acquisition d'équipements en provenance d'une ancienne microbrasserie, que la microbrasserie Br77, située au Saguenay dans le secteur Arvida, voit le jour en 2016. Il aura fallu quelques mois pour permettre l'élaboration de tous nouveaux produits à saveur régionale.

Aujourd'hui, l'entreprise brasse fièrement des produits accessibles à tous les types de consommateurs et offre des bières de plusieurs styles. Vous trouverez des produits tels que : une blonde (kolsh) « P'tite frette », une blanche (witbier) « 1996 », une rousse (irish red ale) « Smelting », une brune américaine « Nut Brown ale », une noire (stout) « Choco », ainsi qu'une IPA du Nord-Est « Patriote ». La mise en marché ayant débuté depuis quelque temps, il est possible de se procurer les produits dans la plupart des dépanneurs spécialisés de la région et également dans d'autres points de vente, notamment à Québec et à Trois-Rivières.

Au début de 2019, Br77 fait déjà peau neuve et se dote d'équipements neufs et modernes en plus d'engager un nouveau brasseur en chef qui veille à la production afin d'offrir une constance dans la qualité des produits.

L'entreprise s'est inspirée audacieusement de concepts régionaux pour la mise en marché de certains de ses produits comme la bière blanche qui se nomme 1996 en souvenir du déluge à Saguenay et de la petite maison blanche.

L'équipe de Br77 est maintenant propriétaire de l'immeuble où se trouve l'usine de production et a comme projet futur d'ouvrir un salon de dégustation.

Pour découvrir tous les produits et en apprendre davantage sur l'entreprise, rendez-vous sur le site www.br77.ca.

BR77
br77.ca

**TECHNIQUES DE PRODUCTION EN MICROBRASSERIE**

Vivre sa passion au quotidien

L'industrie québécoise de la microbrasserie est en pleine effervescence. Chaque année, de nouvelles entreprises brassicoles voient le jour et des dizaines de nouveaux produits font leur apparition sur le marché. Malgré tout, la main-d'œuvre qualifiée se fait rare. C'est pourquoi Mastera - Formation continue du Cégep de Jonquière a mis sur pied, en 2016, l'attestation d'études collégiales (AEC) en Techniques de production en microbrasserie.

« Faire de la bière, ce n'est pas seulement mettre différents ingrédients ensemble. C'est un travail exigeant qui demande des connaissances en chimie, en mathématiques et en physique. Il faut aussi être créatif et avoir une bonne forme physique », soutient Maxime Soucy, diplômé de la toute première cohorte.

Aujourd'hui brasseur pour l'entreprise saguenéenne BR77, ce dernier met quotidiennement en pratique les notions apprises lors de sa formation à Jonquière. Un

brassage à la fois, il peaufine son art et développe son savoir, un défi stimulant.

« Avant, j'étais un amateur de bonne bière qui croyait connaître l'univers des microbrasseries. En suivant l'AEC, je me suis aperçu qu'en réalité, je n'y connaissais pas grand-chose. Aujourd'hui, j'apprécie réellement les subtilités de la bière et j'en comprend la complexité », confie-t-il.

La formation offerte par Mastera vise à former des techniciens en brasserie. Elle s'échelonne sur six mois où la théorie se mêle à la pratique, pour finir par un stage en entreprise de quatre semaines. « C'est une formation bien structurée et complète qui nous permet de toucher à tout et d'arriver confiants sur le marché du travail », mentionne Maxime Soucy.

Une quatrième cohorte débutera dès le 19 août 2019.



MASTERA - FORMATION CONTINUE DU CÉGEP DE JONQUIÈRE

418 547-3672
mastera.qc.ca

[MICROBRASSERIES] PROMOTION



MICROBRASSERIE RIVERBEND

Des brasseurs d'histoires

À proximité du quartier patrimonial de la ville d'Alma se trouve l'usine de la microbrasserie Riverbend, qui opère sous un permis industriel depuis son ouverture en 2015. En plus des 400 points de vente partout dans la province, les gens sont invités à venir déguster des produits à l'usine tout en faisant une visite des lieux. Vous pourrez goûter à des bières de haute qualité, qui allient histoire et modernité pour créer des produits originaux, inspirés du patrimoine environnant et adaptés à un mode de vie actif.

Dans chaque gorgée, on retrouve une parcelle d'histoire grâce aux produits utilisés, qui proviennent en grande partie des producteurs locaux. Les bières sont en effet constituées de houblons québécois (plus de 85 %), de levures produites en province, de malt en provenance d'Hébertville, de Lotbinière et, surtout, de fruits d'ici.

« Nous souhaitons mettre en valeur le terroir du Québec et faire participer les acteurs locaux, particulièrement ceux de notre région », mentionne Audrey Girard, directrice générale et responsable marketing.

DES PRODUITS AUX SAVEURS ESTIVALES

En collaboration avec le gin St. Laurent, une nouvelle bière verra le jour prochainement. Il s'agit d'une gose impériale aux algues, une bière affinée dans des fûts de chêne ayant préalablement contenu du gin vieux. Vous trouverez également trois variétés de bières saisonnières qui mettent en vedette des fruits frais de la région : la berliner weisse à la camerise et herbes boréales, celle à la framboise ainsi que celle à la cerise griotte.

MICROBRASSERIE RIVERBEND

Alma
418 758-1519
microriverbend.com



LE TROU DU DIABLE

Bières et plaisirs au menu!

En mettant les pieds à Shawinigan, vous serez envoûté par Le Trou du diable. La brasserie, qui fait la fierté de la région, propose deux adresses aux activités complémentaires, mais ayant l'essentiel en commun : l'amour de la bière et des plaisirs de la vie.

Le Trou du diable - Broue Pub et Restaurant s'est forgé une réputation internationale, notamment grâce à la qualité de ses bières de renommée mondiale, mais également par sa cuisine bistro authentique inspirée du marché, son service avisé, sa vaste sélection de vins bios, de scotchs et de whiskies, ainsi que sa terrasse fleurie avec vue sur la majestueuse rivière Saint-Maurice. Bières, terrasse, soleil, dans une ambiance chaleureuse et décontractée, gage d'un bon moment entre amis!

À quelques pas, Le Trou du diable - Microbrasserie, Boutique et Salon ouvre ses portes aux néophytes et aux biérophiles

les désireux de dénicher des produits d'artisans locaux, des bières, des vêtements, etc.

Des visites de la brasserie y sont également proposées afin d'étancher votre soif de connaissances brassicoles. En plus de voir les installations et de se familiariser avec les procédés de brassage et d'embouteillage, vous pourrez admirer l'un des plus grand chai à bière au Canada.

À la même adresse se trouve le Salon Wabasso, une salle éclectique et vivante, où se côtoient spectacles, dégustations, réceptions et multimédia. Sa vue imprenable sur la brasserie et son cachet industriel vous charmeront tout autant que le plaisir de poser vos lèvres sur une bière brassée sur place. En cultivant de la levure et en produisant de la culture, ça ne peut faire autrement que de créer un lieu unique, où chaque visite offre une expérience différente et enrichissante!



LE TROU DU DIABLE

Shawinigan
819 556-6666
troududiable.com

[MICROBRASSERIES] PROMOTION



Les fous Frédéric Labrie et Éric Viens

MICROBRASSERIE AUX FOUS BRASSANT

Les brasseurs qui font du bien

La Microbrasserie Aux Fous Brassant du Bas-Saint-Laurent est née d'un rêve un peu fou de deux gars ultrasymphatiques, Éric Viens et Frédéric Labrie. Travailleurs sociaux de métier, les deux acolytes ont choisi de plonger à fond dans une passion commune en concoctant des bières qui font du bien !

Depuis l'ouverture de la microbrasserie, en 2012, les deux brasseurs prônent l'achat local, les circuits courts et l'écoresponsabilité. De fait, ils utilisent des grains québécois et biologiques pour confectionner leurs bières. « Nos bières en sont constituées à 90 %; 11 d'entre elles le sont à 100 % », explique Éric.

Dans le lot, les amateurs de bières artisanales seront servis cet été grâce à la Rasade, une Session Saison IPA généreuse,

parfaitement équilibrée et, surtout, très rafraîchissante ! « C'est une bière blonde facile à boire avec une fine amertume et un goût légèrement fruité », précise Éric.

Si l'on peut trouver la Rasade et les autres bières de la microbrasserie dans plusieurs endroits du Québec, celles-ci sont fortement appréciées lorsqu'elles sont dégustées directement Aux Fous Brassant, en plein cœur du centre-ville de Rivière-du-Loup. Brassées sur place, elles sont servies dans une ambiance conviviale et accompagnées d'un menu à grignoter plus que convenable dans lequel on trouve plusieurs produits locaux dont ceux d'un boulanger, d'un fromager et de deux charcutiers.

Les bières peuvent être offertes en plateau dégustation. Pour chaque plateau vendu, 1 \$ est remis à un organisme de bienfaisance.

MICROBRASSERIE
AUX FOUS BRASSANT

418 605-1644
Rivière-du-Loup
auxfousbrassant.com



MICROBRASSERIE LE CAVEAU DES TROIS-PISTOLES

Bières et culture : un accord parfait

Producteur de bières de dégustation et de spécialité, Le Caveau des Trois-Pistoles propose un heureux mariage entre bières et culture. Ouverte depuis le mois de mai 2017, cette microbrasserie se distingue par une grande diversité de « bières d'inspiration » aux saveurs du Bas-Saint-Laurent.

De la kellerbier allemande à une stout au seigle en passant par une étonnante India Pale Ale fumée (La Bavarde, médaille d'argent des Prix du Public 2019), préparez-vous à vivre une expérience qui mettra tous vos sens en éveil. Laissez-vous

séduire par la Pistoise Triple, belge de style abbaye, ou par la généreuse Picarde aux écorces d'orange. Cultivez votre bonheur au petit resto Le Grenier, de la ferme à la table, ou à la Librairie de l'écrivain qui met en valeur l'œuvre de Victor-Lévy Beaulieu. Vous pouvez aussi apporter votre repas tout en dégustant

les produits de la microbrasserie qui sont offerts dans différents supermarchés, épiceries et dépanneurs aux quatre coins du Québec. À votre santé !



PHOTO : GHISLAIN MAILLOUX

LE CAVEAU DES TROIS-PISTOLES

Trois-Pistoles
418 851-4440
caveau3pistoles.com

Microbrasserie
La Chasse-Pinte

C'est dans la municipalité de L'Anse-Saint-Jean que la brasserie coopérative La Chasse-Pinte développe ses brassins mettant de l'avant les richesses de la forêt boréale. Au total, ce sont douze bières régulières que propose la coopérative brassicole, dont la Crochetée, une ambrée au thé du Labrador, la Gélinothe, une blonde au sapin baumier, et l'Artémis, une blonde à l'armoise. On les trouve dans de nombreux points de vente partout au Québec.

Dès le printemps, il est également possible de les déguster au Bistro de L'Anse, le bistro officiel de la microbrasserie. Des

bières de saison y sont aussi offertes en exclusivité.

Le Bistro de L'Anse propose par ailleurs un exaltant menu du terroir en plus de présenter divers spectacles chaque semaine, ce qui en fait un lieu de découvertes incontournables. Ouvert uniquement en saison estivale, il sera très prochainement rénové afin de le rendre opérationnel toute l'année.

MICROBRASSERIE LA CHASSE-
PINTÉ / BISTRO DE L'ANSE

319, rue Saint-Jean-Baptiste,
L'Anse-Saint-Jean
418 272-4222
bistrodelanse.com
chasse-pinte.com