

Le goût du passé

Brigitte Trudel

Number 169, Summer 2021

Patrimoine et alcool. Boire du pays

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/96248ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Éditions Continuité

ISSN

0714-9476 (print)

1923-2543 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Trudel, B. (2021). Le goût du passé. *Continuité*, (169), 34–38.



Installer une microbrasserie ou une distillerie dans un bâtiment ancien ? Plusieurs entrepreneurs l'ont osé, donnant ainsi un supplément d'âme à ces lieux. Tournée de cinq établissements où il fait bon se griser du passé.

BRIGITTE TRUDEL

Sherbrooke : Microbrasserie Siboire

En 2007, Pierre-Olivier Boily amène Jonathan Gaudreault visiter l'ancienne gare de Sherbrooke. Les amis d'enfance ont un coup de cœur pour ce lieu exceptionnel. La chaleur de la brique, la large fenestration... Que l'édifice soit conçu sur le long contribue aussi à son originalité. Le site idéal pour leur future microbrasserie, nommée Siboire.

Dès lors, les jeunes entrepreneurs louent une partie du bâtiment. Ils s'y plaisent tant qu'ils acquièrent la construction en entier 11 ans plus tard. À la salle de brassage et au restaurant s'ajoutent aujourd'hui plus de fermenteurs et une boutique.

Les aménagements effectués au fil des ans ont été teintés de compromis pour conserver l'esprit des lieux, admet Jonathan Gaudreault. « Par exemple, dans le cadre de travaux de mise aux normes, une fenêtre du XIX^e siècle devait être retirée. Nous avons choisi de la relocaliser plutôt que de nous en départir complètement. Nous avons également dû couvrir tout le revêtement de brique d'une laque qui agit comme scellant. »

Des concessions qui en valent la peine, assure le maître brasseur, ne serait-ce que pour la réaction des visiteurs. « Quand les gens entrent, les mâchoires tombent ! »

Pour attirer encore plus de clientèle entre leurs murs, les copropriétaires entendent faire de la microbrasserie un site touristique d'importance. Comment ? Notamment par un projet de mise en valeur qui permettra d'explorer le passé

t du passé



brassicole de leur municipalité. La société d'histoire locale les épaula dans leurs recherches, ainsi que Michel Harnois, ancien directeur du Musée d'histoire de Sherbrooke.

En consultant les archives et les photos d'époque, Jonathan Gaudreault s'étonne de ce qu'il y découvre. « Le brassage de la bière dans la région s'inscrit dans un riche passé, dit-il. La gare et la voie ferrée sont non seulement liées à la naissance et au développement de la ville, mais aussi à une impressionnante histoire industrielle qui dure depuis 130 ans. » Pour le Siboire, c'est une valeur ajoutée d'un genre qu'on ne peut acheter.

Pohénégamook : Le Secret des Dieux

Redynamiser leur village natal, mettre de la vie dans leur région : voilà l'idée qui animait depuis longtemps les sœurs Véronique et Nellie Levasseur ainsi que leur ami d'enfance Daniel Blier. « Avant, pour se rassembler dans un lieu agréable, les gens de Pohénégamook devaient faire une heure de route jusqu'à Rivière-du-Loup », raconte la première. Depuis cinq ans, ils ont leur bistrot local, Le Secret des Dieux.

En 2011, le père des deux filles achète un monastère vacant qui se cherche une nouvelle vocation. Daniel Blier propose d'y installer une microbrasserie. Dans un bâtiment autrefois religieux ? Pourquoi pas ? L'endroit est assez grand pour accueillir une pièce de brassage et une salle à manger, en plus d'être situé au cœur du village. Son histoire ajoute à l'enthousiasme des jeunes entrepreneurs.

De gauche à droite :

La microbrasserie Siboire est située dans l'ancienne gare de Sherbrooke. On y mettra bientôt en valeur le passé brassicole de la ville.

Source : Microbrasserie Siboire

Construit en 1929, l'ancien monastère où se trouve la microbrasserie Le Secret des Dieux a hébergé des Pères rédemptoristes jusqu'en 2011.

Source : Le Secret des Dieux

Désireuse de conserver le cachet de l'ancien cinéma dans lequel elle a installé sa microbrasserie, l'équipe des Grands Bois a fait affaire avec des entrepreneurs et des artisans spécialisés en patrimoine.

Source : Les Grands Bois

Démarrer une entreprise dans un édifice patrimonial et le mettre en valeur demande du temps et des efforts. Mais cela engendre des bénéfices insoupçonnés.

« Au début des années 1900, il y avait beaucoup de contrebande d'alcool dans la région, rappelle Véronique Levasseur. Le monastère et l'église adjacente ont été érigés pour sauver les âmes de la communauté. » Construite en 1929, la résidence religieuse a hébergé les Pères rédemptoristes jusqu'à leur départ, en 2011. Elle a brièvement abrité des bureaux avant d'accueillir Le Secret des Dieux, en 2016, presque 87 ans jour pour jour après son édification.

« Cet héritage guide notre concept d'affaires, mais avec classe, précise l'entrepreneure. Notre microbrasserie a un petit ange comme logo, et nos premières bières portent des noms comme La Sacristine ou La Confesse. Les origines du monastère ont leur place même sur nos napperons, qui en racontent des épisodes. »

Pour l'aménagement des lieux, le trio fait appel à des artisans de la région, dans le respect du bâtiment. Le bois de grange sur les murs rehausse le cachet de l'escalier d'époque. Plusieurs photos anciennes servent aussi à la décoration. « Les gens d'ici s'y reconnaissent et en tirent un sentiment de fierté, poursuit la copropriétaire. La microbrasserie joue un peu un rôle de... parvis d'église. »

Quant aux nombreux visiteurs, ils sont parfois surpris de ce jumelage, mais l'adoptent rapidement. Le succès du Secret des Dieux incite ses fondateurs à prendre très au sérieux leur rôle d'ambassadeurs de Pohénégamook. « Nous formons notre personnel en ce sens, et ça marche, lance Véronique Levasseur. Désormais, des gens de partout viennent nous voir, dont plusieurs de Rivière-du-Loup ! »

Saint-Casimir : Les Grands Bois

Mettre de la vie dans leur milieu, c'est également l'élan qui pousse cinq Portneuvois à fonder en 2016 la microbrasserie Les Grands Bois. Localisé dans un ancien cinéma de Saint-Casimir, le pub comprend aussi une salle de spectacle à l'étage, qui permet la tenue d'activités culturelles. Au départ, le caractère patrimonial du bâtiment construit en 1946 n'interpelle pas les copropriétaires outre mesure. « Notre idée était surtout de travailler au cœur du village, face à la rivière, dans un environnement chouette pour ac-

cueillir le public », relate le directeur général, Maxime Naud-Denis, accompagné du directeur des ventes, Mathieu Tessier.

L'endroit a l'avantage d'être en bon état. « Revêtement en brique, toiture en tôle, pas d'interventions majeures à envisager. C'est une fois le bâtiment acheté qu'on a réalisé sa portée architecturale », raconte Maxime Naud-Denis. Rapidement, le souci d'en conserver le cachet s'installe. Les comparses font affaire avec des entrepreneurs spécialisés qui respectent les matériaux d'origine, des briqueteurs, par exemple. Un ébéniste du coin refait les portes en bois et rhabille les moulures intérieures du hall d'entrée.

Toujours dans le but de mettre l'édifice en valeur, le groupe le dote d'un aménagement paysager d'envergure. « À l'origine, le cinéma était entouré d'asphalte. L'embellir de cette façon est devenu incontournable », explique Mathieu Tessier. « Nous voulons prendre soin de ce bâtiment, renchérit son collègue. Les personnes de la génération de nos parents qui l'ont connu à l'époque sont fières de voir que nous nous en occupons. Pour nous, c'est valorisant. »

Il faut dire qu'un édifice de cette ampleur dans un village qui compte moins de 1500 habitants, c'est inhabituel. Pas étonnant que les citoyens lui vouent un attachement particulier. Les lieux frappent aussi l'imaginaire de la clientèle et des visiteurs. « C'est un marqueur identitaire, constate le directeur général. Ça suscite le dialogue. »

Grâce à l'enthousiasme que leur projet soulève, les propriétaires des Grands Bois espèrent que l'héritage architectural de leur coin de pays connaîtra un regain. Il possède un potentiel énorme, mais il est malmené, déplorent-ils. Démarrer une entreprise dans un lieu patrimonial demande du temps et des efforts, bien sûr. Toutefois, cela engendre des bénéfices insoupçonnés.

« Un bâtiment avec du vécu entretient déjà un lien significatif avec une communauté, et ça a quelque chose de rassurant, fait valoir Mathieu Tessier, appuyé par Maxime Naud-Denis. Ça nous donne l'impression que notre jeune entreprise existe depuis plus longtemps. Et ça nous pousse vers l'avant. »

Sorel-Tracy : Les Subversifs

Lorsqu'ils lancent leur distillerie Les Subversifs, en 2010, Fernando Balthazar et Pascal Gervais l'installent en milieu

rural. Huit ans plus tard, ces producteurs de spiritueux, notamment de gin et de vodka, ont envie de se rapprocher du cœur d'une municipalité. Une rencontre très positive avec le maire de Sorel-Tracy les convainc de s'installer sur place. Mais où? « Parmi les bâtiments à vendre, on a remarqué l'église de Marie-Auxiliatrice, relate le premier des deux associés. Elle date de 1955. On s'est dit qu'il serait dommage qu'elle soit détruite comme deux autres des environs avant elle. »

Côté pratique, la surface de 750 m² du rez-de-chaussée, doublée au sous-sol, semble idéale. Et l'achat s'avère économique. En dehors des travaux de mise aux normes nécessaires, l'endroit est en très bon état. « En région, les bâtiments patrimoniaux qui cherchent preneurs sont presque donnés », fait valoir Fernando Balthazar.

Autre avantage? S'installer dans un édifice ancien est cohérent avec la philosophie des Subversifs. « Nous mettons de l'avant le patrimoine du Québec en nommant nos produits d'après des personnalités historiques qui ont dérangé leur époque, explique le distillateur. L'idée de marier alcool et lieu de culte s'inscrit un peu dans cette foulée. Mais toujours de manière respectueuse. »

Ainsi, l'extérieur demeure pratiquement identique. Et l'intérieur ne change pas beaucoup, à l'exception de l'alam-bic installé dans le chœur et des bancs retirés. L'espace libre accueille les multiples barils de gin et de whisky en cours de vieillissement. L'autel, le confessionnal et le bénitier demeurent comme éléments de décor.

Le presbytère et les terrains adjacents à l'église, qui appartiennent aussi au duo d'affaires, servent de point de rencontre à la communauté. Le bâtiment est prêté à un organisme à but non lucratif local tandis que le site accueille un potager urbain animé par le mouvement écologique Incroyables Comestibles. Des bénévoles du coin y prennent soin de plants de fines herbes et de légumes frais que les citoyens peuvent cueillir selon leurs besoins.

« Pour nous, c'est l'occasion d'interagir avec la population. Nous constatons que les gens démontrent de l'engouement pour nos produits et ont un lien d'appartenance avec l'endroit où ceux-ci sont fabriqués », note Fernando Balthazar. Les témoignages reçus du public — je me suis marié ici, mes enfants ont été baptisés dans cette église... — en disent long. « Il n'y a aucun doute, quand les lieux qu'on occupe ont une histoire, ça aide à s'ancrer dans la communauté. »

Granby : Distillerie de la Chaufferie

Parmi les éléments du patrimoine bâti mis en vente, certains sont en assez bon état. Mais pas tous. Faut-il abandonner l'idée d'acquérir les plus abîmés? Pas selon les neuf fondateurs de la Distillerie de la Chaufferie.

Pour Pascal Gervais (à gauche) et Fernando Balthazar, copropriétaires des Subversifs, l'idée de s'installer dans une ancienne église allait de pair avec la philosophie de leur entreprise. Par exemple, leurs produits portent le nom de personnages historiques.

Photo : Guillaume D. Cyr



Source : Les Subversifs





En quête d'authenticité, les fondateurs de la Distillerie de la Chaufferie ont non seulement redonné vie à un bâtiment industriel historique, mais aussi participé à revivifier le quartier de Granby où il se trouve.

Photos : Rameux photographes

Le bâtiment qu'occupe l'entreprise spécialisée en fabrication de gin et de vodka se trouve au centre-ville de Granby, le long de la rivière Yamaska. Il faisait initialement partie d'un ensemble de cinq constructions érigées dans l'ancien quartier industriel. Leur fonction était d'alimenter en chaleur les immeubles de l'usine de tabac à pipe et à chiquer Imperial Tobacco. Bâtie en 1895, la fabrique a fermé ses portes en 1971 et a longtemps été à l'abandon.

« L'endroit tombait en décrépitude. Pour nous, c'était un privilège de lui donner une seconde vie », témoigne Julie Vachon, membre de l'équipe et auteure, qui rédige actuellement un roman situé à l'ère de la prohibition dans les Cantons-de-l'Est. La bâtisse en brique rouge possède une structure distinctive en raison de sa vocation initiale : murs très épais, hauts plafonds, espaces voués à recevoir d'énormes bouilloires. Tout cela convainc les associés de s'y installer.

Démarré en 2018, le chantier d'aménagement dure un an. « Tout a été mis en œuvre pour faire ressortir le caractère historique et authentique de l'endroit. Par exemple, nous avons tenu à rendre aux briques leur état d'origine grâce à un nettoyage au jet de sable. Nous avons aussi fait fabriquer des fenêtres en acajou pour conserver le plus possible le cachet d'antan », détaille Julie Vachon.

La réfection de cet édifice qui sommeillait en plein centre-ville a revivifié le quartier et stimulé l'intérêt des

gens de Granby et de l'Estrie, poursuit-elle. « Aujourd'hui, il fait partie intégrante de l'expérience des clients. Selon eux, une ambiance particulière se dégage des murs. C'est un des multiples avantages des bâtiments anciens. On y ressent et on y vit l'histoire. »

Lors de leur passage, les visiteurs en apprennent autant sur le patrimoine des lieux que sur les procédés de distillation. Ils découvrent entre autres la présence d'un tunnel qui reliait la chaufferie à l'usine en passant sous la rue Cowie. Il a été mis au jour par les ouvriers au cours des travaux d'aménagement.

S'installer dans un édifice existant répondait au désir d'authenticité au centre de la démarche des fondateurs. En effet, ils collaborent avec les artisans locaux afin de valoriser le patrimoine de la région. De même, ils utilisent des produits bios du terroir pour élaborer leurs élixirs, « du grain au verre », selon leur expression. « À la base de nos alcools, il y a des plantes et des grains de variétés anciennes comme la betterave à sucre, le mélilot et le seigle », énumère Julie Vachon.

Du patrimoine bâti à la culture gustative, il n'y a souvent qu'un... pot, que bien des Québécois sont prêts à boire! ♦

Brigitte Trudel est journaliste indépendante et auteure.
