

Sa région en une gorgée

Benoîte Labrosse

Numéro 169, été 2021

Patrimoine et alcool. Boire du pays

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/96247ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Éditions Continuité

ISSN

0714-9476 (imprimé)

1923-2543 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Labrosse, B. (2021). Sa région en une gorgée. *Continuité*, (169), 30–33.

DOSSIER
PATRIMOINE ET ALCOOL
PRODUITS LOCAUX

Sa rég en une



Dans les villes et les villages, des brasseries et des distilleries artisanales puisent leur inspiration dans le terroir et l'histoire locale. Survol de cette tendance.

BENOÎTE LABROSSE

gion e gorgée

Dire que le paysage de la bière et des spiritueux québécois est en ébullition constitue un euphémisme. Début 2021, la Régie des alcools, des courses et des jeux du Québec recensait 273 permis de brasseurs et 74 de distillateurs. Et les premiers mois de la pandémie n'ont pas refroidi l'enthousiasme des artisans : en novembre 2020, 34 demandes de permis brassicole étaient en attente à la Régie, selon l'Association des microbrasseries du Québec.

Contrairement à la production locale de bière, en plein essor depuis la fin des années 1990, celle des spiritueux est récente. C'est que la réglementation concernant la distillation artisanale est demeurée plutôt contraignante jusqu'en 2018. « En 2017, nous étions dans les 10 premiers à avoir un permis, se souvient Jean-Philippe Bouchard, cofondateur et copropriétaire de la Distillerie du Fjord à Saint-David-de-Falardeau, au Saguenay. Aujourd'hui, il y a un nouveau joueur toutes les deux semaines ! »

Les quatre producteurs interrogés par *Continuité* s'entendent pour dire que l'intérêt sans cesse croissant pour l'achat local, tout comme la fierté régionale, contribue à la popularité de leurs alcools. Car nombreuses sont les distilleries et les microbrasseries qui les ancrent dans l'histoire et le terroir, faisant ainsi appel au sentiment d'appartenance de leurs concitoyens. « Les Québécois s'approprient vraiment ces produits, qui sont longtemps venus d'ailleurs », constate M. Bouchard.

La fierté au menu

« Quand nous avons démarré notre projet en 2018, nous n'avions pas prévu la fierté des Nord-Côtiens pour un gin produit chez eux, rapporte Mario Noël, copropriétaire, président

et directeur des opérations de la Distillerie Puyjalon, à Havre-Saint-Pierre. Nous avons été agréablement surpris de l'accueil qu'il a reçu. » Il faut dire que ce distillateur joue sur plusieurs cordes régionales. Par exemple, sa raison sociale réfère au comte Henry de Puyjalon, géologue et premier gardien de phare de l'île aux Perroquets, dans l'archipel de Mingan. Quant aux noms des produits, dont la vodka Niapiskau, ils proviennent d'une carte utilisée par la marine marchande britannique dans les années 1920. « Nous en avons acquis les droits d'utilisation commerciale auprès des Archives nationales du Royaume-Uni », précise M. Noël.

La couleur locale figure aussi au menu de Pit Caribou. « Nous avons adopté le slogan "Bière gaspésienne", et ce n'est pas pour rien : la Gaspésie vend Pit Caribou et Pit Caribou vend la Gaspésie, assure Jean-François Nellis, copropriétaire de cette microbrasserie. Quand les gens veulent s'imprégner de la région, prendre une bière sur notre terrasse à L'Anse-à-Beaufils, entre mer et montagnes, c'est dur à battre. » Dans ce village de pêcheurs désormais fusionné à Percé, la brasserie artisanale occupe une ancienne usine de transformation de loup marin. Quant au pub Pit Caribou situé près du quai de Percé, il loge dans un bâtiment de bois construit vers 1840 pour servir de magasin général à la compagnie Charles-Robin.

D'ailleurs, les lieux de production rendent parfois les références historiques quasi inévitables. C'est le cas pour les Brasseurs du Temps, installés depuis 2005 sur le site de la distillerie de Philemon Wright, le fondateur de Hull (aujourd'hui un secteur de Gatineau). Ce dernier a transformé son entreprise en brasserie en 1821. « Le site se trouve au bord du ruisseau de la Brasserie, mais les gens ne savaient pas d'où venait ce nom, raconte le maître brasseur, Dominique Gosselin. C'est pourquoi nous avons eu l'idée de créer un musée qui parle de l'histoire de la bière en général, mais aussi d'un pan méconnu du passé de notre ville. Nous y présentons plusieurs artefacts, dont la reproduction d'une entente de vente signée par M. Wright, qui cultivait du houblon, et John Molson. »

La Distillerie Puyjalon aromatise ses spiritueux avec, entre autres, du thé du Labrador, de la livèche écossaise, du poivre des dunes, de la chicoutai et de l'airelle vigne-d'Ida.

Photo : Sébastien St-Jean

Les lieux de production rendent parfois les références historiques quasi inévitables.



Les Brasseurs du Temps sont installés sur le site où Philemon Wright, le fondateur de Hull, a exploité une distillerie, puis une brasserie au début du XIX^e siècle.

Photo : Sébastien Lavallée

Des bières aux noms éloquents

« Le Québec compte vraiment beaucoup de microbrasseries, mais, au final, une bière de type india pale ale (IPA) va rester une IPA, fait remarquer Dominique Gosselin. La meilleure façon de démontrer sa singularité, c'est de se rattacher au patrimoine local. »

Ainsi, les Brasseurs du Temps baptisent la plupart de leurs bières de noms qui réfèrent à des événements marquants survenus en Outaouais et à des repères géographiques. Cela va de l'incendie qui a ravagé Hull en 1900 (Mille neuf cendre [de style rauchbier]) aux portages empruntés par Samuel de Champlain pour éviter les chutes de la Chaudière, sur la rivière des Outaouais (Trois Portages [triple]). Une autre microbrasserie de la région, les Brasseurs de Montebello, rend hommage à la fille de Louis-Joseph Papineau (Le fantôme d'Ézilda [ale belge]) ainsi qu'à celui qui a introduit le ski de fond en Amérique du Nord, Herman Smith-Johannsen (La Jackrabbitt [pilsner noire]).

Chez Pit Caribou, les patronymes de personnages célèbres en Gaspésie (Session IPA de Lesseps et Clapperton [stout impérial]) sont également utilisés, tout comme les repères géographiques (Gose du Barachois et Blonde de l'Anse). « On fait

affaire avec Jean-Marie Thibeault, un historien spécialiste de la Gaspésie, pour trouver des liens, précise Jean-François Nellis. La Conquereor rappelle par exemple que des descendants de Guillaume le Conquérant se sont installés ici. »

De leur côté, les canettes de bière de la microbrasserie Riverbend arborent le slogan « Brasseurs d'histoires » et des photos tirées des archives de la Société d'histoire du Lac-Saint-Jean. Cette microbrasserie d'Alma porte le nom de la ville bâtie à partir de 1923 par Price Brothers and Company pour y loger les cadres et les travailleurs de son usine de pâte et papier.

Embouteiller le terroir

C'est à une histoire plus intime que la Distillerie du Fjord a souhaité faire allusion en baptisant sa série de liqueurs Lily. « C'est le prénom de ma mère, annonce Jean-Philippe Bouchard. Elle vient nous aider à embouteiller nos produits, et ça la remplit de fierté de voir les membres de sa famille travailler ensemble ! » Ce sont en effet deux frères et leur père qui ont fondé l'entreprise. « Nous avons réalisé que, chez les Bouchard, l'intérêt pour l'alcool fort remonte à au moins cinq générations. C'est très inspirant », raconte-t-il.

Les produits de la distillerie saguenéenne n'évoquent pas seulement l'histoire familiale, mais aussi la flore locale. Son gin km12 est infusé aux aromates de la forêt boréale, tels le sapin et le myrique baumiers, le poivre des dunes et le nard des pinèdes. « Nous avons longtemps fait notre propre cueillette en forêt, mais nous travaillons maintenant avec un petit réseau de biologistes et de cueilleurs professionnels », mentionne M. Bouchard.

La Distillerie Puyjalon, sur la Côte-Nord, procède de la même façon pour son gin Betchwan. Elle s'approvisionne en aromates auprès du Grenier boréal, une coopérative agroforestière basée à Longue-Pointe-de-Mingan, et de l'entreprise De baies et de sève, à Natashquan. Entrent ainsi dans ses spiritueux thé du labrador, livèche écossaise, poivre des dunes, chicoutai et airelle vigne-d'Ida, entre autres. « C'est super important pour nous de marier la mer et la forêt pour que le goût donne l'impression d'être sur la Côte-Nord », affirme Mario Noël.

La volonté des distillateurs québécois de faire ressortir les arômes locaux se remarque justement dans plusieurs gins des quatre coins du Québec. Notamment le St. Laurent (algues du genre laminaire), le Radoune (champignons forestiers), le Piger Henricus (panais), Les Herbes Folles (herbes sauvages gaspésiennes), le Stadaconé Rouge (canneberges) ou encore le Conifère (épinette noire). « Le gin, c'est le spiritueux le plus rapide à faire, et il offre des possibilités quasi infinies dans le choix des aromates », note Jean-Philippe Bouchard.

Quant aux bières aromatisées avec des ingrédients locaux, elles sont nombreuses, mais généralement offertes en série limitée. « Nous essayons d'en produire, mais c'est parfois difficile d'avoir un approvisionnement stable et suffisant », explique Dominique Gosselin, des Brasseurs du Temps, en citant La Pommée, une ale au moût de pomme du Potager Eardley, dans le secteur Aylmer.

Pit Caribou vend aussi des petits lots de bières à fermentation spontanée. « C'est ce qu'il y a de plus artisanal dans le brassage ! assure son copropriétaire. Une fois les grains chauffés, on les laisse refroidir dans un hangar aéré sur le bord de la mer pour que les levures naturellement présentes dans l'air s'y déposent. Ça donne un goût chaque fois unique. »

Retombées touristiques en prime

Un grand nombre de ces bières et spiritueux sont offerts à la Société des alcools du Québec ou dans les épiceries et dépanneurs spécialisés de la province. Pourtant, bien des amateurs souhaitent aller les déguster sur leur lieu de production. « Ce n'était pas dans notre plan d'affaires, mais la distillerie est devenue un attrait touristique, relève Mario Noël, à Havre-Saint-Pierre. Cet été, il faudra augmenter la cadence des visites guidées pour répondre à la demande. »

Chez Pit Caribou, on prévoit également des records d'affluence. Jean-François Nellis se réjouit par ailleurs que le succès de son entreprise rejaillisse sur d'autres transformateurs alimentaires. « Que ce soit à Percé ou à notre pub de Montréal, tous les produits que nous vendons viennent de l'Est du Québec : baguettes de Bonaventure, charcuteries de Caplan, saucissons de Saint-Elzéar... », précise-t-il.

La Distillerie du Fjord souhaite quant à elle offrir une « expérience », tant aux touristes qu'aux résidents des environs.



Prendre une bière sur la terrasse de la microbrasserie Pit Caribou, en bordure de la mer, permet de s'imprégner de la Gaspésie.

Source : Pit Caribou



La Distillerie du Fjord cherche à faire vivre une expérience engageante à ses visiteurs. Elle a notamment créé un parcours d'interprétation avec les plantes à l'origine de son gin, le km12.

Source : Distillerie du Fjord

« Ici, on est dans le plaisir et la découverte, résume Jean-Philippe Bouchard. La place ressemble à un gros chalet ! À l'extérieur, nous avons planté les ingrédients du gin km12 sous forme de parcours d'interprétation et créé des fiches signalétiques avec l'Association forestière Saguenay-Lac-Saint-Jean... Nous cherchons toujours des moyens créatifs de faire *triper* les gens et de partager avec eux notre passion pour le gin. »

Décidément, les idées ne manquent pas quand il s'agit d'enraciner une production dans son patrimoine régional. ♦

Benoîte Labrosse est journaliste indépendante.