



# Brasal

Une entrevue avec Etan Jagermann, D.G.

## L'audace *et la* discipline *germanique*

Anne Marie PARENT

**N**on, ce n'est pas à la suite d'un coup de tête que Monsieur Jagermann père quitte l'Autriche à la fin des années 80 pour venir vivre au Québec. Plutôt un coup de cœur. Ni à la suite d'un coup de tête que Monsieur Jagermann fils délaissait ses études en médecine à Vienne pour suivre les traces de son père en 1989. Plutôt un coup de dés, qui s'est avéré chanceux. Car Etan Jagermann faisait le choix d'abandonner une carrière médicale pour venir diriger, dans un pays étranger, la seule microbrasserie produisant de la bière allemande au Québec.

Décision que n'a pas prise à la légère, tant s'en faut, cet homme rationnel. En effet, en Europe, il est difficile de trouver un emploi en médecine depuis le début des années 90. « Beaucoup de jeunes choisissent de devenir médecins, rapporte Etan. Lorsque j'étais étudiant, je savais que l'avenir pour un jeune diplômé en médecine n'était pas vraiment prometteur. Quand mon père m'a téléphoné pour m'offrir de travailler avec lui, j'étais sur le point de terminer mes études, mais je n'avais pas commencé mon internat, qui aurait été très long, soit sept ans, puisque je me dirigeais en chirurgie. »





## Changement de cap

Etan décide donc de faire le saut. D'une part, il enjambe l'Atlantique pour venir s'installer au Québec, d'autre part, il atterrit dans une culture et une langue différentes, tout comme il plonge dans un nouveau métier. Plus audacieux que ça, on en trouve peu ! À son arrivée, son père a déjà 60 ans. Dix ans plus tard, Marcel Jagermann, à 70 ans, a presque pris sa retraite. Il fait sa tournée quotidienne à la microbrasserie, mais il se retire progressivement de l'entreprise. La venue d'Etan représente en quelque sorte la relève familiale.

De ses années en médecine, Etan a gardé la rigueur scientifique... et la possibilité de comprendre ce qu'il observe dans les microscopes de son maître brasseur, avec qui il peut discuter des analyses en laboratoire ! Son fidèle complice depuis l'ouverture de la brasserie, Harald D. Sowade, a obtenu les titres de brasseur et de malteur, puis de maître brasseur en Allemagne, son pays d'origine. Il brasse les bières de Brasal - des mots brasserie et allemande - selon la loi bavaroise de 1516, évoquant la pureté des ingrédients (malt, eau, levure et houblon; aucun succédané de malt).

« Nous sommes une des rares micro-brasseries en Amérique du Nord à brasser de cette façon, affirme Etan Jagermann. Quand je suis arrivé ici, nous avons fait une étude de marché qui nous a démontré que le projet était intéressant. »

D'après les Jagermann, il existe une demande pour les bières allemandes produites localement, en plus de celles vendues en importation par la Société des alcools du Québec (SAQ). Brasal s'attaque donc à ces deux créneaux : la brasserie s'est procurée de l'équipement original allemand (très cher, mais néces-

## Le kiosque Brasal au dernier Mondial de la bière

saire à la méthode de fabrication propre à la loi de 1516) pour produire ses bières directement au Québec. Elle s'est également tournée vers l'importation, en choisissant d'offrir une superbe bière sans alcool, la Clausthaler et s'est associé à Sélection Mario Ménard pour approvisionner la SAQ de deux produits : Sans Frontière blonde et Sans Frontière ambrée.

## Vision de l'entreprise

Cinq personnes composaient l'équipe de Brasal en 1989; maintenant on en compte 25. On n'a toutefois pas quintuplé la production : Etan ne croit pas qu'il faille sortir de nouveaux produits toutes les années, « seulement pour faire parler de la brasserie », déclare-t-il. Brasal n'a pas adopté cette stratégie visant à faire de la publicité autour de nouvelles bières à répétition. « On ne fait pas ça, nous ! On a seulement mis en marché cinq produits depuis 1991 ». Et procédé à un rafraîchissement total d e

manique en lui a dû se plier à la demande nord-américaine qui attache beaucoup (trop ?) d'importance au look !

Ainsi, bien que les bières de Brasal soient exquises, pour attirer les buveurs, il faut jouer le jeu de la séduction... et améliorer les étiquettes ! L'image plaisante d'une bouteille de bière joue pour beaucoup dans le choix d'un produit. « Il a fallu s'adapter à la mentalité locale, attitude qu'on ne retrouve pas en Europe », soupire Etan. Et depuis, nombreuses sont ses bières et même ses étiquettes qui ont mérité des prix.

Il reste que le succès des bières de Brasal revient avant tout au goût de celles-ci. Après tout, Brasal est la première microbrasserie québécoise à avoir gagné des prix à l'étranger (Chicago et San Francisco en 1994). Les honneurs recueillis ont permis aux Jagermann de commencer à exporter leurs bières, tant dans le reste du Canada, qu'aux États-Unis et en France. Et savez-vous com-

## La Reinheitsgebot

*Brasal brasse toutes ses bières, sauf la Hopps aux pommes, en respectant la « Loi de pureté de la bière ». Voici quelques extraits de cette loi. Il s'agit maintenant d'une référence sur les matières utilisées dans le brassage des bières de fermentation basse plutôt qu'une « loi coercitive ».*



(1) Pour le brassage de la bière de fermentation basse, à l'exception des prescriptions des articles no 4 et 6 de la présente, seuls les ingrédients suivants peuvent être employés : malt d'orge, houblon, levure et eau.

(2) Le brassage de la bière de fermentation haute est assujéti à la même prescription. Toutefois, l'utilisation de malts différents ainsi que des sucres techniquement purs, de canne, de bettrave, inverti, d'amidon et des colorants élaborés avec ces sucres sont également autorisés.

(7) Sur demande, il peut être accordé, sur une base individuelle, que le brassage de bières spéciales pour des fins d'exportation ou pour des expériences scientifiques soient soustraites à l'application des paragraphes (1) et (2).

(8) Les paragraphes (1) et (2) ne s'appliquent pas aux brasseurs maison.

(9) L'ajout d'eau à la bière par le brasseur après la détermination de la densité primitive dans le moût, dans les fermenteurs ou par le débiteur est interdit. Le bureau de taxation peut autoriser le brasseur à ajouter de l'eau après la détermination de la densité primitive à la condition que les mesures préventives adéquates aient été prises.

(10) L'assemblage des Einfachbier, Schankbier, Vollbier and Starkbier\* ou l'addition de sucre après la détermination de la taxe sur la bière par le négociant ou par le débiteur est interdit. Le ministre fédéral des finances peut autoriser des exceptions.

(11) Pour la production des bières de fermentation haute Einfachbier, des agents édulcorants peuvent être utilisés si sont respectées les prescriptions *Zusatzstoff-Zulassungsverordnung* du 22 décembre 1981 (Bc - BI I S.1625(30)).

l'apparence des bouteilles (sauf de la Brasal légère) en 1994. Eh oui ! Le ger-

ment Brasal fait la promotion de ses produits ? Au Québec, on mise sur l'o-



## Le brassage par décoction

*Brasal est la seule brasserie au Québec et l'une des rares en Amérique du Nord qui utilise un système de saccharification par décoction. La décoction fait appel à deux cuves : une chaudière d'empâtage et une chaudière à décoction aussi nommée macérateur. L'eau est d'abord mélangée au malt à une température initiale relativement basse. Une partie de la maïsche est prélevée et pompée dans le macérateur. L'empois est remis dans la cuve-matière et mélangé à la maïsche. Après une brève période de repos, on prélève une nouvelle partie que l'on amène à ébullition dans la chaudière. Et ainsi de suite jusqu'à l'obtention des caractéristiques souhaitées du moût.*

rigine allemande de ses bières, et à l'extérieur, sur... leur image montréalaise; pas allemande ni québécoise, mais bien sur leur provenance locale ! Montréal a encore la cote, à l'étranger !

## Avenir de Brasal

Le marché de la bière de microbrasserie devient de plus en plus compétitif. D'un côté, les gens s'intéressent

et sont ouverts à essayer de nouvelles bières. De l'autre, l'offre s'est multipliée, passant de quelque 30 marques vendues au Québec en 1989 à plus de 100 d'ici l'an 2000, souligne Etan, un article du quotidien Financial Post en main (citant Alain Bolduc, vice-président aux affaires publiques de la compagnie Labatt, le 5 janvier 1999). Dans la situation actuelle, comment Brasal espère-t-elle tirer son épingle du jeu ? La position d'unicité en matière de brassage à l'allemande est certes un atout, mais de plus en plus de bières importées d'Allemagne concurrencent directement les produits de Brasal.

« Trois options sont à considérer, rapporte Etan Jagermann. D'un côté, déménager, fusionner ou vendre. Notre équipement est très en demande par des acheteurs potentiels, tous hors Québec. De l'autre, nous pouvons rester au Québec et développer d'autres produits pour diversifier la gamme des bières offertes. Un brasseur a toujours plusieurs recettes dans sa manche, n'est-ce-pas ? »

« Nous avons fait un petit sondage avec des Hopps à la pomme, à la pêche et à la banane. Le goût des Québécois pour la pomme nous a fait opter pour la



*Brasal fut l'une des rares brasseries que le grand gourou de la bière de dégustation a visité lors de sa dernière visite au pays.*

*À partir de la gauche : Marcel Jagermann, Michael Jackson, Harald Sowade (maître-brasseur), Drew Ferguson, Etan Jagermann.*

fabrication d'une Hopps avec ce fruit, en fût en 1997 et en bouteille en 1998, mais il est possible que l'on produise une Hopps à la pêche bientôt. Nous pourrions avoir un emballage mixte, comportant la Hopps Bräu régulière, mon meilleur vendeur depuis 1989, avec des Hopps aux pommes et aux pêches. Ou encore, créer une bière rousse moins forte que la Brasal Ambre Spécial qui titre 6,1 %. Également, changer le format des bières de 341 ml en 500 ml comme la bouteille de la Grölsch avec une capsule qui s'enlève et se remet facilement... » On songe finalement à offrir une bière à édition limitée pour célébrer le 10e anniversaire de la maison au mois d'octobre prochain.

Pendant que Etan Jagermann devise sur l'avenir de sa brasserie, je présente que sa passion lui fera continuer sa route aux commandes de Brasal. Il a trop de projets pour laisser aller l'entreprise que son père et lui ont bâtie de toutes pièces. Et beaucoup de cœur doublé d'une bonne discipline pour mener à bien la barque qu'ils ont mise sur les flots des microbrasseurs québécois. Leur contribution a permis à de nombreux consommateurs de s'initier à de la bonne bière allemande, que, par tradition, l'on apprivoisait à coup de lambées belges. Brasal ? Un bien nécessaire !



davantage aux produits de dégustation



# les papilles des bières **Brasal**

Mario D'EER



## Hopps Brau ( 5 % alc./vol)

Robe jaune-dorée, son modeste pétilllement est coiffé d'une mousse évanescence. Nez timide de malt et de houblon en fleur. Rondeur moyenne, elle offre d'abord une saveur douce qui, au fil des gorgées, s'amenuise pour laisser le houblon s'exprimer. Étalement joué sur des notes maltées typique des « Hell » allemandes. On souhaiterait retrouver cette bière dans des bouteilles de 500 ml.



## Ambré Spécial (6,1 % alc./vol)

Rousse dense aux reflets cuivrés, son épaisse mousse crépite sur sa robe au pétilllement tranquille. Son nez de malt dévoile quelques effluves de caramel. D'abord douce lors du contact avec la langue, elle nous présente ensuite une légère amertume de torréfaction, sans toutefois être rôtie, suivie d'un voile légèrement aigre. La finale se joue sur des airs de malt.

## Bock ( 7,8 % alc./vol)

Mousse onctueuse et dense. Corps rouge foncé, aux reflets de cerise, son nez vanillé de malt dévoile quelques soupirs d'alcool enveloppés de malt. Attaque vigoureuse en bouche qui affirme une douceur retenue rapidement suivie d'une saveur aigre qui s'ouvre à son tour sur une amertume d'alcool bien définie. En finale, nous retrouvons la douceur du malt.



## Hopps aux pommes ( 4,1 % alc./vol)

Mousse fugace, pétilllement moyen, robe jaune dorée. Nez intense de pommes qui dissimule quelques notes de malt. Très douce en bouche, elle répand une intense saveur de pomme qui franchit notre gorge sur un pivot aigre. Finale délicate de pomme fraîche, du côté des McIntosh.

## Brasal Légère ( 3,1 % alc./vol)

Mousse moyenne, pétilllement moyen-faible. Nez timide de malt qui enveloppe un délicat voile de houblon. Rondeur moyenne, elle offre d'abord une douceur retenue qui s'efface au profit d'une amertume de houblon délicatement sculptée, puis un mince filet de douceur nous salut en finale.



## Clausthaler ( 0,5% alc./vol)

Mousse onctueuse qui colle bien aux parois du verre. Robe jaune scintillante. Nez intense de malt. Bouche très sucrée de malt qui se termine sur une note légèrement houblonnée. Très agréable et facile à boire, de préférence très froide.

