



Baie-Saint-Paul

Micro Brasserie Charlevoix



Mario D'EER

Nous roulions vers Saint-Hyacinthe dans

l'autocar qui nous conduisait à la microbrasserie Maskoutain. Le jeune homme s'approcha de moi : « C'est moi qui suis intéressé à faire votre site Web ». Pour la nième fois, je me faisais offrir la contribution d'un bénévole pour assumer des responsabilités dans l'organisation, et c'était le troisième à souhaiter construire notre site Internet.

La moitié des bénévoles s'impliquent avec nous à cause de la possibilité d'obtenir des bières gratuites. Le verre de leur motivation se vide rapidement lorsqu'ils constatent que les flots effervescents du nectar à bon marché sont plutôt secs. L'autre moitié nous abandonne dès qu'elle voit que nous sommes motivés par certains standards élevés de qualité organisationnelle et rédactionnelle. Une troisième moitié (pensez-vous que nous écrivons toujours à jeun ?) s'évapore dans les interstices spirituels dès que les responsabilités la confrontent à une difficulté, ou lorsqu'elle réalise que le salaire du bénévole réside dans la satisfaction du devoir accompli plutôt que dans la promesse d'honoraires à venir. En



Caroline Bandulet et Frédérick Tremblay

photos : Pierre Rajotte

résumé, j'ai dit ceci au jeune homme : « Pense pas aux bières gratis, faut que tu produises le plus beau site au monde et il n'est pas question que tu nous lâches en chemin, même si les honoraires n'arrivent pas. » Loin de le décourager, mon laïus eut l'heur de le stimuler. Voilà comment j'ai fait la connaissance de M. Frédérick Tremblay, webmaître et maître brasseur.

Et pour mon plus grand bonheur et celui de l'organisation, toutes mes conditions se sont réalisées, toutes, plus une savoureuse surprise : Tremblay est maintenant l'un des actionnaires de la microbrasserie Charlevoix. Il y occupe entre autres, que saint Arnould soit loué, la responsabilité de transformer l'eau des sources qui sillonnent les profondeurs de cette région féerique en nectar onctueux. Sa motivation pro-

fonde, celle de la recherche insatiable de l'excellence, le pousse à continuellement améliorer les recettes de sa progéniture adorée. Il m'a convaincu de ne pas publier les textes, pourtant très élogieux, sur les bières que nous avons fait passer de l'autre côté de nos existences, Alain Geoffroy et moi, lors de notre visite il y a quelques mois : « Elles ne goûtent plus tout à fait la même chose, ça ne sert à rien d'en publier la description ». L'honnêteté intellectuelle, voilà donc une autre qualité de cet homme originaire de quelques lieux de là, de Cap-à-l'Aigle pour être précis. Sa trajectoire est burinée dans le même roc que celles des nombreux et nombreuses brasseurs maison qui aspirent à offrir au monde entier l'aboutissement de la fermentation de leurs rêves. Le sien s'est inoculé lorsqu'il fit la rencontre de



le & Saint-Pub



Caroline Bandulet, dite Caro, et qu'une intense et fébrile fermentation spontanée transforma leurs destinées. Partageant une passion complice pour la noble boisson, ils décidèrent rapidement de donner à leur union un rejeton. Caro laisse maintenant son imagination s'exprimer en assumant les responsabilités de graphisme de l'entreprise.

Comme dans les nombreuses cascades enjolivant la descente des eaux de

la rivière Le Gouffre qui traverse cette charmante ville, l'implantation de la brasserie a connu moult rebondissements « enjolivant » sa courte existence. Le retour aux sources pour Tremblay a été ponctué de plusieurs surprises, déceptions et vaines attentes. L'échéancier original a débordé de deux ans. Plusieurs questions de zonage ont donné le hoquet aux entrepreneurs.

La création d'un consortium impli-

quant un groupe de visionnaires de Baie-Saint-Paul a permis de concrétiser le rêve. Il importe de souligner la présence de deux joueurs importants dans l'équipe : la laiterie Charlevoix et la maison d'affinage Maurice Dufour (qui produit le célèbre Migneron).

Le développement de l'équipement de brassage a été confié à l'entreprise Pierre Rajotte. D'après ce que j'ai pu comprendre des discours de Tremblay, Rajotte est vite devenu l'ange-gardien du brasseur Frédérick. Toujours disponible pour trouver rapidement, et surtout efficacement, des solutions aux défis qui se présentaient lors des premiers brassins, Rajotte a aussi réalisé certaines « folies » de Frédérick : invention d'un percolateur au houblon et d'un diffuseur d'oxygène pouvant protéger ses jeunes moûts de la flore sauvage très fertile de la vallée de la baie, sans oublier les quelques levures soigneusement sélectionnées. L'estime que lui porte son poulain est grande et inconditionnelle.

La microbrasserie Charlevoix développe ses racines dans le terreau fertile du coin de pays dont elle porte le nom. Elle est membre du regroupement « La route des saveurs », une association régionale de producteurs et restaurateurs qui utilisent les produits de la région (viandes, produits laitiers, fruits et légumes, et maintenant bière, etc.).

La maison est composée de deux institutions complémentaires ayant chacune sa raison sociale : outre la microbrasserie, on retrouve en effet le Saint-Pub, un restaurant spécialisé dans le style « fine cuisine bistro ». Celle-ci consiste en la préparation de plats de

Des noms puisés dans le terroir charlevoisien

D'accord, Fred, tes bières se sont raffinées au fil des brassins que tu as élaborés, mais cela ne nous empêche pas d'être spontanément séduits par les noms dont tu habilles tes rejets :

Liguori

Prénom de Liguori Simard, propriétaire des terres du Massif, décédé il y a quelques années.

Chouenneuse

Péteux de broue, raconteur, plus tu en bois, plus tu chouennes : qu'est-ce que tu me racontes-là, Fred ? Es-tu en train de m'en chouenner une autre ?

La copine

Mot fort utilisé dans Charlevoix. Tout le monde y a une copine, et ce n'est pas nécessairement une fille.





Fred au boulot

grande qualité, servis dans une ambiance « pub » plutôt décontractée. Naturellement, il fallait s'en douter, l'un des thèmes chers au chef Stéphane Guilbault est la préparation de plats à la

bière, comme le mignon de porc à la Bonté divine, le Filet de saumon à la façon Lucifer, ou le smoke meat fumé maison sur son petit pain à l'érable. Du côté des plats d'inspiration populaire,



Août 1979. Complètement à la merci du paysage que je bois à petites gorgées, je fais monter deux stoppeurs, histoire de partager cette belle ivresse. En route vers Tadoussac, l'un de mes nouveaux amis exprime sa curiosité : « Je ne sais pas si on va voir des baleines blanches sur le traversier (Baie-Sainte-Catherine /Tadoussac qui franchit le Saguenay à son embouchure) ». Je m'esclaffe, pensant à une blague. Quelle ne fut pas ma stupéfaction (et mon bonheur) de constater qu'effectivement, le dernier droit du fjord accueille non seulement des bélugas, mais à peu près toute la famille des baleines qui nagent sur le globe. Celles-ci méritent également le voyage.

L'économusée du fromage

Fondée en 1948, la laiterie Charlevoix est l'une des rares entreprises laitières au Québec qui maintienne le caractère artisanal des méthodes de fabrication du cheddar, tout en respectant les rigoureuses normes contemporaines de transformation. L'économusée qu'on y a aménagé présente d'anciens équipements de trans-

formation du lait en fromage, ainsi qu'une exposition sur l'art de la fromagerie. Un comptoir de vente permet de se procurer les produits de la maison (et d'autres fromages, tel le Migneron), de l'information touristique, des souvenirs et des forfaits pour les croisières aux baleines. Bref, il s'agit d'un arrêt incontournable



1151, boul. Monseigneur-de-Laval,
T. : (418) 435-2184
F. : (418) 435-6976

labbe@cite.net



Baie-Saint-Paul



Baie-Saint-Paul se love au creux d'une vallée façonnée par un affaissement de terrain survenu il y a plusieurs millions d'années. Protégée par les montagnes et le parc des Grands-Jardins, la ville profite d'une vue imprenable sur le fleuve Saint-Laurent, qui est devenu ici une mer. La région offre une kyrielle d'attrait touristiques, tels le parc des Grands-Jardins, le parc des Hautes-Gorges-de-la-rivière-Malbaie, le domaine de

Charlevoix, Saint-Joseph-de-la-Rive et ses économusées du papier et des goélettes, l'Île-aux-Coudres, les Éboulements, le pont couvert de Saint-Placide, etc. Par ailleurs, la ville jouit d'une réputation enviable en ce qui a trait à la peinture et aux métiers d'art. Paradis des peintres comme le reste du comté, elle est devenue un sanctuaire artistique où collectionneurs et amateurs viennent choisir des oeuvres.

soulignons l'excellent hamburger de caribou à la sauce au vieux cheddar au lait cru..., mais vous préférez peut-être le hamburger à l'agneau arrosé de fromage de chèvre fondu. Guilbault laisse son imagination s'en donner à coeur joie pour le plus grand honneur de nos papilles.

Comme il s'agit d'une microbrasserie, il est possible de savourer ses produits effervescents dans les meilleurs pubs et restaurants de la région, mais sous pression exclusivement. À l'heure actuelle, la maison n'offre d'ailleurs qu'une seule bière « capsulée » : la Bonté divine. Malheur, elle n'est disponible que dans les meilleurs restaurants et auberges de Charlevoix ! Pour se procurer des échantillons pour consommation à domicile, il faut se rendre sur place. Je dis « malheur », mais quel bonheur que d'y être ! Car Baie-Saint-Paul ne vaut pas le détour : elle mérite le voyage, quitte à ne faire qu'une brève escale dans la belle ville de Québec en chemin. Personnellement, je crois que les mois d'août et de septembre offrent la quin-

Où loger ?

Nous étions descendus au Genévrier, situé à trois gorges du Saint-Pub (un trajet d'environ 30 minutes à pied, et deux minutes en voiture puisque nous n'avons pas marché...). Centre de séjour quatre saisons, le Genévrier offre un vaste camping bien aménagé, ainsi que 25 chalets luxueux, tout équipés, pouvant accueillir de 2 à 8 personnes chacun. On y trouve une grande variété d'activités estivales et hivernales. L'été, c'est le tennis, la baignade, les glissades, le minigolf, le pédalo, la balle-molle et les aquacycles, tandis que l'hiver, le ski de fond, la glissade et le patinage sont à



l'honneur.

À moins de 30 minutes du Genévrier, une gamme complète d'activités touristiques régionales vous attendent, dont le Massif-de-la-Petite-Rivière.

T.: (418) 435-6520,
sans frais 1-877-435-6520,
F: (418) 435-6976,
labbe@cite.net



tessence de la somptuosité de la région. Je rêve quand même d'aller aprivoiser ma planche à neige, l'hiver prochain, sur les pentes du Massif-de-la-Petite-Rivière, le plus haut dénivelé à l'Est des Rocheuses. Qu'on y retrouve, d'après Ski Mag, la meilleure cuisine dans un centre de ski en Amérique du Nord ne me laisse pas indifférent non plus, sans compter que ses plats peuvent être accompagnés, vous le devinez, des bières fermentées par la microbrasserie Charlevoix.



Un destin venu du ciel

L'impact gigantesque d'une météorite a sculpté dans le paysage de cette région l'un des cratères les plus importants de la planète : le cratère de Charlevoix. Une exposition présente l'interprétation de cet événement au Centre d'histoire naturelle (Belvédère de Baie-Saint-Paul, route 138, dans le même édifice que l'Accueil touristique, juste avant l'entrée de la ville).

La description des bières par le maître brasseur

Copine Blonde

(désinvolté, 5 % alc./vol)
Blonde dorée à la mousse timide. Nez de céréales humides qui rappelle un champ de blé après la pluie. Sèche, sans caractère marqué, elle descend d'un coup et disparaît aussitôt.

Copine Rousse

(désinvolté, 5 % alc./vol.)
Plus sucrée et fruitée que sa soeur blonde, cette rousse est plus généreuse tant au niveau des arômes légèrement caramélisés que de la présence en bouche.

Chouenneuse

(bitter, 5 % alc./vol.)
De couleur cuivrée, cette bière dégage des effluves fruités s'apparentant aux pêches. Légèrement amère, elle laisse sa trace de longs moments après avoir été avalée.

Liguori

(brown ale, 5 % alc./vol)
Bière brune à la mousse épaisse, ses arômes sont de bois et de noisette. Sucrée au goût de miel, elle laisse des saveurs de café en arrière-goût.

Bonté Divine

(belge forte, 7 % alc./vol)
Rousse à la mousse onctueuse et persistante, qui tisse sa toile gorgée après gorgée. Nez fruité d'agrumes. Sucrée et capiteuse, elle fait sentir sa présence alcoolisée par des vapeurs qui vous réchauffent le gosier.

MicroBrasserie Charlevoix et le Saint-Pub
37, rue St-Jean-Baptiste
Baie-Saint-Paul, Québec, GOA 1B0

Tél. : (418) 240-2332
Fax : (418) 240-2203

