



Alain GEOFFROY



La récente panoplie de festivals et de manifestations majeures ayant comme point de mire la bière dans toute sa splendeur a permis aux amateurs de mettre en relief leurs vues sur les différents aspects de la noble boisson. Des centaines de bières présentées à gauche et à droite, ici et là, à hue et à dia (!), un certain nombre réussissaient à se démarquer. En fonction de quel critère ? Pourquoi certaines bières font l'unanimité ? C'est bien simple : la qualité...

La qualité naît du souci de bien faire les choses.

La qualité est une question de choix avant d'en être une de talent. On ne fait pas de la qualité par hasard. On prend les moyens pour le faire dans la mesure où on peut et qu'on veut le faire. C'est pourquoi la recherche de la qualité fait souvent partie du mandat d'une entreprise commerciale. Elle devrait, nécessairement et impérativement, figurer en majuscule et en caractère gras au premier point de l'énoncé de mission de toute brasserie qui prétend produire une bière de dégustation.

La qualité coûte plus cher, parce qu'elle n'accepte pas les compromis. Il semble bien qu'on puisse difficilement faire en même temps une bière de masse qui soit une bière de dégustation, du moins dans la réalité contemporaine. Remarquez que ce n'est pas une utopie, ni une contradiction de le faire dans le meilleur des mondes, tant qu'il y aura assez de gens pour l'apprécier. Et justement, le thème du dernier Festibière, « Québec, carrefour des meilleures bières au monde », se voulait un hommage à la qualité. Il reconnaissait la position privilégiée du Québec, non seulement comme libre producteur artisanal (dans

Éloge de la qualité

Pilsner Urquell



le sens où les brasseurs se sont affranchi des modèles qui les ont guidés) mais aussi comme consommateur éclectique. Il existe des bières de qualité qui sont des bières de masse: Budvar, Pilsner Urquell, Guinness... Découvrir ces bières accessibles dans toute leur simplicité grandiloquente est un pas énorme dans l'appréciation de la qualité ou, si vous voulez, dans la dégustation hédoniste.

« Ce n'est pas la quantité qui compte, c'est la qualité ! »

Les grenouilles qui veulent se faire aussi grosses que le boeuf explosent à tout coup. Combien de développements trop hâtifs, combien de coins tournés trop ronds, combien de substitutions pour du moins cher, combien de poudre aux yeux des consommateurs ont

propulsé des brasseries, comme tout autre entreprise, dans le gouffre de la faillite. Manque de patience ? Appât du gain vite fait ? Mauvaise stratégie de développement ? Cherchez... le développement ne doit jamais remettre en cause le produit.

BièremAG, toujours à la recherche de la qualité, espère vous faire découvrir certaines petites places sympathiques parcourues au gré de l'intuition des pèlerins assoiffés, de vous mettre en contact avec des artisans qui donnent leur âme pour transformer les fruits de leur terre en aliments savoureux, de vous transporter là où la joie de vivre s'exprimait verre à la main. Que cet automne en soit un de qualité !

