



Les Bières de la Nouvelle-France

Le goût du terroir québécois

Anne Marie PARENT



Site touristique inauguré en juillet 1998, la

Seigneurie Volant a sa propre brasserie d'époque.

La Seigneurie Volant reconstitue l'ancêtre d'un village rural à l'époque de la Nouvelle-France - la période française au Canada avant 1763. Toute seigneurie comprenait un moulin, une forge, un manoir et une chapelle.

À la Seigneurie Volant, affiliée à l'auberge de plein air Le Baluchon (à Saint-Paulin, en Mauricie), on a même reproduit une brasserie ! Anachronisme ? Non, car on buvait de la bière, en Nouvelle-France. On dit même que l'intendant Jean Talon s'impliqua en 1668 « dans la fabrication de la bière parce qu'il voulait éliminer les excès des habitants face à l'eau-de-vie », lit-on sur un sous-verre de la Seigneurie Volant.

Associés et créateurs

Amateur de bonnes bières belges, Marc Lessard rencontre Joseph Delwart, maître-brasseur belge, au Festival de la galette de Louiseville en 1993. Quand on a des intérêts communs, on se lie d'amitié facilement ! L'idée de s'associer se concrète



tise cinq ans plus tard : la brasserie des bières de la Nouvelle-France voit le jour sur le site de la Seigneurie Volant.

Marc Lessard est donc le président-directeur général des bières de la Nouvelle-France, tandis que Joseph Delwart agit à titre de consultant et de

vice-président. Ils ont créé quatre bières, dont trois sont commercialisées et une est brassée spécifiquement pour le Festival de la galette.

« Ce qui est novateur, avec nos bières, explique M. Lessard, c'est que nous les brassons uniquement avec des grains crus. Nous avons d'ailleurs dû nous procurer des cuves adaptées à cette méthode qui est 100 % naturelle. Le taux de protéines étant plus élevé, cela augmente la densité de la mousse ».

Marc Lessard fait aussi remarquer que ses bières ne contiennent aucun additif, agent de conservation ni épices, et qu'elles sont faites à partir d'eau de source, puisée à 250 pieds (100 mètres) dans le roc. « Pas de l'eau chlorée, comme dans les villes ! »



Marc et Martine Lessard

Projets liés au tourisme

Dans les projets d'avenir (« d'ici un an et demi ou deux ans »), la brasserie aimerait avoir sa propre malterie, pour faire cuire sur place ses grains. Elle a déjà commencé à faire pousser du sarrasin, de l'épeautre et





de l'orge (pour l'instant comme « échantillon » à montrer aux visiteurs), et compte également récolter ses grains pour sa production. L'autosuffisance se travaille lentement, mais sûrement !

Chaque nouvelle activité est associée à un projet touristique. « Si nous faisons des récoltes, nous pourrions organiser une fête des moissons qui aurait lieu l'automne », déclare Marc Lessard. Une fête populaire d'été existe déjà depuis cette année. Les Fêtes champêtres de la Nouvelle-France sont un nouvel événement touristique qui a eu lieu du 23 au 25 juillet. La Seigneurie entend faire connaître son site à l'année, avec au moins quatre événements, un par saison.

Superbe visibilité pour les bières de la Nouvelle-France, car les Fêtes champêtres ont connu un succès monstre. Il est à parier que pas mal de gens ont savouré une bonne bière fraîche à la terrasse de la brasserie, servie par des personnages costumés comme il y a 300 ans !

Production

La production des bières de la Nouvelle-France, dont l'objectif de départ était de 60 000 litres par année, doublera presque à l'an 2 de la brasserie. « Nous produisons actuellement de 75 000 à 80 000 litres, et visons une production d'environ 115 000 litres », affirme Marc Lessard, p.-d.g.

Pour l'instant, la popularité des bières vient dans cet ordre : l'Ambrée de sarrasin en premier (« Ça nous a étonné, car c'est la plus forte ! » Il faut croire que les gens sont mûrs pour les bières de caractère!). La Blonde d'épeautre suit de près, talonnée par la Claire fontaine.

Volet interprétation

Unique en son genre, puisqu'elle s'intègre dans un site touristique, la brasserie mise sur sa mission de « centre d'interprétation de la bière ». Une visite guidée et la dégustation des bières de la Nouvelle-France familiarisent les visi-



teurs avec les produits de la maison. La microbrasserie est animée par le personnage du moine récollet, qu'interprète le maître-brasseur Marcel Lagotte.

M. Lessard tient au volet touristique de sa microbrasserie car c'est le créneau qu'il a choisi de développer. « Nous voulons nous associer à des événements touristiques, entre autres, ou à des régions qui voudraient créer une bière qui leur est propre, plutôt que de nous lancer dans la commercialisation de masse », disait-il l'an dernier, à l'ouverture de la Seigneurie Volant.

Distribution à la SAQ et en épicerie

Un an plus tard, si l'optique touristique demeure, l'aspect commercial s'est développé : depuis une entente annoncée en janvier 1999, la Société des alcools du Québec (SAQ) commençait à

Les bières de la Nouvelle-France

Toutes des bières de simple fermentation, limpides et filtrées, dont la durée de conservation est de 180 jours.

L'Ambrée de sarrasin, 5,5 % alc. par vol. Bière de grains de sarrasin non maltés, de couleur ambrée. Arôme de malt torréfié et de fumée. Goût très distinctif qui s'accompagne d'une douce fraîcheur et d'une belle densité de mousse. La déguster de préférence à 8 °C.

La Blonde d'épeautre, 5,5 % alc. par vol. L'épeautre est un blé ancestral originaire d'Europe. Cette bière, la première en Amérique du Nord à être faite à base d'épeautre, est une blonde très soutenue. « C'est la plus belge des trois, dit Marc Lessard. Elle est faite avec une levure de Belgique ».

Très aromatique avec des dominantes de la matière première (grain non malté), elle a une note de pain, de brioche et de banane. En bouche, elle est onctueuse et fruitée, avec une légère amertume. Qualité de mousse semblable à celle de l'Ambrée. Excellente avec le fromage (cheddar doux ou brie, par exemple).

La Claire fontaine, 4,9 % alc. par vol. Blonde harmonieuse de couleur jaune pâle, cette bière d'orge malté a une effervescence moyenne, soutenue par une mousse satisfaisante. Nez aromatique de fruits et de céréales, avec des notes de levures et de houblons en bouche moelleuse. Peu amère, cette bière légère et désaltérante se boit en toutes occasions.

vendre à la fin de mars des bouteilles grand format (660 ml) de l'Ambrée de sarrasin.

Voulez-vous savoir si le public apprécie cette bière classée « spécialité » à la SAQ ? La réaction est super positive ! « Environ 225 caisses étaient écoulées à la fin de juillet, affirme Marc Lessard, ce qui nous a pris par surprise, car nous ne pensions pas les vendre si vite ! » Il a fallu rapidement retourner aux cuves et préparer une nouvelle brassée. « Nous



pensons distribuer cette bière en petite bouteille de 341 ml dès l'automne », continue-t-il.

De plus, 150 points de vente (épiceries, dépanneurs et autres marchands spécialisés qui vendent de la bière) distribuent les trois produits des bières de la Nouvelle-France depuis le

début juillet. « Les commerçants nous rappellent toutes les semaines », dit Marc Lessard. La marchandise ne reste donc pas longtemps sur les tablettes, encore une preuve que les bières de la Nouvelle-France sont bien aimées.

Un nouveau carton de six bouteilles a été produit aux couleurs de la Seigneurie. Donc trois cartons, pour les trois bières. « Il existe aussi un carton mixte, ajoute M. Lessard, soit deux bières de chaque sorte, mais il est vendu exclusivement à la micro-brasserie, sur le site de la Seigneurie ».

Pour l'instant, ce sont les gens vivant dans les régions autour de la Seigneurie (Mauricie-Bois-Francs et Lanaudière) qui peuvent s'approvisionner près de chez eux. Que les



autres Québécois soient patients, les bières de la Nouvelle-France s'en viennent ! Elles sont rendues à Repentigny et même à Saint-Jean-sur-Richelieu, et elles envahiront le Plateau Mont-Royal à Montréal sous peu ! (si ce n'est déjà fait, au moment de la parution de ce numéro de BièreMAG).

La Seigneurie Volant et la micro-brasserie Les bières de la Nouvelle-France sont ouvertes à l'année, sept jours par semaine.

Extraits du Petit Robert...

Épeautre : *n.m.* Variété de blé (*triticum spelta*) où la balle adhère fortement au grain.

Balle : *n.f.* enveloppe des graines de céréales, comme dans « défaire une balle de coton. »

Sarrasin : *adj.* et *n.* Nom donné au Moyen-Âge aux populations musulmanes de l'Orient, de l'Afrique et de l'Espagne. (1842) Tuiles sarrasines, tuiles larges qu'on utilise en Provence.

Sarrasin : *n.m.* Céréale (*Polygonacées*) cultivée en France (surtout en Bretagne) pour sa graine à albumen farineux.

V. Blé (noir).

Albumen : *n.m. Bot.* Partie de la graine des angiospermes entourant l'embryon.

Angiosperme : *adj.* et *n.f. Bot.* Dont les ovules sont enclos et les graines enfermées dans des fruits. (Sous embranchement des spermatophytes)

Blé noir : *Par ext.* Se dit de graminées distinctes du froment.



Les bières



Les bières de la Nouvelle-France se distinguent par leurs signatures aux notes de céréales bien définies. La trip-tyque se compose des bières suivantes: la Claire Fontaine, la Blonde d'épeautre et l'Ambrée de sarrasin. Le brasseur a judicieusement évité d'exagérer les caractéristiques inhérentes aux grains de spécialités utilisés dans les décoctions. Il nous offre ainsi des bières délicatement assaisonnées de grains crus qui ne transforment pas ces produits en caricatures de bières spéciales. Toutes agréables à boire, voilà sans aucun doute d'authentiques bières de terroir québécois.

La Claire Fontaine constitue la bière

dite « populaire »; la plus douce du trio. Moelleuse, elle offre aux papilles des saveurs douces délicatement arrondies de céréales fraîches.

La Blonde d'épeautre nous offre ni plus ni moins qu'une variation sur le thème des Cristal Weizen (bière de blé filtrée), avec ses notes fruitées de banane et son agréable picotement sur la langue.

L'Ambrée de sarrasin est la plus amère du groupe, mais d'une amertume subtile et retenue de fumée qui s'allonge longuement dans notre gorge. Bière originale, novatrice et inclassable selon les standards actuels.

Mario D'Eer



La Seigneurie Volant



La brasserie « Les bières de la Nouvelle-France inc. » fait partie d'un groupement qui comporte plusieurs attraits: les auberges du Baluchon, la Seigneurie Volant, un centre de santé, un restaurant gastronomique, une cabane à sucre et, bien sûr la micro-brasserie. Le tout forme un complexe récréo-touristique original dont la mission fondamentale est de dorloter les visiteurs. Les installations sont plantées dans un cadre champêtre d'une grande beauté naturelle qui ne coupe pas le souffle mais qui nous incite plutôt à le reprendre, notre souffle.

La Seigneurie Volant est constitué des décors de la télésérie Marguerite Volant.

Un téléroman portant sur la période de 1763 à 1783, alors que Louis XIV venait de céder la Nouvelle-France à l'Angleterre. L'objet fondamental des péripéties porte sur la résistance des habitants de cette seigneurie (fictive) devant le conquérant. Le scénario original prévoyait un immense incendie pour le dernier épisode du tournage. La beauté du décors a incité les entrepreneurs de Saint-Paulin de convaincre les producteurs de leur vendre les bâtiments, forçant alors la réécriture du scénario. Les droits d'utilisation du nom son en sus. Entre vous et moi, le nom donne une image fausse des charmes de l'endroits qui méritent à eux seuls le voyage. On n'y recrée pas la télémétrie mais propose plutôt une série d'activités de promenades dans les sentiers : à pieds ou en voiture à chevaux, en calèche, de l'équitation, en vélo (print-

emps, été, automne) ou en ski de randonnée (l'hiver) . On y retrouve également des activités sportives nautiques sur la rivière du Loup : kayak, canot ou rabaska (un large canot pouvant transporter une dizaine de personnes). Notons que le bistro de la micro-brasserie offre des pique-nique irrésistibles pour apporter avec soi lors des excursions.

De son côté, le Baluchon propose des auberges et des chalets. Outre son excellente cuisine*, il offre aux visiteurs une kyrielle de soins de santé spécialisés dans les soins corporels : hydrothérapie, mésothérapie, esthétique, algothérapie, exfoliation corporelle, pressothérapie et tutti quanti. On y retrouve également deux piscines (intérieure et extérieure), une salle d'exercices, un terrain de tennis. Une série de forfaits aux noms évocateurs tels l'échappée, les doux caprices, l'apogée, etc. sont au menu des épicuriens.

La qualité de la table du bistro ainsi que celle des bières campés dans ce décors hors du commun mérite amplement une excursion d'un jour que ce soit au départ de Montréal (90 minutes) ou de Québec (100 minutes).

La Seigneurie Volant

3550, chemin des Trembles
Saint-Paulin, Québec, J0K 3G0
T. : (819) 268-2555 / 1-800-789-5968
Fax : (819) 268-5234

Les Bières de la Nouvelle-France

Saint-Paulin, Québec, J0K 3G0
T. : (819) 268-5500
F : (819) 268-5502
Courriel : mlessard@infoteck.qc.ca
Directeur général : M. Marc Lessard
Maître-brasseur: M. Marcel Lagotte

* Son chef, M. Patrick Gérôme, a remporté le titre de chef cuisinier de l'année 1999 et chef santé de l'année 1997 au Québec!

