

Bières & Plaisirs

Brasseries - Terroir - Nouvelles - Régions - Nos services - Nous Contacter

*Parcourez
les régions
du Québec*



Découvrez la fiche
de dégustation

Télécharger

Organisations d'ateliers
de dégustations



En vedette



[Brasser sa bière](#)



[Journal Le Sous-Verre](#)



[Les Carnets de ma bière](#)



[Bièropholie - Le site des
bièrophoux](#)



[Journal d'un brasseur
artisan](#)

Loup Rouge - Artisan Brasseur

2007-07-20 / Philippe Wouters

C'est l'histoire d'un homme, un grand homme du 19^{ème} siècle qui défendit avec ardeur les valeurs québécoises tout au cours de sa vie. Wolfred Nelson, dit « Loup Rouge » ne se douta pas qu'il serait aujourd'hui source d'inspiration et de courage pour une nouvelle coopérative de brassage qui s'établira, comme lui, à Sorel. L'un était député et voulait faire découvrir le goût de la liberté, les autres sont une coopérative de brasseurs et veulent faire découvrir le goût de la bière artisanale.

Depuis plus de deux ans, trois amis connaissant très bien le milieu de la bière, veulent vivre de leur passion. Le parcours est semé d'embûches ; financement, local disponible, permis d'exploitation, équipements sont quelques sources de stress qui ne découragent pas nos valeureux patriotes mais, au contraire, les stimulent dans l'envie d'offrir, à Sorel, une place où règnera la bonne humeur et la bonne bière.

La philosophie de la brasserie est simple : Offrir le meilleur provenant de leurs cuves et développer des partenariats avec d'autres brasseries. Un des membres de la coopérative, Jean-Philippe Barbeau, coopère depuis quelques années avec différentes brasseries. Vous vous souviendrez de la Mc-Kroken-Flower, une scotch Ale qui a réussi à se faire remarquer, et de la Saison de Miguel, une bière de type Saison qui a été brassée à Shawinigan, dans une autre coopérative de travail, la brasserie artisanale le Trou du Diable.

Pas question d'embouteillage pour la brasserie «Loup Rouge ». « Si on veut voir nos produits embouteillés pour le Québec, nous le ferons en partenariat avec une microbrasserie. L'idée d'embouteiller nous-mêmes n'est vraiment pas envisagé » nous indique Jean-Philippe. Les efforts seront concentrés à la production d'Ales et peut-être quelques Lager par la suite. Un ensemble de produits qui satisferont toute la clientèle.

Actuellement le projet va bon train, l'équipement a été commandé et expédié du Missouri, le local est en rénovation et une bière brassée en partenariat avec Le Trou du Diable est en voie d'être distribuée au moment d'écrire ces quelques lignes. « Nous voulons faire beaucoup d'échange avec certaines autres brasseries, inviter des brasseurs professionnels et amateurs à venir brasser sur place dans nos équipements » souligne Jean-Philippe. Un projet qui, j'en suis persuadé, sera un nouveau détour incontournable dans le milieu de la bière au Québec.



Arrivée de l'équipement provenant d'une défunte microbrasserie des États-Unis.



Renseignements : www.artisanbrasseur.com