



Guillaume Gouin, Jan-Philippe Barbeau et Martin Robichaud sont les trois initiateurs de la brasserie artisanale Loup Rouge (Photo: Jean-Pierre St-Martin)_

Les 2 Rives - Édition du 24 juillet 2007

Inspirés par la personnalité du patriote Wolfred Nelson

Ils nomment leur brasserie artisanale, Loup Rouge

Louise Grégoire-Racicot

Parce qu'ils adorent la bière artisanale au point d'en inventer des recettes, Jan-Philippe Barbeau, Martin Robichaud et Guillaume Gouin ont décidé de devenir à leur tour des brasseurs artisans. Et de s'installer à Sorel-Tracy pour le faire.

Rencontrés jeudi dernier dans leurs locaux du 78 rue du Roi - oui l'ancien Gauthier et frères - ils venaient de décharger les 9 cuves et trois fermenteurs en acier inoxydable qu'ils avaient tout juste démantelés et rapportés d'une

brasserie du Missouri pour leur redonner vie ici.

Fiers de ces rutilants outils de travail auxquels se sont rajoutés barils de bière et matériel qui venaient avec le lot, ils disposent de tout ce qu'il faut, disent-ils, pour désormais servir dans leur propre pub, de la bière aux recettes bien personnelles - dont une déjà concoctée par Jan-Philippe et bien reconnue par les artisans brasseurs québécois qui l'ont affublée d'un prix : la MacKroken Flower.

"De fait, nous prévoyons présenter, à l'ouverture en octobre ou novembre, cinq de nos bières de différents types. Pour éventuellement, au fil des ans, en développer une trentaine", a dit M. Barbeau.

Car tant Jean-Philippe que Martin sont des biérophiles. Pour ne pas dire des biérofous! Des fous de la bière...artisanale qu'ils ont servie et dégustée tant au Québec qu'à l'étranger, dépistant comme les œnologues, ses composantes et aromates. Que ce soit à l'occasion de voyages ou encore lors de tournées touristiques des brasseries artisanales québécoises souvent organisées pour permettre la découverte.

"Ce que nous voulons, c'est inscrire Sorel-Tracy dans la route des bières artisanales permettant ainsi aux visiteurs de découvrir cette très belle ville tout en leur faisant goûter nos propres bières", précise Jan-Philippe.

Ces trois brasseurs sont aussi porteurs de rêve. Ils ne se présentent pas seulement comme des artisans de la bière mais aussi comme des animateurs de milieu qui veulent faire de leur pub un lieu d'échange et de discussion, de découvertes gustatives et intellectuelles. "Oui, on proposera des bières mais aussi des films engagés, des conférences, des prestations d'artistes régionaux", explique Guillaume Gouin.

Loup Rouge

Ils ont nommé leur entreprise Loup Rouge, en mémoire de Wolfred Nelson, médecin et patriote, élu de Sorel et de Montréal dont c'était le surnom. "Un homme dont on partage les valeurs", ont-ils dit.

C'est en coop de travail qu'ils ont choisi de créer leur brasserie. Parce qu'ils aiment les valeurs sociales sur lesquelles ce type d'entreprise s'appuie - qui place l'humain et non le profit au centre de l'aventure.

Ainsi les trois jeunes hommes - Gouin est de Sainte-victoire, Robichaud de Saint-Ours et Barbeau se dit néo-sorelois venu du Saguenay - espèrent y faire adhérer les travailleurs qu'ils engageront au fur et à mesure de leurs activités.

Ils gardent l'œil sur le "Loup Rouge", leur modèle d'audace et d'initiative, de conviction et d'engagement social et politique. "Nelson était un médecin du peuple. Il a aussi été l'un des propriétaires de la distillerie de Saint-Denis et a fait construire des moulins à Saint-Ours et à Sorel", note Jan-Philippe qui souligne que l'histoire occupera une place d'honneur dans leur pub.

Déjà ils ont partagé les tâches pour enfin réaliser ce projet qu'ils peaufinent depuis plus de deux ans et demi.. "Il a fallu figurer un plan d'affaires, rédiger une étude de marché, bien définir nos besoins et attentes et fonder notre coop de travail. Heureusement, nous avons reçu l'aide de Jacques Patenaude du CLD pour le faire".

Ils ont également reçu un coup de pouce financier pour démarrer l'entreprise qui nécessite quelque 200 000\$ de mise de fonds. "Mais comme nous le voulions, nous avons trouvé de l'équipement usagé. Notre pub sera aussi décoré et meublé à partir de matériel récupéré. Et comme nous utiliserons beaucoup d'eau, nous porterons une attention particulière aux matériaux utilisés pour compenser. Ils seront bio-dégradables car nous travaillons toujours dans une perspective de développement durable., ont expliqué Guillaume et Martin.

Mais il leur reste beaucoup à faire avant l'ouverture : installer les équipements puis obtenir du ministère, le certificat des normes de qualité des premières recettes de bière qui y seront brassées. Ce qui ne les empêche pas, chemin faisant, de planifier les activités qu'ils tiendront. Voire même de concocter les petites boires qu'ils proposeront durant l'hiver, se défendant bien de vouloir se développer au détriment des autres places soreloises. Mais se voyant plutôt comme une attraction supplémentaire que le centre-ville exercera sur les amateurs de bières artisanales dont on dit qu'ils sont de plus en plus nombreux au Québec!