

Imprimez vos étiquettes

Créez vos étiquettes avec votre propre imprimante.
www.QuickLabel.ca

Événements au Québec

Toutes les infos utiles sont sur le site touristique officiel du Québec
www.BonjourQuebec.com

Restaurants à Montréal

Dégustez un repas exceptionnel!
Consultez le répertoire des restos.
www.ZipLocal.com/Restaurants

Équipement Brasseries

Le Matériel Pour Votre Brasserie
A Prix Mini Chez Gastropolis24.
www.Gastropolis24.fr/Brasserie

Qui sommes nous - Devenir partenaire - Affichez vos produits gratuitement sur ce site - Administration



Découvrez la bière

- l'Actualité de la bière
- Brasseries du Québec
- Bières du Québec
- Histoire de la bière
- La Fabrication de la bière
- Les styles de bières
- Conseils et dégustations
- Entrevues 2008

Les richesses du Terroir

- l'Actualité du Terroir
- Producteurs du Québec
- Découvrez les produits
- Dégustations et Terroir
- Activités et Festivals
- Nos services
- **Le Forum**

Le Club des Gourmands

- Devenir membre
- Découvrir vos outils
- Perso-Mag
- Mets-Riages
- Fiches de dégustation
- Flux RSS

Espace membre

pour devenir membre, cliquez-ici

Envie de devenir partenaire ?

Affichez vos produits ou bières gratuitement



VOS PRODUITS AFFICHÉS GRATUITEMENT SUR CE SITE

Bienvenue - Vous n'êtes pas encore connecté - Devenez membre gratuitement

Régions du Québec

- Abitibi-Témiscamingue
- Bas Saint-Laurent
- Cantons de l'est
- Centre du Québec
- Charlevoix
- Chaudières-Appalaches
- Côte-Nord
- Gaspésie
- Îles de la Madeleine
- Lanaudière
- Laurentides
- Mauricie
- Montérégie
- Montréal-Laval
- Outaouais
- Région de Québec
- Saguenay-Lac-St-Jean

Brèves de Comptoir

2007-10-23 / Philippe Wouters

Écrire un Commentaire

Envoyer à un ami

Ajouter dans mon Perso-Mag

Imprimer

Les brasseurs brassent du noir

C'est sous la bannière de l'optimisme qu'il faut comprendre le titre car aucune mauvaise nouvelle n'est à annoncer dans le monde de la bière mais plutôt quelques initiatives des brasseurs à souligner.

Certains d'entre vous attendent avec impatience La Corne de Brume sur le marché des tablettes au Québec, elle vous est annoncée avant l'hiver 2007. La microbrasserie À l'abri de la tempête nous prépare un nouvel arrivage de cette fabuleuse Scotch Ale qui nous réchauffera pour les longs mois d'hiver qui s'en viennent. Notons également l'initiative de la brasserie de proposer, à l'année longue, sa nouvelle bière de type Stout « La grave du Café » qui était disponible pendant la saison estivale au salon de dégustation.

Outre ses 5 produits réguliers, la Microbrasserie d'Orléans envisage de nous offrir également une bière noire - le style n'est pas encore défini par Jean Lampron, le brasseur. Serait-ce une Porter, un Stout, un Imperial Stout, Jean ne sait pas encore, mais une chose



Galerie Photo

En Vedette

Un nouvel événement pour l'épicurien qui sommeille en vous !

Le festival Mondial de la bière présente la première édition de son volet gastronomique Flaveurs Bières et Caprices qui se déroulera les 29, 30 novembre et 1er décembre prochain

Une nouvelle interface pour Bières et Plaisirs

Bières et Plaisirs s'agrandit et vous invite à devenir membre gratuitement.

qui est sûre, il va vouloir nous faire plaisir m'a-t-il dit.

Bièropholie revient également avec son Imperial Stout et fort probablement sa Calumet et Calumet Grand Chef. René Huard, brasseur d'idées, a développé un partenariat avec une brasserie afin d'offrir ses produits aux passionnés et amateurs de la gamme Bièropholie.

Des soirées Bières et Fromages à Dunham



Les frères Gadoua - Jean, Gaetan et Bernard – vous invitent à profiter de leur salon de dégustation pour organiser vos soirées bières et fromages dans un environnement gourmand. En partenariat avec une fromagerie locale, la fromagerie des Cantons, ils vous invitent à déguster leurs bières et à découvrir les mariages qu'ils ont réalisés avec le maître-fromager.

Bières et Plaisirs a animé une soirée en leur présence et à pu se rendre compte que la gourmandise est une affaire de famille chez les Gadoua, les mariages étaient bien pensés et le public a apprécié la soirée gourmande, sur une note festive et amusée.

Les Nouveaux projets - suivi

Il y a quelques semaines, je m'étais amusé à vous présenter plusieurs nouveaux projets développés par des passionnés mais, avant tout, entrepreneurs. Plusieurs projets se concrétisent

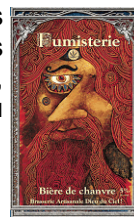
La microbrasserie À La Fût de Saint-Tite vous invite à découvrir leurs bières dans leur salon de dégustation et au Vices et Versa de Montréal. Au nombre de huit, elles couvrent les grands styles britanniques, belges et allemands.

Les Artisans brasseurs et Loup Rouge vous invitent à profiter d'un 5 à 7 très prochainement du côté de Sorel. Les travaux de la brasserie avancent bien et l'ouverture est prévue prochainement. Rappelons que le brasseur, Jan-Philippe Barbeau a déjà développé quelques bières en partenariat avec d'autres brasseries, il ne lui manquait plus qu'un quartier général pour assurer de la constance et de la disponibilité.

Marc Bélanger, mabrasserie.com, prépare activement son nouvel emplacement et fait briller ses cuves pour vous recevoir très prochainement. Vous pouvez consulter sur son blog l'avancement de ses travaux et les démarches entreprises. Premier brasseur interactif, il vous offre, dans ses récits, les embuches et petites joies d'un nouvel entrepreneur.

Dieu du Ciel en bouteilles

Souignons l'arrivée des bières de la microbrasserie Dieu du Ciel sur les tablettes de nos magasins préférés. L'équipe de Dieu du Ciel ayant choisi les recettes en fonction des réponses reçues dans le cadre de leur grand sondage, il faut s'attendre à voir apparaître les grands crus de la brasserie artisanale du même nom sur la rue Laurier à Montréal. Plus d'informations prochainement.



De la citrouille dans nos verres

Pour la période de l'Halloween, quelques brasseries vous offrent des bières sur la thématique de la citrouille.

Souignons la Saint-Amboise Citrouille. Voulant offrir une bière de style «Thanks Giving» chez nos voisins du sud, la brasserie Mc-Auslan a reproduit une bière épicée en cannelles, gingembres et clou de girofle. Ça sent la tarte à la citrouille, ça ressemble à de la tarte à la citrouille, mais ça n'a pas de citrouilles ! Dommage pour une bière, réussie, mais avec un léger goût d'amertume qui ne



[Un souper gastronomique vous attends à Mascouche](#)

[La Fête Bières et Saveurs](#)

Du Vendredi 31 août 2007 au Lundi 3 septembre 2007, venez vivre la fête Bières et Saveurs sur le site historique du Fort de Chambly.

[On parle de bière depuis 40 ans. . .](#)

Découvrez les archives de Radio-Canada



[Heineken et Carlsberg veulent avaler Kronenbourg](#)

[De la bière et du vin dans les dépanneurs? \(Radio-Canada\)](#)

[Pit Caribou, une microbrasserie toute gaspésienne \(Le Devoir\)](#)

«La seule microbrasserie, sur terre, à l'est de la ville de Québec»

[Le prix de la bière pourrait encore augmenter \(RTL Info\)](#)

[La meilleure bière au monde](#)

[voir les archives](#)

provient pas de la recette.



Brasseurs et Frères, pour la deuxième année consécutive nous a préparé sa fameuse « Trouille ». Une bière à la citrouille avec plus de 160kg de citrouilles pour 1500 litres de bières. Elle est disponible dans les magasins spécialisés.

Bedondaine et Bedons Ronds nous offre également sa « Vendredi 13 », une bière à la citrouille et aux épices disponibles uniquement sur place. Profitez de ses nombreuses activités ludiques et culturelles pour découvrir ce produit.

Publicité

Accédez gratuitement à une panoplie d'outils et de divertissement.



Entrez dans la communauté de Bières et Plaisirs

CLUB DES GOURMANDS

Publicité

 [Écrire un Commentaire](#)

 [Envoyer à un ami](#)

 [Ajouter dans mon Perso-Mag](#)

 [Imprimer](#)