

La publicité à la radio C'est payant !



Consultez nos représentants
cjso@cjso.qc.ca

Suivez le M



Jeudi le 27 mars 108



Information

Accueil
Les actualités
Les sports
Salles de nouvelles
Babillard

Programmation

Grille horaire

Chroniques

Arts-Spectacles
Palmarès CJSO
La chronique culturelle
Les recettes
L' univers des vins

En images

Activités CJSO
Multimédia
Historique
Visite virtuelle

Direction/ventes

Les ventes
Nous rejoindre

Ouverture du Loup Rouge

Sorel-Tracy, (cjso) 18 Mars 2008 - Ouverture officielle du Loup Rouge, artisan brasseur au centre-ville de Sorel-Tracy dans les anciens locaux de Gauthier et Frères. Appuyé financièrement par le Centre Local de développement du Bas-Richelieu, Emploi-Québec, le Réseau d'investissement social du Québec, la Maison d'animation populaire de Sorel-Tracy et la Caisse d'économie solidaire de Montréal, le projet fonctionne déjà.

L'artisan-brasseur, Jean-Philippe Barbeau a parlé de ses produits. Nous avons deux bières à notre actif, soit L'Antidote, une Pale ale anglaise, et la Saison du Loup, une saison belge-allemande. Depuis leur mise en service, il est indéniable que notre clientèle les apprécie grandement, par leur consommation, mais aussi par leurs commentaires très positifs. Notre but, ici, n'est pas d'avoir plusieurs bières qui plaisent à tout le monde. Nous préférons brasser des recettes différentes qui proposent des styles différents et que chacun puisse y trouver son compte. Deux nouvelles bières seront prêtes d'ici une semaine, la Chapeau noir, un Sweet stout au lactose et à l'avoine, et l'Île-de-Grâce, une India pale ale très houblonnée.



Jan-Philippe Barbeau, Guillaume Gouin et l'héritier du Loup, Yves Heine
Photo: Maurice Parent

[Retour](#)

5 personnes branchées sur le site

Copyright 2006 Tous droits réservés CJSO 101,7 FM

