



Le Loup rouge, une brasserie artisanale ouverte depuis peu à Sorel.



La saison du loup, une bière brassée par la maison.

Sortir - Vivre en Montérégie

Le Loup rouge, les crocs dans la bière

Stéphanie Bachand

Les lieux sont vastes et la couleur pâle des murs accroche l'œil. De l'espace, une scène où trônent piano et guitare. Des toiles plutôt urbaines et contemporaines de Frédérique Joyal ornent les murs. Un peu plus loin, des photos noir et blanc, d'anciens bâtiments de Sorel parlent du passé. Et puis les fresques, magistrales, sur les murs et au plafond de l'artiste sorelois Rosaire Côté. Un ancien marin qui fait maintenant du vitrail. Tout cela aurait pu ressembler à un joyeux bordel baroque. La grandeur des lieux permet avec harmonie la rencontre du passé et de la modernité. Le nom de l'endroit est inspiré de Wolfred Nelson, dit le Loup rouge. Un médecin du peuple qui fut aussi chef patriote du Bas-Richelieu. C'est une source d'inspiration pour la coopérative. «Nous nous sommes aussi inspirés d'autres coopératives et d'une brasserie d'aspect plus zen, au Vermont», explique le brasseur Jan-Philippe Barbeau. Deux autres acolytes se sont associés à lui, Martin Robichaud et Guillaume Gouin. Ce dernier est d'ailleurs responsable du volet artistique.

Ouvert depuis peu, le Loup rouge, artisan brasseur à Sorel, présente, entre autres, des bières du cru d'un de ses membres fondateurs, Jan-Philippe Barbeau. Pour goûter la Makroken Flower, une bière de la famille des scotch ales, c'est l'endroit où aller rôder. En gagnant différents prix, Jan-Philippe a pu brasser sa propre bière et la faire embouteiller. Il travaillera dans le monde communautaire pendant quelques années. De son passage dans ce milieu lui viendra l'idée de concilier son penchant pour le communautaire et

son côté alchimiste. «Nous avons voulu créer une coopérative de travail parce nous croyons à des valeurs d'équité, ainsi que l'intégration du travailleur à son lieu de travail. Tout le monde doit y mettre de son temps et de son énergie.» Des goûts pour tous les palais donc. Voici ce que vous dégustez dans l'ancre du loup. L'Antidote est une pale anglaise et la Saison du Loup, une belge allemande. Ces deux bières sont brassées sur place. Il est même possible d'apercevoir les installations où la bière se brasse. Intégrées au décor, c'en est presque esthétique. Au moment de lire ces lignes, la Chapeau noir, une sweet au lactose et à l'avoine, sera prête à déguster ainsi que l'Île de Grâce, une India pale ale très houblonnée. «Notre but n'est pas d'avoir plusieurs bières qui plaisent à tout le monde. Nous préférons brasser des recettes différentes, des styles où chacun pourra trouver son compte. L'Antidote est une pale anglaise et la Saison du Loup, une belge-allemande légèrement acidulée. Je me suis lié d'amitié avec d'autres brasseurs amateurs et professionnels grâce à Biéropholie. Je suis maintenant vice-président des importations privées de bières de cette organisation. Une association qui permet aux amateurs de goûter des bières d'importations privées qui viennent de partout dans le monde.» Il n'a pas suivi de cours de brasseurs (il n'y en a d'ailleurs pas au Québec, contrairement à l'Angleterre, l'Allemagne ou la Belgique), mais il s'est fait la main et le goût dans une brasserie artisanale de Saint-Hyacinthe durant une dizaine d'années.

Le conteur Jean-Marc Massie sera présent le 26 avril prochain, le chanteur Philippe B, le 3 mai et le groupe musical les Cheapettes, le 9 mai.

Pour de plus amples informations, sur les bières et la programmation artistique, visitez le www.artisanbrasseur.com.

Le Loup rouge est situé au 78, rue du Roi à Sorel-Tracy, 450.551.0660.