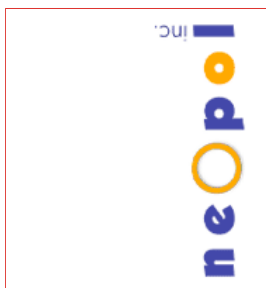


ACCUEIL    NOTRE COLLECTION    SÉLECTION D'ADRESSES FUTÉES    QUI SOMMES-NOUS ?    NOUVELLES FUTÉES    NOUS CONTACTER

## Nouvelles

### Le passeport du Quartier Latin

Le passeport du Quartier Latin est enfin disponible : plus de 200\$ de rabais inclus. N'attendez pas et procurez-vous en une copie dès maintenant !



[Home](#)    [Guide thématique : Bière Montréal](#)    [Le Loup rouge](#)

#### Nos adresses futées par région :

[L'Ouest de la province](#)  
[Tadoussac et le Nord](#)  
[La Gaspésie et les Îles de la Madeleine](#)  
[Lanaudière et la Mauricie](#)  
[Le Saguenay-Lac Saint-Jean](#)  
[Les Provinces Atlantiques](#)  
[Les rives du St-Laurent](#)  
[Montréal](#)  
[Québec et le Charlevoix](#)

#### Choisissez un guide :

[Guide de ville : Montréal](#)  
[Guide de ville : Québec, spécial 400e](#)  
[Guide thématique : Bière Montréal](#)  
[Guide thématique : Québec Gai et Lesbien](#)  
[Guide thématique : Voyage d'affaires au Québec](#)

### Le Loup rouge

78, du Roi, Sorel-Tracy  
 450-551-0660

[www.artisanbrasseur.com](http://www.artisanbrasseur.com)

Lun-dim, 11h-1h (horaires sujets à changements)

Le nom de cette toute nouvelle brasserie artisanale rend hommage à un homme, Wolfred Nelson dit « Loup Rouge », qui vécut au 19e siècle et passa sa vie à soigner le peuple et à défendre ardemment les valeurs québécoises en tant que patriote bas-richelois et élu de Sorel et Montréal. Mais Loup Rouge, c'est aussi une brasserie artisanale qui vient d'ouvrir ses pompes dans la belle région de Sorel-Tracy. Cette coopérative de travail fondée par Jean-Philippe Barbeau, Martin Robichaud et Guillaume Gouin, tous brasseurs artisans dans l'âme, se veut un acteur dans le développement économique et social de sa région en favorisant une grande collaboration avec les partenaires locaux. Ces trois comparses biérophiiles désiraient inscrire Sorel-Tracy sur la Route des Bières mais également, créer un lieu d'échange et de discussion, de découvertes gustatives et intellectuelles. Découvertes gustatives d'abord avec un menu d'excellentes bières brassées maison et des plats légers comme l'assiette de fromages locaux ou le bagel saumon fumé et fromage de chèvre. Découvertes intellectuelles ensuite avec des projections de films de répertoire et de documentaires sociaux, de conférences sur des sujets variés, dont notamment l'histoire des Patriotes et de la région Sorel-Tracy, sans oublier bien sûr des spectacles musicaux avec des artistes de la relève et d'autres plus connus.

MACKROKEN FLOWER, SCOTCH AL, 9,5%

Cette bière est brassée avec du miel de fleurs sauvages et différents malts. Un complexe assemblage d'arômes de caramel, de bois, de vanille et de prunes fait place en bouche à des saveurs de malt chocolat, de fumé et de noisettes. Une bière crémeuse avec beaucoup de corps où les saveurs sucrées viennent balancer le taux d'alcool.

SAISON DU LOUP, ALE BLONDE, 5%

D'un beau jaune pâle à peine voilé et surmonté d'un collet blanc, cette blonde de saison laisse échapper de délicats arômes de poivre. En bouche, une légère acidité et une amertume bien franche. Une bière qui allie balance et complexité grâce à une levure européenne toute spéciale.

Articles récents

- [Brasseurs RJ](#)
- [Mondial de la Bière](#)
- [Microbrasserie Charlevoix](#)
- [La Barberie](#)
- [La Voie Maltée](#)