

La route des bières

Jean-Philippe Thibault

Volume 55, Number 3 (193), December 2018, March 2019

Histoires enivrantes

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/89494ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Musée de la Gaspésie

ISSN

1207-5280 (print)

2561-410X (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Thibault, J.-P. (2018). La route des bières. *Magazine Gaspésie*, 55(3), 30–32.



LA ROUTE DES BIÈRES

La Gaspésie compte actuellement pas moins de neuf microbrasseries, toutes nées dans la dernière décennie. L'engouement pour ces bières gaspésiennes par le public est indiscutable. Et avec raison, les récompenses qui les honorent se multiplient, et ce, jusque sur la scène internationale. Retour sur la naissance du mouvement et de ses pionniers gaspésiens.

Jean-Philippe Thibault
Journaliste

Au tout début, en 1929, alors que les routes sont à peine carrossables, il y a eu la première brochure invitant les touristes à faire le tour de la Gaspésie. Ce dernier n'est donc plus tout jeune et depuis maintenant près de 90 ans, on ne compte plus le nombre de touristes qui arrêtent leur choix sur cette célèbre boucle qui ne cesse d'émerveiller le monde entier. Au fil des ans, plusieurs ont profité de cette popularité pour agrémenter ce périple automobile. Certains en profitent pour admirer la vue de haut avec la Route des phares du Québec maritime ; d'autres s'arrêtent en amont pour

plonger au fond de l'histoire avec la Route des épaves. Mais la plus populaire de toutes demeure probablement la Route des bières de l'est du Québec.

UN PRÉCURSEUR

Aujourd'hui, cette route brassicole est bien établie et comprend pas moins de 15 microbrasseries si on inclut la toute dernière du lot, Le Ketch de Sainte-Flavie qui a ouvert ses portes en mai 2018. Seize, si on ajoute À l'Abri de la Tempête aux Îles-de-la-Madeleine. Quoi qu'il en soit, l'expertise s'est développée au fil du temps et plusieurs jeunes entrepreneurs ont saisi la

balle au bond en voyant l'effervescence générée autour du monde de la bière.

Évidemment, il n'en a pas toujours été ainsi. Si on remonte un peu dans le temps d'une dizaine d'années environ, la Gaspésie était encore un désert brassicole. Jusqu'au jour où Francis Joncas, Benoit Couillard et Gilles Blanchet décident de mettre sur pied ce qui est alors la seule microbrasserie à l'est de Québec sur le continent : Pit Caribou. Un nom maintenant connu presque partout au Québec ayant pignon sur rue à L'Anse-à-Beaufils dans une ancienne usine de transformation de phoque, à quelques secondes du port servant toujours de

Années d'ouverture des microbrasseries

2007 : Pit Caribou - L'Anse-à-Beaufils

2008 : Le Naufrageur - Carleton-sur-Mer

2010 : La Captive - Amqui

2010 : La Fabrique - Matane

2014 : Le Malbord - Sainte-Anne-des-Monts

2015 : Auval - Val-d'Espoir

2017 : Cap Gaspé - Gaspé

2017 : Frontibus - Rivière-au-Renard

2018 : Le Ketch - Sainte-Flavie

point d'ancrage pour les homardiers de Percé. C'est ainsi qu'une veille de Saint-Jean-Baptiste en 2007, La Blonde de l'Anse et La Bonne Aventure voient le jour, avec une quantité tout juste suffisante pour satisfaire leur voisin du café-bistro de La Vieille Usine. Humblement, Francis Joncas rappelle que son but premier était modeste, soit de faire la meilleure bière possible.

« Je brassais maison chez nous et j'étais un fan de microbrasserie. Il n'y avait rien et je me suis dit que tiens, j'allais être le premier à en ouvrir une en Gaspésie et au Bas-Saint-Laurent, tout simplement. C'est pas plus compliqué que ça. J'avais aucune idée que ça allait popper à tour de bras comme ça autour. Le phénomène est quand même mondial, mais en 2007, je me doutais pas qu'il y allait avoir un tel boom ici. C'est un bel acquis pour les régions. »

À ce jour, plus d'une dizaine d'années plus tard, Pit Caribou a créé environ une soixantaine de bières, en plus d'ouvrir un pub au centre-ville de Percé et à Montréal. De fil en aiguille, la modeste production artisanale prend du galon et ce sont maintenant 850 000 litres de bière qui sont produits annuellement. Chemin faisant, une soixantaine d'emplois ont été créés.

EFFET BOULE DE NEIGE

À l'ouest, à environ 200 km de L'Anse-à-Beaufils, la boulangerie-

pâtisserie La Mie Véritable offre ses petites douceurs depuis 1997, grâce à la cécité des frères Louis-Franck et Sébastien Valade et de leur mère Doria Grenier. S'amusant dans les levures et les céréales depuis longtemps, le monde brassicole est un peu une suite logique. C'est ainsi que Christelle Latrasse et Philippe Gauthier se sont joints à l'aventure en 2008 pour fonder la microbrasserie Le Naufrageur, dans l'ancien théâtre La Moluque. Les deux entités fusionneront en 2015.

« En fait, il y a 21 ans, c'était une microbrasserie qu'on devait ouvrir et non pas une boulangerie. Mon père faisait de la bière quand j'étais jeune et on avait le droit d'y goûter. J'aimais bien ça », avoue en riant Louis-Franck Valade. Lui et son frère partiront plus tard en Europe et découvriront un nouvel éventail de goûts, cristallisant cette idée de démarrer une microbrasserie en Gaspésie.

Aujourd'hui, il s'agit pratiquement d'un arrêt obligatoire et l'endroit fait partie intégrante du paysage de Carleton-sur-Mer. Vecteur économique d'importance, l'établissement emploie jusqu'à 75 personnes en période estivale, et une quarantaine pendant la saison froide.

« Au départ, on pensait surtout à un endroit pour se rencontrer entre amis pour créer notre propre *night life* parce qu'il n'y avait plus rien. Aujourd'hui, si on enlevait Le Naufrageur ça serait plus difficile

pour la rétention de jeunes talents. On a besoin d'endroits vivants et sympathiques comme ça. C'est pratiquement vital pour Carleton. Ça beaucoup évolué en 21 ans. Autrefois, la saison durait trois semaines ; maintenant, ça dure trois mois. »

BOUILLONNEMENT

Effectivement, l'évolution est fulgurante en quelques années. Selon les chiffres de l'Association des microbrasseries du Québec, leur nombre a plus que triplé entre 2002 et 2012, passant de 31 à 99. À cette image, si la Gaspésie était un désert brassicole avant 2007, les 10 années suivantes vont plutôt être l'âge d'or des microbrasseries dans la région.



Médaille de La Pagon, Flavie Maloney de son vrai nom, originaire de La Marthe. Le Malbord a nommé une bière en l'honneur de cette femme forte, mesurant 6 pieds et pesant jusqu'à 500 livres. Plusieurs noms de bières gaspésiennes sont inspirés de l'histoire régionale, pensons aussi à la Colborne du Naufrageur ou à la De Lesseps de Pit Caribou.

Musée de la Gaspésie. Collection Centre d'archives de la Gaspésie. P57, 00.71.1

En 2010, deux autres joueurs arrivent sur le marché. À Amqui, quatre actionnaires mettent sur pied La Captive dans ce qui a jadis été une ancienne prison. À quelques essais sporadiques près, elle est la seule en Gaspésie qui ne s'est pas lancée dans l'embouteillage et ses produits ne peuvent être consommés que sur place.

Le même été, à Matane, voit le jour La Fabrique qui elle aussi jouit d'une belle popularité. À l'instar de ses homologues, la microbrasserie décide d'investir massivement dans ses installations pour distribuer ses créations en dehors des frontières de la région. En 2017, elle injecte 700 000 \$ pour distribuer environ 120 000 bouteilles partout au Québec.

Le foisonnement continue en 2014 avec l'ouverture du Malbord à Sainte-Anne-des-Monts, puis la pointe gaspésienne ferme le bal, pour l'instant du moins, avec pas moins de trois nouvelles microbrasseries. Un ancien de Pit Caribou, Benoit Couillard, fonde Auval à Val-d'Espoir en 2015. Depuis, la route des Pères est prise d'assaut par les amateurs chaque été dans l'espoir de mettre la main sur les produits qui sont souvent en rupture de stock. Cette rareté est due au souhait de son créateur de demeurer artisanal dans le fonctionnement de sa ferme-brasserie et à ses bières qui ne cessent de se démarquer.

À Rivière-au-Renard, c'est dans l'ancien marché d'alimentation RT que les fondateurs de Frontibus

décident de déposer leurs valises en 2017 après un bref séjour au centre-ville de Gaspé. La même année, Cap Gaspé ouvre quant à elle ses portes dans, ironie du sort, un ancien entrepôt Molson. Un symbole comme quoi les microbrasseries sont bien implantées dans la région et qu'elles ont su faire leur place dans un marché qui encore récemment n'était détenu que par les géants de l'industrie. Une situation qui réjouit évidemment les artisans du milieu.

« La Gaspésie, c'est un grand pays et on est chanceux d'avoir autant de bons brasseurs. C'est un plus pour nous et c'est un plus pour la région », remarque Louis-Franck Valade. Même son de cloche pour Francis Joncas, qui a d'ailleurs aidé à incuber d'autres microbrasseries du coin comme Le Malbord, le St-Pancrease à Baie-Comeau ou encore Cap Gaspé. « Je suis zéro compétition dans la vie, au contraire. Tant mieux si les autres font des bons produits. C'est un effort collectif. J'essaie juste de faire de mon mieux pour faire la meilleure bière possible. »

Force est de constater que les efforts auront porté leurs fruits. Il y a maintenant des milliers de touristes qui se lancent à l'assaut de la 132 pour découvrir quelques échantillons de ce qui se fait de mieux dans le monde brassicole.



Comptoir de bières gaspésiennes à l'épicerie Alban Aspirault, Rivière-au-Renard, 2018.

FAITES PLUS AVEC HAMSTER À VOS CÔTÉS

- Papeterie
- Informatique
- Cadeaux
- Matériel d'artiste
- Jeux et jouets éducatifs



**Papeterie
Cartier Inc.**

Sonia Servant, Propriétaire

159 boul. de Gaspé | 418 368-5433