



Le Bedondaine et Bedons Ronds abrite également un musée de la bière.



Le brasseur Nicolas Bourgault propose des recettes originales et équilibrées.



Brassage de la bière d'épinette.

Originalité et excellence

Si vous n'avez qu'une brasserie à visiter en Montérégie en cette fin d'été, Bedondaine et Bedons Ronds représente une option de choix.

D'abord, les bières de la maison ne sont disponibles que sur place, ce qui justifie le détour pour ceux qui n'habitent pas les parages immédiats. Ensuite, c'est un brouepub qui se distingue pour l'ensemble de son œuvre, laquelle va bien au-delà de ses bières exemplaires. Notamment, le service y est toujours bien informé et courtois.

La décoration est aussi unique. Nicolas Bourgault est un tégestophile, soit un collectionneur d'articles liés à la bière depuis de nombreuses années et a amassé une collection dont une partie orne les murs de la brasserie qui constituent un véritable musée brassicole. Le visuel de l'endroit, tout comme la musique peut le faire, contribue ainsi grandement au charme de l'expérience Bedondaine.

Par ailleurs, les bières constituent généralement de grandes réussites. Bien que les recettes

semblent parfois aventureuses en employant des ingrédients presque saugrenus dans l'univers brassicole, on y retrouve toujours une signature maison convaincante.

ÉQUILIBRE

En effet, toutes les bières de Nicolas Bourgault semblent partager une agréable, confortable rondeur en bouche. Une telle rondeur rime souvent avec des sucres résiduels importants, mais chez Bedondaine, il existe un souci indéniable de l'équilibre. Quand ce n'est pas l'amertume, ce sont les notes épicées des levures ou des aromates, à moins que ce ne soit le côté torréfié de certains malts; le brasseur trouve toujours un subterfuge afin de rendre ses bières faciles à boire et sans dominante exagérée.

À n'en point douter, une telle constance dans l'excellence vaut le détour, car bien peu de brasseurs québécois maîtrisent aussi bien le jeu des textures et de l'équilibre. En prime, l'originalité de certaines recettes risque de laisser plusieurs visiteurs pantois. Une expérience plus que sympathique.



La collection d'articles de bière de Nicolas Bourgault sert de décor à la brasserie.

Quelques bonnes bières

BEDONDAINE ET BEDONS RONDS

La Mentheuse

Le nez: Menthe, poivre, seigle

En bouche: Genièvre, menthe, céréales rondes

Pourquoi c'est bon:

La menthe est un thème rarement exploité dans l'univers brassicole et on l'exploite ici avec brio, misant sur un profil céréalié appuyé qui flirte avec des couches épicées successives rafraîchissantes. Un équilibre d'une impressionnante justesse.



La Noix de Marmotte

Le nez: Noisettes, céréales grillées

En bouche: Pain grillé, noisettes résineuses

Pourquoi c'est bon:

La Nut Brown Ale est un style classique qui ne jouit pas de la meilleure réputation auprès des cercles d'amateurs qui la trouvent souvent un brin ennuyante. Oubliez l'ennui chez Bedondaine : une quantité incomparable de noisettes se taille une place dans cette Brown Ale qu'on prendrait avec les doigts.



Ma Bière d'épinette

Le nez: Épinette, céréales miellées

En bouche: Gomme de sapin, rondeur céréalière

Pourquoi c'est bon:

Les pousses d'épinette poussent un cri résineux prolongé qu'une chaleur d'alcool et des malts doux viennent équilibrer. Une autre belle démonstration de la maîtrise de l'équilibre.



Des questions ou des suggestions ?

Écrivez-nous à jm.courrier@quebecormedia.com