

Les trésors brassicoles de la Montérégie

On oublie souvent que la Montérégie ne se limite pas à la populeuse Rive-Sud de Montréal. Peut-être plus encore qu'ailleurs, plusieurs brasseries de premier plan évoluant en Montérégie se préoccupent principalement de l'univers de la bière embouteillée. Nous avons toute l'année pour traiter des excellentes offrandes des Loup Rouge, Brasseurs du Monde ou Les Trois Mousquetaires. Mettons donc le cap sur la Montérégie et ses trésors de salons de dégustation brassicoles.

vent plus d'une quinzaine de bières, et ce, depuis l'ouverture des lieux, ce qui constitue une offre des plus généreuses. Avec une telle abondance, il est difficile d'imaginer qu'un visiteur n'y trouve pas bière à son goût, mais soulignons néanmoins notre appréciation pour la présence régulière d'une bière légère, tantôt épicée et poivrée, tantôt amère et tranchante, mais toujours savoureuse. Un vrai miracle pour les conducteurs désignés. Sans avoir soufflé sa troisième bougie, Lagabière est déjà devenu un incontournable de la région.

LES NOUVEAUX MAÎTRES

Dans la Montérégie viticole plus profonde, aux abords des Cantons-de-l'Est, la bourgade de Dunham voit grandir la brasserie éponyme depuis maintenant 4 ans. De l'avis de plusieurs observateurs, nous avons affaire à la crème de l'univers brassicole québécois. Une formule qui a grandement contribué à la réputation de la maison tient aux très courus lancements de brassins spéciaux quelques fois l'an. La brasserie Dunham en profite alors pour gâter les pèlerins d'une vaste gamme de brassins expérimentaux, ayant souvent séjourné plusieurs mois en barriques ayant contenu d'autres alcools fins au préalable. L'entreprise ne cache pas ses ambitions dans ce créneau spécialisé. D'ici quelques années, elle compte abriter un chai de plusieurs centaines de barriques de chêne afin qu'une portion impor-

tante de sa production soit ainsi constituée de brassins d'exception.

Les lancements spéciaux ne constituent toutefois pas la réalité d'une visite de la brasserie Dunham lors d'une journée normale. En ces moments, le sympathique bar s'avère plus civilisé et propose une dizaine de lignes d'offrandes de la maison, toutes de haute qualité et où le houblon est toujours fortement représenté. N'hésitez pas à consulter les employés afin qu'ils vous aiguillent au travers de décisions difficiles, car plusieurs bières sortent des sentiers battus. Prenez par ailleurs soin de vérifier les heures d'ouverture avant de vous y déplacer, car bien que celles-ci soient élargies pour l'été, elles demeurent limitées en dehors de la haute saison.

Enfin, à une vingtaine de kilomètres de Dunham, la toute nouvelle Auberge Sutton Brouërie ne produit pas encore ses propres bières, mais sa carte de fûts invités est déjà très relevée. Un projet montréalais à suivre de près...

David Lévesque Gendron et Martin Thibault sont les auteurs des *Saveurs gastronomiques de la bière (Druide, 2013)*, sacré meilleur livre sur la bière aux Gourmand Awards, gagnant du premier prix littéraire Mondial de la Bière, gagnant d'une médaille d'or au concours des livres culinaires canadiens de Taste Canada et en nomination pour le prix Marcel Couture.

LE PIONNIER

Mine de rien, le Bilboquet manie le fourquet à Saint-Hyacinthe depuis 1990, ce qui en fait un des plus vieux brouepubs de la province. Le local a pris de l'expansion au cours des dernières années et la production industrielle a pris du galon, si bien que l'on retrouve la gamme principale dans de nombreux points de vente. Certaines offrandes plus expérimentales – on y a aperçu par exemple une Berliner Weisse cet été – ne profitent pas d'une aussi large distribution et méritent le détour. Les lieux sympathiques, souvent festifs, continuent de représenter la principale option bière de la région maskoutaine après 25 ans.

De son côté, Saint-Jean-sur-Richelieu est l'archétype ultime de la ville québécoise pour laquelle ne pas avoir de brouepub était un non-sens. C'était pourtant encore le cas il n'y a même pas trois ans. De nombreux projets ont été évoqués au fil des années et les dégourdis frères Laganière ont été les premiers à atteindre le fil d'arrivée avec le brouepub Lagabière, sis bien au cœur de la vie johannaise. Entre l'agréable terrasse donnant sur le Richelieu et le coin Nintendo avec ses jeux vintage, les lieux dégagent l'impression un tantinet nostalgique du salon familial de votre enfance. Au menu, une boustifaille de type pub plus qu'honorable. À l'ardoise, on découvre sou-

David Lévesque Gendron
et Martin Thibault

Collaboration spéciale

Nos adresses PRÉFÉRÉES

POUR BOIRE SUR PLACE

1 **Brasserie Dunham**
3809, rue Principale, Dunham

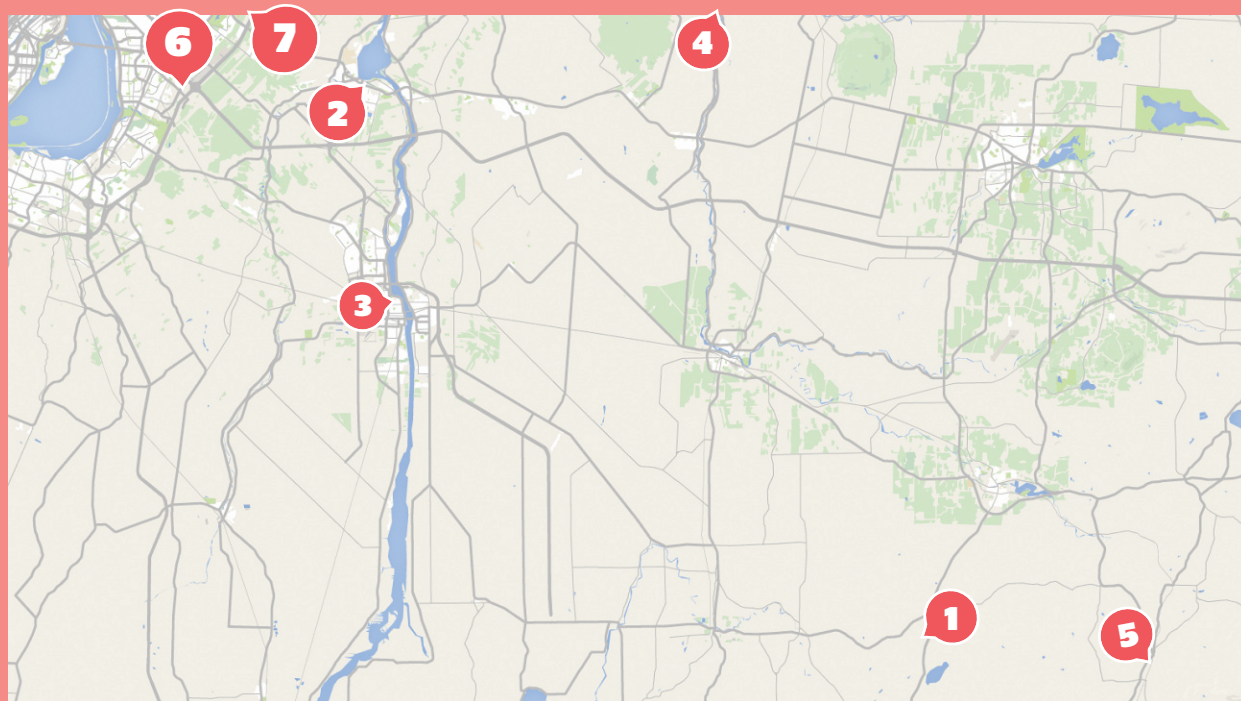


Brasserie Dunham

2 **Bedondaine et bedons ronds**
255, rue Ostiguy, Chambly

3 **Lagabière**
167, rue Richelieu, Saint-Jean-sur-Richelieu

4 **Le Bilboquet**
1850, rue des Cascades, Saint-Hyacinthe



5 **Auberge Sutton Brouërie**
27, rue Principale Sud, Sutton

6 **Le Balthazar**
19180, boulevard Leduc #210, Brossard

POUR EMPORTER

7 **Flaveurs d'ici**
6075, chemin Chambly, Saint-Hubert

