

# Les 13 meilleures MICROBRASSERIES

## DU QUÉBEC

Par Marie-Eve Bourassa



Partout à travers le monde, les Québécois, à l'instar des Écossais ou des Irlandais, sont reconnus pour être de bons vivants. Pas étonnant : quand on décide de faire le tour de notre belle province, on réalise rapidement que les gens de chez nous n'ont absolument rien à envier au savoir-faire des maîtres-brasseurs allemands, belges ou britanniques. Voici donc un tour d'horizon et quelques incontournables pour tous les amateurs de bonne « broue », connaisseurs ou débutants!



### BRASSEUR DE MONTRÉAL

Situé dans le secteur de Griffintown à Montréal, le resto-bar Brasseur de Montréal est un endroit accueillant et chaleureux où il fait bon boire tout en satisfaisant notre curiosité : les installations de fabrication se trouvent, en effet, juste à côté. Étant l'une des plus grandes microbrasseries industrielles de la région, Brasseur de Montréal offre sept bières de base ainsi que quelques bières spécialisées, qui changent au gré des saisons. Beaucoup de possibilités, beaucoup de découvertes, beaucoup de coups de cœur. Et le plus beau dans tout ça : leurs bières sont disponibles dans plusieurs marchés, bars et restaurants de la province. Ce qui veut dire : pas d'excuse de ne pas succomber!

[www.brasseurdemontreal.ca](http://www.brasseurdemontreal.ca) - 1485, rue Ottawa, Montréal



### DIEU DU CIEL!

Depuis l'ouverture de leur première succursale sur la rue Laurier à Montréal, la brasserie artisanale Dieu du Ciel! s'est donné une mission... divine : fabriquer la meilleure bière qui soit, rien de moins! Oui, les gens de Dieu du Ciel! voient grand, et c'est sans doute pour ça que, peu importe le style de bières, chacune de leurs créations partage un même goût, et ce goût est celui de la passion. Faisant fi des modes passagères, les bières de Dieu du Ciel! arborent plutôt des saveurs intemporelles. La réputation de l'établissement n'est d'ailleurs plus à faire et, depuis quelques années, les gens de Saint-Jérôme peuvent aussi savourer les charmes de ces bières incomparables, dans le pub et sur la terrasse de la microbrasserie.

[www.dieuduciel.com](http://www.dieuduciel.com) - 259, rue de Villemur, Saint-Jérôme - 29, rue Laurier Ouest, Montréal



### ARCHIBALD

Deux adresses pour mieux assouvir notre soif! Que ce soit au restaurant de Lac-Beauport, ou à celui de Québec, on y retrouve les mêmes bonnes bières, la même bonne ambiance! En entrant chez Archibald, on oublie la ville qui nous entoure : l'endroit, sans prétention, rappelle un chalet québécois et est idéal pour passer du bon temps entre amis. On aime : la terrasse, leur bière *light* (denrée rare dans les microbrasseries), les spectacles de musique, les repas savoureux, etc. De plus, les mineurs ont accès au restaurant. Mais ce qui nous enchante tout particulièrement, ce sont toutes ses bières disponibles un peu partout au Québec, en cannette. Archibald à la plage? Pourquoi pas!

[www.archibaldmicrobrasserie.ca](http://www.archibaldmicrobrasserie.ca) - 1021, boulevard du Lac, Lac-Beauport  
1240, autoroute Duplessis, Québec

**LA VOIE MALTÉE**

La Voie Maltée est, sans aucun doute, la microbrasserie la plus populaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean, et avec raison! Dix ans de savoir-faire, ça se goûte! La Voie Maltée, qui a vu le jour dans la belle ville de Jonquière, désalètera autant les assottés de Chicoutimi que ceux de Québec maintenant, puisque l'entreprise ouvrira une troisième succursale dans la Vieille-Capitale, en août. Qu'est-ce qu'on y commande? Difficile à dire : tout vaut la peine qu'on s'y attarde. Mais vous devez, à tout le moins, essayer une de leurs trois bières ayant remporté un « World Beer Awards » : la Graincheuse (*pale ale*), la Polissonne (bière forte) ou la Crt-minelle (stout impérial). Notre coup de cœur : la Rabar-joie, une bière blanche aux blquets, offerte en saison estivale. On est au Saguenay après tout! Par ailleurs, sachez-vous que La Voie Maltée est la seule microbrasserie au Québec à offrir un menu où tous les plats sont cuisinés à la bière? [www.lavoieemalte.com](http://www.lavoieemalte.com) - 777, boulevard Talbot, Chicoutimi - 2509, rue Saint-Dominique, Jonquière - 1040, boulevard Pierre-Bertrand, Québec (ouverture en août 2013)



**LA MICROBRASSERIE CHARLEVOIX**

1998 : c'est à l'intérieur du restaurant le Saint-Pub que naît la Micro-Brasserie Charlevoix. Bien entendu, les charmes de la région sont bien connus et, bel adon, c'est la même chose pour ceux de bières de la gamme Dominus Vobiscum, d'inspiration belge, et Vache Folle. Situé au cœur du centre-ville de Bate-Saint-Paul, le restaurant offre une cuisine bistro simple, mais ô combien savoureuse, inspirée par ces délicieuses bières dont la réputation n'est plus à faire. Quelle belle excuse pour aller voir un peu du pays! Coincée en ville? Qu'à cela ne tienne : les bières de la MicroBrasserie Charlevoix sont aussi disponibles dans certains restaurants et commerces spécialisés. [www.saint-pub.com](http://www.saint-pub.com) - 2, rue Racine, Bate-Saint-Paul



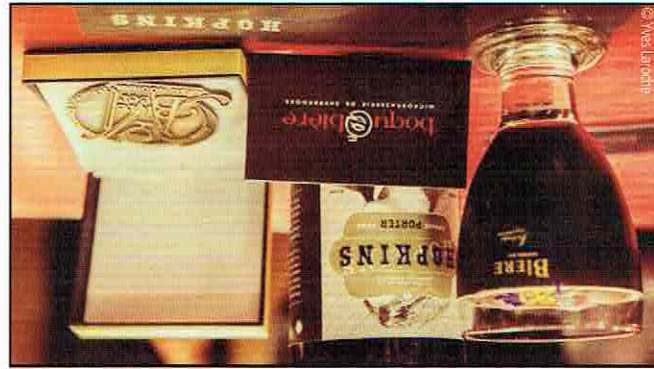
**LE NAUFRAGEUR**

On s'attend : il y a un nombre assez impressionnant de raisons pour aller faire un tour en Gaspésie. La beauté du paysage, l'amabilité des Gaspésiens, l'air du large et, surtout, surtout la microbrasserie Le Naufrageur : un des plus beaux joyaux de la Bate-des-Chaleurs. Tout y est : une ambiance chaleureuse, un savoir-faire apparent et des bières tout simplement divines qui sauront convaincre « tous les pêcheurs, marins, pirates et voyageurs » qui s'échoueront sur ce site riche en histoire. D'ailleurs, la microbrasserie doit son nom à un pirate qui sévissait dans la Bate-des-Chaleurs : « le naufrageur », ne possédant pas de navire, allumait des feux sur la berge, attirant ainsi les bateaux vers des récifs meurtriers. Chacune des bières de la maison a, elle aussi, sa petite histoire. [www.lenufrageur.com](http://www.lenufrageur.com) - 586, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer



**BOQUEBIÈRE**

Fier (avec raison) de sa région, le Boquebrière brasse des bières de grande qualité, d'inspirations anglaises et belges, qui s'inscrivent dans l'histoire de Sherbrooke. À preuve : la gamme Hopkins, nommée en l'honneur du brasseur sherbrookoïis, fondateur de la brasserie Burton (1886). Les autres gammes, Hildegard (inspiration belge) et Barnstone (fusionnant le savoir-faire ancestral à la richesse du terroir) promettent aussi de vous faire découvrir de belles saveurs, comme cette blanche à la lavande. Ce qui nous fait revenir, toujours, émergente, très active à Sherbrooke, y a élu domicile et l'ambiance est, habituellement, déchainée! [www.boquebriere.com](http://www.boquebriere.com) - 50, rue Wellington Nord, Sherbrooke





## COCKTAILS MINCEUR

Par Marie-Eve Bourassa – L'été est sans aucun doute la saison des douceurs et des indulgences. On profite allégrement des barbecues entre copains, des soirées endiablées sur les terrasses et des séances de paresse bien méritées sur la plage : la *pura vida*! Évidemment, ce laisser-aller si apprécié peut parfois être dangereux pour notre ligne capricieuse. Question de profiter comme il se doit tout en ayant l'esprit tranquille de la plus chaude saison de l'année, nous vous proposons quelques trucs minceur à consommer avec (ou sans?) modération.

### De la broue dans le toupet

Nous le mentionnions le mois dernier : ces dernières années, le marché des *coolers* a explosé au Québec. On aime bien boire, sans se casser la tête. Bien sûr, les compagnies de bières n'ont eu d'autres choix que de suivre la tendance. Cet été, plusieurs nouveautés se retrouvent au frigo du supermarché du coin.

### Molson Canadian 67 Sublime

Suite délicieusement logique à la Molson Canadian 67 apparue l'an dernier, la Sublime ne contient, elle aussi, que 67 calories par bouteille de 341 ml, environ la moitié moins que dans un verre de vin ou un cocktail. Légèrement alcoolisée (3 % ABV), la Sublime est une bière rafraîchissante au bon goût de citron et lime.



### Bud Light Mojito

N'arrêtant pas l'innovation, la brasserie Labatt présente cet été la petite dernière de sa grande famille : la Bud Light Mojito. Un goût rafraîchissant, un peu sucré, ne contenant que 116 calories. Inspirée par le célèbre cocktail cubain, la Bud Light Mojito est une succulente façon de combattre les vagues de chaleur de notre été québécois en toute légèreté d'esprit.

### Coors Light T Glacé

Première incursion dans le monde de la bière aromatisée pour ce géant, Coors Light a eu la brillante idée d'unir les arômes de sa bière déjà si appréciée à ceux du breuvage le plus bu dans le monde (après l'eau) : le thé. Sucrée, corsée et acidulée à la fois, la Coors Light T Glacé se veut une alternative moins calorique aux cocktails comme le Long Island Iced-T. Comme toujours, la fraîcheur est au rendez-vous et, à 120 calories par bouteille, elle demeure un choix raisonnable.



### TABLEAU DES CALORIES

#### BIÈRES

Stella Artois 5 %	220
Guinness Draught	210
Labatt Bleue	153
Heineken Lager	150
Molson Export	140
Corona	148
Budweiser	145
Boréale Rousse	140
Bud Light Lime	116
Bud Light	110
Miller-Chil	110
Coors Light	104
Sleeman Clear	90
Molson Canadian 67	67
Labatt Bleue 55	55

#### COOLERS

Rev	238
Smirnoff Ice	228
Bacardi Breezer (Pina Colada)	200

#### VINS

Pinot noir (5 oz)	121
Chardonnay (5 oz)	114
Champagne (5 oz)	80

#### COCKTAILS

Mai Tai (4,5 oz)	310
Pina Colada (4,5 oz)	260
Baileys (2 oz)	210
Margarita (3 oz)	170
Martini (2,5 oz)	155
Bloody Mary (5 oz)	116
Sangria (5 oz)	115
Vodka (1,5 oz)	100
Cosmopolitan	100



**Trouvaille : Le nectar d'agave**  
L'Aqua Miel, ou nectar d'agave, est un édulcorant 100 % naturel obtenu à partir de la plante d'agave. Non seulement ce sirop doré remplace tous les autres sucres raffinés, mais, composé principalement de fructose, il possède un indice glycémique faible. Ce que ça veut dire? Plus sucré au goût que le sucre blanc, il se métabolise plus facilement, ce qui en fait un édulcorant fortement recommandé aux gens souffrant de diabète. Le nectar d'agave est reconnu pour réduire le cholestérol et favoriser la perte de poids, en réduisant l'appétit et en augmentant l'effet de satiété. Disponible dans la majorité des marchés d'aliments naturels.

**LE CHIFFRE DU MOIS**  
C'EST LE NOMBRE MOYEN DE CALORIES QUE L'ON RETROUVE DANS UN VERRE DE BIÈRE CLASSIQUE, UN COSMOPOLITAN OU UN VERRE DE VIN ROUGE.



**Application**  
MyFitnessPal est une application gratuite et totalement complète. Grâce à elle, vous pourrez désormais compter les calories ingurgitées dans une journée, mais aussi tenir un journal de vos progrès et de vos habitudes alimentaires. Avec une banque d'aliments de boissons (les cocktails aussi!) de plus de 1,1 million, MyFitnessPal est un gadget indispensable. Disponible sur l'AppStore.



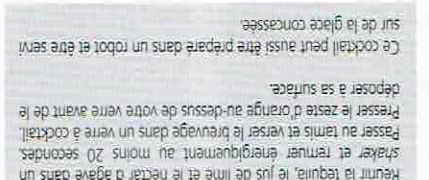
**Bellini!**  
Toutes les occasions sont bonnes pour sortir le champagne! D'autant plus qu'un verre de bulle, boisson fétiche de Marilyn Monroe, ne contient que 80 calories. Afin d'épater la galerie et pour faire changement, on offre à nos copines une tournée de Bellini, fait avec une purée de pêche maison. Créé au Harry's Bar, le Bellini est la boisson emblématique de la belle Venise. Qui sait? Peut-être deviendra-t-elle aussi celle de notre terrasse...

**Préparation**  
1 oz de purée de pêche maison  
4 oz de champagne (ou Prosecco, vin mousseux sec)  
Mettre environ une once de purée de pêche au fond de votre coupe avant de verser très lentement le champagne, tout en mélangeant doucement avec une cuillère.  
\* Purée de pêche maison : Peler des pêches fraîches et mixer. Les placer dans un robot et broyer le tout avec un peu d'eau et de nectar d'agave (au goût). La purée devrait être lisse, sans être trop liquide. Se conserve quelques jours au réfrigérateur.



**Slimy Margarita**  
On a beau avoir le choix entre des centaines de cocktails, lorsque la canicule frappe, rien ne satisfait plus qu'une délicieuse Margarita bien glacée... d'autant plus que celle que nous vous présentons ce mois-ci a le mérite d'être moins sucrée et moins calorique que ses consœurs.

**Préparation**  
2 oz de tequila (100 % agave bleu)  
1/4 oz de jus de lime fraîchement pressé  
1/4 oz de nectar d'agave  
1 large zeste d'orange  
Sel (optionnel)  
Remplir la tequila, le jus de lime et le nectar d'agave dans un shaker et remuer énergiquement au moins 20 secondes. Passer au tamis et verser le breuvage dans un verre à cocktail. Presser le zeste d'orange au-dessus de votre verre avant de le déposer à sa surface.  
Ce cocktail peut aussi être préparé dans un robot et être servi sur de la glace concassée.



**Caipirinha**  
Après le romantisme de l'Italie et le chaud soleil du Mexique, faites voyager vos papilles vers la douce folie du Brésil. Fait à base de Cachaca, le spiritueux national brésilien, la Caipirinha gagne à être connue. Avec un tel verre en main, c'est «carnaval» tous les jours de l'été.

**Préparation**  
2 oz de Cachaca  
1/2 lime en cubes  
1/4 à 1/2 oz de nectar d'agave  
Soda (optionnel)  
Dans un verre *old fashioned*, piler les cubes de limes. Ajouter le nectar d'agave et bien incorporer. Remplir le verre de glace et verser la Cachaca. Bien remuer.  
Pour un cocktail moins corsé et plus léger, ajouter une à deux onces d'eau gazeifiée.





## LA FIEVRE DE L'ÉTÉ EST ARRIVÉE!

Par Marie-Eve Bourassa — Aaaaaah! L'été est bel et bien de retour sur notre belle province et, avec lui, ce désir (voire nécessité!) de ne pas se casser la tête. On n'a qu'une envie : mettre notre cerveau à off et profiter du beau temps comme il se doit, bien entourée et, pourquoi pas, avec un bon verre à la main!

### Coolers et douceurs embouteillées

Depuis quelques années, on retrouve, dans les succursales de la SAQ, une panoplie de coolers de toutes les couleurs et de toutes les saveurs. Devant cette offre généreuse, il peut parfois être difficile de faire un choix éclairé. Voici nos coups de cœur, quelques nouveautés et, bien sûr, les incontournables de l'été!

### Smirnoff

Smirnoff a percé en grand le marché des coolers il y a quelques années, avec la Smirnoff Ice. Depuis, chaque année, le géant de la vodka nous offre au moins une nouvelle saveur. L'an dernier, nous avons eu droit à la Limonade et bleuet. Cette année, on célèbre l'arrivée de la saison chaude avec la Smirnoff Ice faite à base de malt. Vendue en épicerie, elle peut certes dépanner lorsque les rivages d'une Société des alcools demeurent introuvables.

### Jack Daniel's Old no 7

Bonne nouvelle : une nouveauté s'ajoute à la gamme de «prémix» Jack Daniel's. On aimait déjà le Jack Daniel's Old no 7 & Cola et celui à la Limonade pour leur goût franc de whiskey et leur saveur authentique. Cet été, on aura la chance de se rafraîchir avec le petit

dernier de la famille, le Old no 7 & Ginger, un délicieux mélange de whiskey américain et de soda gingembre, prêt à être consommé. Le seul effort à faire : passer à la SAQ...

### Skinnygirl

Créée par Betheny Frankel, spécialiste en aliments naturels et vedette de télé-réalité, les boissons Skinnygirl nous permettent de bien boire tout en ayant la conscience tranquille. Sans saveur artificielle, colorant ou agent de conservation, la toute nouvelle Margarita de la maison ne contient que 110 calories par portion, comme le vin. Culpabilité ? On ne connaît pas !

### Bacardi Breezer

Fraise, bleuet, ananas, fruit du dragon : aucun doute, la gamme Bacardi Breezer en offre pour tous les goûts ! Au banc des nouveautés cet été, le Bacardi Breezer Spritzer, une limonade moins sucrée que les coolers réguliers, et le déjà très populaire Ananas des Îles, maintenant offert à 100 calories par bouteille. Difficile de faire un choix ? Heureusement, on peut se procurer des caisses «dégustation» de 12 coolers fruités. Grâce à Bacardi, il est maintenant possible de boire un Pina Colada sur la plage... au Québec ! Vivement la canicule !

### Malibu Fresh

Cet été, les fabricants de Malibu proposent aux Québécois une nouvelle façon rafraîchissante de savourer un goût des îles. Disponible en édition limitée, Malibu Fresh est la boisson idéale pour arroser vos après-midi ou soirées entre amis. Les adeptes du Malibu original retrouveront le même goût exquis de rhum et de noix de coco marié cette fois-ci à une saveur de menthe rafraîchissante.





## NOUVEAUTE

Arrivé au Québec depuis peu, le Pimm's n'est sans contredit la liqueur chouchou cet été. Il faut dire qu'on attendait depuis longtemps la venue de cette petite britannique faite à base de gin, d'agrumes et d'herbes. C'est James Pimm qui, en 1823, a mis au point la recette secrète (elle est toujours d'ailleurs) du Pimm's n°1. D'abord inventé pour accompagner les huîtres, le cocktail que l'on fait avec cette boisson tonique, le Pimm's Cup, est le breuvage officiel de Wimbledon. Quelle heure est-il? C'est Pimm's O'clock!

## 250

**LE CHIFFRE DU MOIS**  
C'EST LE NOMBRE DE GALLONS DE BRANDY UTILISÉS DANS LA CONFECTION DU PUNCH LE PLUS SPECTACULAIRE DE L'HISTOIRE. EN 1694, L'AMIRAL RUSSEL REÇUT (ET ABREUVÀ) 6000 PERSONNES. LE PUNCH AVAIT ÉTÉ SERVI DANS UNE FONTAINE EXTÉRIEURE ET LES SERVEURS SE PROMÉNAIENT SUR LES FLOTS ALCOOLISÉS À L'AIDE DE PETITES BARQUES.

**ACCESSOIRE DU MOIS**  
LETTRE EST PEUT-ÊTRE LA SAISON DES PARTY, MAIS C'EST ASSIS CELLE DES RENCONTRES ET DE LA ROMANCE. ET QUESTION ROMANCE, QUOI DE MIEUX QU'UN PETIT PIQUE-NIQUE EN PLEIN AIR. EN COMPAGNIE DE L'ÉLU DE SON CŒUR, AVEC CETTE GLACIÈRE PORTATIVE SPÉCIALEMENT CONÇUE POUR ASSORTIR VOS ENVIES DE VINS ET FROMAGES, FINI LE DÉBÂCLE DE L'OUVRE-BOUTEILLE ET L'ENSEMBLE «ASCOT» COMPREND COUTEAUX À FRO-MAGE, PLANCHE À DÉCOUPER, BOUCHON DE LIÈGE, VERRES, SERVIETTES ET OUVERE-BOUTEILLE. Disponible au [www.picnicworld.net](http://www.picnicworld.net)



**PIMM'S CUP**  
Le Pimm's Cup est le nouveau cocktail préféré de votre terrasse. Pourquoi? Simple, rafraîchissant, pas trop sucré et siiiii bon! Pas pour rien qu'on a l'habitude de l'appeler Summer Cup dans le sud de l'Angleterre. C'est simple : le seul détail que l'on a trouvé au Pimm's Cup, c'est qu'on ne peut plus s'en passer.

**Préparation**  
10 à 12 oz de Pimm's  
4 oz de jus de citron frais  
4 à 6 oz de 7UP  
Petits fruits surgelés  
3 pouces de concombre coupé en tranches  
Remplir un pichet au ¾ de glace et ¼ de petits fruits surgelés. Remplir tous les autres ingrédients, une ou deux carottes de citron, et mélanger à l'aide d'une cuillère ou une tige de bois.

## SANGRIA CALIENTE

Aïe, aïe, aïe! Avec cette Sangria Caliente, on épice à coup sûr notre été tout en coupant drastiquement avec la parfois trop classique et ennuyante sangria des terrasses.

**Préparation**  
10 à 15 fraises fraîches du Québec  
3 ou 4 petits piments forts (non vinaigrés)  
3 à 6 feuilles de basilic  
4 oz de vin rouge  
4 oz de Tequila 100 % agave (blanco ou reposado)  
2 oz de jus de citron frais  
2 oz de sirop simple (½ sucre, ½ eau)  
7UP  
Dans un pichet, bien écraser les fraises fraîches et les piments. Remplir de glace et ajouter les autres ingrédients. Remuer vigoureusement, jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés. Si vous n'avez pas de piments forts sous la main, vous pouvez épicer votre sangria avec du Tabasco.

## AQUARIUM

Cocktail généreux aux couleurs de l'océan. Habituellement servi dans un bocal avec de longues pailles, placé au centre de la table, l'Aquarium peut aussi se préparer en pichet. Cette version en est une revampée, inspirée d'un cocktail anglais nommé «Atlantique».

**Préparation**  
4 oz de Seltzer Jerry (hum épicé)  
2 oz d'Amaretto  
2 oz de Curaçao bleu  
2 oz de jus de lime frais  
1 ½ oz de jus de pomme pressée  
Combiner tous les ingrédients dans un pichet rempli de glace. Bien mélanger les composants. Décorer de rondelles de lime et de citron.



**Conseil de barman**  
Contrairement à la croyance populaire, plus il y a de glace dans votre pichet, moins votre breuvage goûtera l'eau. Une quantité importante de glace permet en effet à votre cocktail de maintenir une température plus fraîche, tout en empêchant les glaçons de fondre rapidement.

Ernest Hemingway

«Soyez toujours sobre pour faire ce que vous voulez faire quand vous êtes ivre. Cela vous apprendra à la boucler.»