

La bière officielle de l'Oktoberfest des Québécois : 100% malt québécois

PAR MARIO D'EER, BIÉROLOGUE ET PORTE-PAROLE DU FESTIVAL L'OKTOBERFEST DES QUÉBÉCOIS DU 9 AU 11 SEPTEMBRE

Depuis sa fondation, il y a tout près de 6 ans, l'Oktoberfest des Québécois confie le brassage de sa bière emblématique à la brasserie Les Trois Mousquetaires. Celle-ci est l'une des rares brasseries nord-américaines qui se spécialisent dans l'interprétation des grands styles de bières allemandes.

Elle a volontairement opté pour le brassage de bières de fermentation basse. En d'autres mots, cela signifie que la température de la conversion des sucres en alcool se déroule sous la barre des 14 degrés Celsius. Les experts parlent alors de *lagers*.

Les bières de fermentation haute, quant à elles, fermentent au-dessus de 15 degrés. Elles sont habituellement coiffées du titre de *ales*. Plus la température de fermentation est basse, plus le temps nécessaire pour produire de l'alcool est élevé. Ainsi, les coûts de production sont plus importants, ce qui explique pourquoi la majorité des brasseries optent pour la fermentation haute.

Après avoir maîtrisé l'interprétation de quelques grands styles de bières allemandes, Les Trois Mousquetaires ont innové en développant des recettes originales. L'un des premiers grands crus de la maison a été la Baltique Porter, une bière noire titrant 10% alc./vol.

Elle se distingue par des saveurs liquoreuses et légèrement chocolatées. Elle s'est également distinguée au World Beer Awards de Londres en remportant le titre de *World's best style*. Soulignons que la brasserie a également remporté les honneurs avec sa *Sticke Alt*, terminant en première position dans la catégorie *America's best*. En résumé, nous pouvons déduire que les organisateurs de l'Oktoberfest des Québécois ont misé juste en choisissant Les 3 Mousquetaires pour donner nais-

sance aux bières du festival.

La brasserie Les Trois Mousquetaires a opté pour une bière 100% malt québécois à faible pourcentage d'alcool.

La révolution microbrassicole exerce un impact non seulement chez les habitudes de consommation, mais également dans le secteur de l'agriculture. Deux malteries ont été créées au Québec: la malterie Frontenac à Thedford Mines et MaltBroué à Cabano. La première produit des malts de base, c'est-à-dire qui produisent surtout des sucres fermentescibles. La deuxième procure des malts spécialisés, hautement transformés, qui contribuent surtout à développer des saveurs particulières (de caramélisation, de chocolat, de torréfaction, etc.). La version 2011 de la bière officielle de l'Oktoberfest ne comporte que des céréales provenant de ces deux malteries! Il ne manquerait que du houblon cultivé au Québec pour qu'elle devienne une bière de terroir. L'industrie de la houblonnière est présentement en plein développement. Dans quelques années, nous aurons également accès à cette fleur issue du sol québécois.

La bière Oktoberfest des Québécois 2011 n'offre sur les papilles qu'un modeste 4,1% alc./vol. Si elle possédait 0,1% de moins d'alcool, on serait obligé de l'étiqueter « bière légère ». Elle offre pourtant une générosité de saveurs d'une généreuse richesse. Elle porte une signature intense de céréales, de caramel et de caramel brûlé. Très longue en bouche, elle conclue son passage sous notre palais sur une note de céréale caramélisée. Par sa faible teneur en alcool, elle s'inscrit fidèlement dans la philosophie du festival: « boire moins, mais boire mieux ». Une belle réussite à l'image de la qualité de l'organisation du festival lui-même. Bravo! Je lève ma « chope » bien haut en hommage à ce nectar. J'ai bien hâte de partager quelques gorgées en votre compagnie.

Ein Prost!

Ouvert au public

super spécial

SUR TOUS LES FILTRES À EAU POUR RÉFRIGÉRATEUR

* Le spécial s'applique sur la plupart des marques. Cette promotion se termine le 31 août 2011.

ACHETEZ EN 1	ET OBTENEZ 15%
ACHETEZ EN 2	ET OBTENEZ 20% SUR LES DEUX
ACHETEZ EN 3	ET OBTENEZ 25% SUR LES TROIS

ATELIERS ÉLECTRONIQUES PAQUETTE

Venez nous visiter du lundi au vendredi de 8h à 17h.

104, rue Laroche, Repentigny | 450 654-6744

PARTY DE NOËL
PARTY DE BUREAU
ANNIVERSAIRES

GROUPE en Fête
UNE DIVISION DE DIVERTISSEMENT DIRECT

Places disponibles

Croisière en Fête

60 rue St-Paul, Charlemagne

17 sept. : 170	26 nov. : 150	16 déc. : 210
22 sept. : complet	2 déc. : 220	17 déc. : 180
8 oct. : 210	3 déc. : 50	23 déc. : 270
5 nov. : 210	8 déc. : 230	31 déc. : 250
12 nov. : 180	9 déc. : 250	7 janv. : 270
19 nov. : 240	10 déc. : 160	21 janv. : 280
25 nov. : 110	15 déc. : 260	

Repas 5 services

- Nachos salsa
- Salade salsa de mangue
- Potage patate douce et poire
- Jarret d'agneau ou tournedos de poulet
- Baladin choco-framboise

Places disponibles:

25 nov. : 210	15 déc. : 230
26 nov. : 150	16 déc. : 240
2 déc. : 180	17 déc. : 200
3 déc. : 150	23 déc. : 210
9 déc. : 80	
10 déc. : 110	

Le CABARET CLANDESTIN

15, rue St-Paul, Charlemagne

SOUPER-SPECTACLE

Le forfait comprend :

- Spectacle
- Animation
- Repas 5 services

54,95\$ + taxes et frais de manutention

450 654-5064 **groupeenfete.com**