

Une microbrasserie pour accompagner d'autres microbrasseries



Maxime Paradis

web@leplacoteux.com

Le mardi 13 décembre 2016, 6h00



De gauche à droite : Maxime Clément, Myriam Ladrie, Charles Lavigne et Louis-Philippe Simard.
Crédit photo : Maxime Paradis

Au moment où les microbrasseries poussent aux quatre coins de la province, l'entreprise Le Labo – Solutions Brassicoles, existe depuis maintenant deux ans et demi entre les murs du Centre de développement bioalimentaire du Québec (CDBQ), à Sainte-Anne-de-la-Pocatière. En misant sur la recherche et l'innovation, cette microbrasserie nouveau genre souhaite se démarquer en accompagnant ses semblables du milieu brassicole, tout en développant sa propre gamme de bières.

Ce projet est porté par Louis-Philippe Simard et Maxime Clément. Le premier, Louis-Philippe, est un passionné de bières, est un ancien étudiant de l'ITA en Technologie des procédés et de la qualité des aliments et détenteur d'une formation spécialisée sur la bière au Siebel Institute de Chicago. Le second, Maxime, est un bachelier en sociologie et détenteur d'une maîtrise en médecine expérimentale, fasciné par l'innovation ouverte et la création collective du savoir.

Au départ, l'idée de cette nouvelle entreprise est venue suite à des échanges entre Louis-Philippe Simard, Charles Lavigne, directeur scientifique au CDBQ et la directrice des opérations de l'établissement, Katy Dumont. « Ce qu'on voulait, c'est brasser de la bière, mais qu'il y ait toujours une démarche scientifique derrière la création de chacune d'entre elle », d'expliquer Louis-Philippe Simard. C'est en cours de route que Maxime s'est joint au projet pour s'occuper, entre autre, de diffuser le fruit du travail de l'entreprise, informer sur son évolution, ainsi que sur les techniques développées par Le Labo.

Ce qu'on voulait, c'est brasser de la bière, mais qu'il y ait toujours une démarche scientifique derrière la création de chacune d'entre elle.

L'entreprise

Actuellement en incubation au CDBQ, Le Labo – Solutions Brassicoles veut axer ses opérations sur la recherche et le développement structuré, en accompagnant d'autres entreprises du monde brassicole. « Les microbrasseries du Québec sont déjà débordées et peinent à fournir à la demande en matière de bière. Pour cette raison, elles ne sont pas toujours bien organisées lorsque vient le temps de développer de nouveaux produits », d'expliquer Maxime Clément. De plus, comme le précisait Charles Lavigne, tous les efforts investis par les microbrasseries dans ce développement peuvent parfois conduire à des essais-erreurs coûteux, car les entreprises n'ont pas accès à des programmes de subventions pour la recherche et le développement. « En passant par Le Labo, ça sera possible, car l'approche scientifique derrière la démarche le permet », ajoutait-il.

Autre point, l'entreprise veut investir le marché des levures et des ferments non-traditionnels, très peu développé au Canada, pour approvisionner les microbrasseurs, les distilleries et les cidreries du Québec. On espère commercialiser le tout d'ici l'été prochain.

Enfin, Le Labo – Solutions Brassicoles entend également développer sa propre gamme de bières, à l'image des autres microbrasseries du Québec. Ces produits, dont certains sont actuellement en développement en collaboration avec d'autres microbrasseurs en province, doivent servir à faire valoir l'expertise de l'entreprise aux chapitres de la recherche et du développement, ainsi que des levures et des ferments non-traditionnels. « La microbrasserie ne sera pas un bar, mais nos produits seront disponibles en vente libre dans les épiceries, les dépanneurs, ou même dans les restaurants et les pubs, embouteillés ou en fût », de préciser Maxime Clément.

Sortie de l'ombre que tout récemment, l'entreprise Le Labo – Solutions Brassicoles s'inscrit dans la continuité d'un projet de plateforme expérimentale sur les boissons alcoolisées au CDBQ. En plus, de Louis-Philippe Simard et Maxime Clément, l'entreprise compte déjà une autre employée, Myriam Ladrie, qui veille au développement des levures et des ferments non-traditionnels.