



Daniel COULOMBE

Au Québec, depuis la fin des années 1980, on assiste à l'ère des bières de dégustation ou de « goût », mais aussi à une popularité croissante des bières originales, dites bières de saison et de garde. Les microbrasseries, les brouepubs et même les brasseries industrielles n'échappent pas à cette tendance attribuable au consommateur, et de nouvelles bières surgissent sur le marché à une vitesse prodigieuse.

Le tourisme est un des facteurs importants qui explique cet engouement. Depuis lors, on peut boire des bières très caractérisées : aux canneberges (la Snoreau du Cheval Blanc), aux bleuets (Folie Douce de l'Anse St-Jean), aux pommes (Hopps aux pommes de Brasal) ou, plus spécifiquement relié à cet article, au sirop d'érable (Beauceronne à l'érable de Schoune, Tord-vis du Cheval Blanc...).

À première vue, il est plutôt étonnant de constater que de rares brasseurs québécois utilisent le sirop d'érable dans la fabrication d'une bière de garde ou de saison. Sur les quelque 15 000 acériculteurs d'Amérique du

Nord, plus de 80 % sont en effet Canadiens, et 90 % de la production de ceux-ci provient du Québec. Aussi, ces dernières années, plusieurs cabanes à sucre sont devenues de véritables sites touristiques, et de nombreux produits dérivés du sirop d'érable sont exportés et vendus dans plus de 30 pays. Des facteurs qui devraient inciter les microbrasseries et les brouepubs à utiliser ce produit. Dans les faits, c'est tout le contraire.

Pour l'instant, il semble que le mariage du sirop d'érable avec le vin ait été plus heureux. Le Cep d'Argent, situé dans la région de l'Estrie (Québec), fabrique un vin de type « porto ». Premier vignoble du Québec (et du monde ?) à utiliser le sirop d'érable dans la fabrication d'un vin, l'Archer a été plusieurs fois primé, entre autres par la médaille d'or de l'American Wine Society. En bouche, les arômes généreux de l'érable sont intenses. Mais le vin n'est pas la bière...

Le marketing

Revenons à nos bières au sirop d'érable. Au départ, côté marketing, il existe de grands avantages à utiliser le sirop d'érable dans la fabrication de produits brassi-

coles.

Premièrement, le sirop d'érable est un produit singulier, issu du patrimoine et qui plaît aux touristes. En fait, c'est seulement au tournant du XIX^e siècle que l'on commence à produire le sirop qui, ultérieurement, sera apprêté à toutes sortes de mets : oeufs, jambons, crêpes, etc., et récemment, à la bière.

Longtemps, l'unique produit de la sève d'érable fut le sucre. Il était le sucre des pauvres, consommé dans les campagnes. Le sucre d'érable fera vive concurrence, dans les années 1830¹, à la cassonade provenant des Antilles. Mais il faudra attendre le tournant du XIX^e siècle pour que le sucre laisse sa place au sirop, qui depuis a totalement déclassé sur le marché son prédécesseur.

Il faut compter une quarantaine d'années avant qu'un érable donne de la sève, et de 30 à 45 litres de sève pour produire un litre de sirop d'érable. Le mécanisme de la coulée de la sève n'est pas encore totalement connu, mais on peut affirmer qu'il est dû aux propriétés particulières du bois de l'érable dont les cellules fibreuses sont remplies de gaz, plutôt que d'eau comme chez la



plupart des autres espèces ligneuses... Il y a ainsi plus d'espace pour la montée de la sève.

Les historiens (malgré les vignettes télévisées de Reflet du Patrimoine) sont confus quant à l'apport des Amérindiens dans les produits de l'érable et on attribue traditionnellement aux colons de la Nouvelle-France l'idée de faire bouillir la sève afin d'en retirer les dérivés dont le sucre et la tire. Chose certaine, les colons français qui débarquèrent en terre de Nouvelle-France apprirent des Amérindiens la coutume de récolter la sève de l'érable à sucre ou de la plaine (nom vulgaire de l'érable rouge). L'arbre chez les chasseurs-cueilleurs tels les Abénakis ou les Iroquoiens est un symbole puissant, en raison principalement de l'important écoulement de sa sève au printemps, ainsi que de sa hauteur et de sa longévité (il peut atteindre à sa pleine maturité une hauteur moyenne de 21-27 mètres, maximum 35 mètres, et de 150 à 400 ans d'âge).

Second élément fort de marketing : l'érable et sa feuille sont de grands symboles du Canada et du Québec - symboles reliés à la couleur des feuilles de l'arbre et à son sucre. Au Québec, il en existe six variétés : l'érable noir (plutôt rare, localisé principalement dans l'archipel de Montréal), l'érable argenté (surtout le long de l'Outaouais, du Richelieu et du fleuve Saint-Laurent), l'érable rouge, l'érable à sucre, l'érable de Pennsylvanie et l'érable à épis. Ces deux dernières espèces ne peuvent être utilisées à des fins acéricoles. Aussi, pour une production soutenue et en raison de leur longévité, les érablières sont composées presque essentiellement d'érable noir et d'érable à sucre.

Durant la saison automnale, les feuilles de l'érable à sucre passent du vert à des teintes orangées et or - ce qui en fait un des plus beaux arbres du Canada. Ce spectacle magnifique, singulier, est perçu par l'observateur comme un souvenir impérissable. Les premiers colons qui entrèrent sur le territoire de la Nouvelle-France en furent envoûtés. La feuille d'érable devint tôt le symbole du territoire magnifique qu'allait devenir le Canada.

Aujourd'hui, la feuille d'érable figure parmi les grands symboles canadiens : le policier à cheval, la fleur de lis, le castor, l'ours blanc, le caribou, l'original. Il faudra toutefois attendre 1964 pour que le drapeau canadien actuel (l'unifolié) soit adopté, non sans une certaine controverse. Depuis 1924, le Red Ensign servait de drapeau au pays, illustrant son affiliation avec l'Angleterre et le Commonwealth. La feuille d'érable a marqué également l'histoire du Québec. En 1834, la Société Saint-Jean-Baptiste du Québec la consacra emblème officiel : « Cet arbre, d'abord jeune et battu par les vents, semble dépérir, puisant difficilement sa nourriture à même la terre. Mais le voilà bientôt tendre ses rameaux vers le ciel, grand et fort, faisant fi des tempêtes et triomphant du vent, maintenant impuissant devant sa force. L'érable est le roi de nos forêts; il symbolise le peuple canadien. »²

Obstacles

C'est un fait : sur le plan du marketing, l'utilisation du sirop et du symbole de l'érable sont deux facteurs pouvant inciter les brasseurs du Québec à fabriquer des bières du genre. Cependant, les brasseurs constatent que le sirop d'érable n'est pas nécessaire-

ment le meilleur produit à utiliser pour le brassage.

Parlons d'abord de quantité. Les bières très caractérisées sont souvent des bières de saison et de garde, donc des produits vendus, à des périodes particulières de l'année, à une clientèle plus ou moins restreinte. Que ce soit une microbrasserie, une brasserie industrielle ou un brouepub, tous ont besoin d'une certaine rentabilité du processus fabrication/vente. La bière au sirop d'érable semble limitée à de petites quantités de brassage : elle fait donc hésiter les brasseurs à lancer sur le marché un tel produit.

Parlons ensuite de qualité. Malheureusement, pour plusieurs raisons (dont la recherche instantanée de bénéfices et de profits), la qualité des bières au sirop d'érable est à refaire – ou à faire. Pourquoi ? Sans vouloir prétendre connaître tous les secrets des maîtres brasseurs, il semble évident que plusieurs microbrasseries ajoutent le sirop d'érable ou un concentré d'érable dans la seconde fermentation (en bouteille). Cela en fait des bières sucrées, sans trop d'amertume, quelquefois déséquilibrées. Par le fait même, elles ne peuvent être consommées en grande quantité (ce qui va à l'encontre des vœux de bien des brasseurs).

Pour remédier à ce goût sucré, il faudrait que les brasseurs travaillent davantage en laboratoire, en recherche et développement. Oublions les méthodes artisanales ! Si l'on veut utiliser, par exemple, de l'orge maltée trempée à base de solution d'érable ou encore diverses essences complexes, pour que la bière dégage des arômes de bois, d'humus, d'érable, avec un goût de sirop subtil et intense en bouche, con-



servant une certain corps, une certaine amertume, etc., eh bien ! il faudra retourner à la théorie. Le maltage ou la caramélisation n'est pas nécessairement l'affaire des brasseurs et pour obtenir des résultats satisfaisants et surtout constants, il importe de travailler avec des professionnels. Mais quelle brasserie est prête à investir en ce sens, compte tenu de tout

ce qui a été dit précédemment ?

Dans l'attente d'une telle recette ou de l'investissement d'une brasserie, voici quelques fiches de bières au sirop d'érable qui vous laisseront sûrement de sucrées bonnes idées de dégustation ! ☺

1. Informations puisées dans Provencher, Jean et Blanchet, Johanne, « Le sucre du pays »,

C'était le printemps, Éditions du Boréal Express, 1980, p. 114-117. On peut consulter aussi Desautels, Yvon, « Le temps des sucres », Les coutumes de nos ancêtres, Éditions Paulines, 1984, p. 11.

2. Le Courrier du patrimoine (publié par la Fondation CRB et la Société canadienne des postes), « Des symboles », numéro 15, 1994-1995, p. 6-7.



Triple Bock

(Samuel Adams)

La bière très forte (17%) est sucrée au sirop d'érable. Son nez de porto, mais comme de cassis plutôt que de raisin, fait puissamment ressortir l'alcool. Elle a la texture d'un velours lourd et pesant. L'érable est camouflé par une surdose d'alcool. En finale, il nous reste un goût de fruits confits.

Tord-Vis

(Cheval Blanc)

Pas de doute, dès qu'on la hume, la bière dégage ses effluves d'érable. Dès qu'on la porte à nos lèvres, on croirait boire en partie de l'eau d'érable. Son équilibre sucré-acide fait durer le plaisir. Le post-goût est empreint d'un doux souvenir de sirop d'érable.

Maple Brown Ale

(Upper Canada)

Des arômes de fumée évoquent l'appel de la cabane à sucre. En bouche, une colonne de sucré s'installe au centre du palais. On ne distingue pas l'érable immédiatement. Un débordement aigrelet précède une fine amertume. C'est en arrière-goût que nous percevons, enfin, une vague sensation de sucre d'érable.

Beauceronne

(Ferme brasserie Schoune)

J'aime bien cette bière inhabituelle. Un nez puissant et fin d'érable. On a résisté à la tentation de faire une bière forte, style « Maple Wheat ». On a droit au contraire, à un mélange audacieux d'amertume et d'érable. Une puissante fin de sucré qui reste en bouche longtemps.

Alain GEOFFROY

