

# LA CAMERISE ET LA BIÈRE :

## RENCONTRE AVEC SYLVIE BOUCHARD, PRODUCTRICE À SAINT-FULGENCE

Repérez le Domaine Boréal à Saint-Fulgence dans la liste des producteurs de camerises : #24

### La camerise dans la bière : une passion qui s'enracine

L'industrie microbrassicole québécoise raconte une histoire à chaque gorgée. Parfois, cette histoire se tisse à travers la cuivrerie, la tradition familiale, la culture locale ou encore les matières premières utilisées. En tête de liste, les houblons occupent depuis une décennie le centre d'intérêt de nombreux amateurs de bière. Mais qu'en est-il du terroir et de la provenance des ingrédients ? Dans les faits, à l'exception des fermes brassicoles, peu d'entreprises capitalisent réellement sur l'origine locale de leurs matières premières. C'est pourquoi je vous propose de retourner aux sources d'une jeune histoire d'amour entre la bière et la camerise, à travers l'expérience de Mme Sylvie Bouchard, de Gestion agricole Boréale.

Sylvie Bouchard et Magella Côté cultivent la camerise depuis 2014 à Saint-Fulgence, au pied des monts Valin. Cette passion se transmet d'une génération à l'autre : leur fille, Héloïse Côté, s'occupe de l'élevage des chevaux, tandis que leur fils, Gabriel, veille notamment aux certifications biologiques.

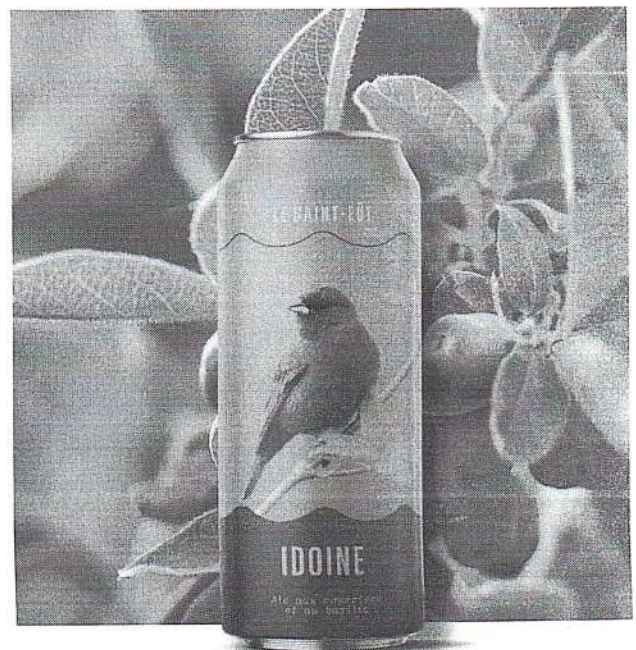
### Un fruit qui a su s'adapter rapidement

Ayant grandi dans une famille d'épicuriens toujours à la recherche du prochain petit fruit à cultiver, j'ai eu la chance, au début des années 2010, de goûter à la camerise. À l'époque, je la trouvais bien trop astringente pour mon goût. Dans ma discussion avec Mme Bouchard, j'ai appris que les premiers cultivars introduits au 1

Canada provenaient des variétés Berry Blue, issues de la sélection russe du Honeyberry, reconnues pour leur astringence parfois tannique.

Ainsi, en 2021, lorsque j'ai brassé ma première bière avec la camerise, j'ai été agréablement surpris : l'astringence avait disparu. Ce sont plutôt son acidité vive et ses notes fruitées qui se sont révélées après la fermentation. Mme Bouchard explique que cette évolution est en grande partie attribuable à l'Université de la Saskatchewan, qui a développé « des variétés de plus en plus comestibles » et moins astringentes, comme l'Indigo Gem, la Tundra, l'Aurora ou la Boréal Beauty.

Il existe aujourd'hui une dizaine de variétés de camerises, différenciées par leur moment de récolte, leur grosseur et leurs taux de sucre et d'acidité. Les découvrir et les assembler offre une palette de possibilités infinies pour la transformation.



Au Domaine Boréal, on cultive principalement les variétés Indigo, Aurora et Boréal. Mme Bouchard souligne que leurs champs sont plantés en rangs homogènes afin de pouvoir trier chaque cultivar séparément lors du transfert à l'usine. Ce souci du détail, bien que technique, change tout : chaque variété a ses spécificités. L'Aurora, par exemple, est idéale pour l'autocueillette. Le Boréal se destine plutôt à la congélation, puisqu'il concentre davantage ses sucres. Quant à l'Indigo, il offre une faible astringence, une acidité élevée, une excellente extraction de couleur et un bon équilibre sucre-acidité. Le choix du cultivar influence donc le profil de la bière, tout comme le houblon le fait. Il est donc fortement conseillé de s'appuyer sur l'expertise des producteurs comme Mme Bouchard avant d'acheter des camerises pour le brassin.



Et le terroir dans tout cela ?

De manière philosophique, on peut dire que le terroir est une empreinte unique : chaque fruit et chaque racine y portent la mémoire des saisons et la richesse du travail humain. Cette empreinte se retrouve dans les valeurs de la famille Bouchard-Côté et de leur entreprise. Mme Bouchard insiste sur l'importance du climat et sur leur engagement envers la protection de l'environnement. Profitant de l'isolement géographique et des conditions rigoureuses de Saint-Fulgence, ils pratiquent une agriculture respectueuse et durable. Les plants, arrosés à l'eau de source, bénéficient d'un engrais naturel issu de l'élevage de chevaux, utilisé comme fertilisant naturel, sans ajout d'intrants. Chez les Bouchard-Côté, le terroir, c'est l'union entre la générosité de la nature et l'ingéniosité de l'artisan. †

## Focus sur la bière

Au Domaine Boréal, le jus de camerise est concentré et pasteurisé pour faciliter le travail des microbrasseries. Ce procédé lui confère une durée de conservation d'au moins un an, tout en préservant la richesse aromatique du fruit. La qualité et la constance du produit sont au cœur des préoccupations des brasseurs. Sylvie Bouchard explique qu'au fil des années, leurs partenariats avec plusieurs microbrasseries leur ont permis d'élaborer une méthodologie rigoureuse : jus toujours frais, cultivars non mélangés, taux de Brix contrôlé afin d'assurer un niveau de sucre optimal. Parmi leurs partenaires, on compte des brasseries comme Riverbend, Hopera et le Saint-Fût.

Et le goût, alors ? Lorsque je lui ai demandé comment elle décrirait la saveur de sa camerise dans la bière, j'ai senti ses yeux briller, même à travers le téléphone. Pour elle, « c'est boire quelque chose de goûteux, frais et pur. Une bière de fin d'après-midi, un apéritif, comme un petit champagne », dit-elle avec enthousiasme. Elle ajoute que sa couleur « s'apprête tellement à la transformation » qu'elle convient aussi bien à une bière légère et translucide qu'à une stout dessert au chocolat noir.

En conclusion, la camerise s'impose peu à peu dans l'univers brassicole. Par sa couleur intense, son profil aromatique singulier et sa capacité à surprendre, elle ouvre la voie à des créations inspirées. En misant sur ce fruit nordique, les brasseurs participent à la valorisation d'une culture locale prometteuse. De la récolte au brassage, la camerise témoigne d'une volonté commune : construire une filière durable, ancrée dans le territoire et ouverte à de nouvelles saveurs. •

*Samuel Jeanson, brasseur amateur, passionné de culture brassicole et agent de développement pour la Filière microbrassicole du Québec à l'AMBO.*