

L'excellence signée Le Castor



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

Murray Elliott et Daniel Addey-Jibb, copropriétaires de la Microbrasserie Le Castor.

Visite à la microbrasserie de Rigaud, dont la Yakima I.P.A. a séduit nos dégustateurs.

Publié le 10 juin 2016

CATHERINE SCHLAGER LA PRESSE

Apparue timidement sur les tablettes en avril 2013, la Yakima I.P.A. de la petite [microbrasserie Le Castor de Rigaud](#) a bouleversé le marché québécois de l'india pale ale. « Toute la tendance des IPA a démarré avec la Yakima, se souvient Patrice Lavoie, copropriétaire de Veux-tu une bière. C'est avec cette bière que les gens ont commencé à s'intéresser aux IPA, au point où c'est maintenant le style le plus vendu en magasin. »

Le Castor, c'est la petite entreprise de Daniel Addey-Jibb et de Murray Elliott, deux charpentiers devenus brasseurs par la force des choses. Deux artisans passionnés par la bière et le travail bien fait qui, avec très peu d'expérience de brassage, ont pu concocter des bières célébrées mondialement.

La naissance de la Yakima

Après avoir exploré stouts, scotch ales et pale ales, MM. Addey-Jibb et Elliott souhaitaient brasser une india pale ale. C'est lors de la dégustation de la californienne Stone IPA que le déclic s'est fait. Ils allaient concocter une West Coast IPA.

« On ne savait pas qu'une IPA pouvait ressembler à ça : une bière extrêmement pâle, très sèche, mais houblonnée en masse. Après avoir goûté la Stone IPA, c'était clair qu'on y allait West Coast all the way ! », explique Daniel Addey-Jibb, copropriétaire du Castor.

Une première version test est lancée. Le succès est immédiat. Le secret ? Une india pale ale non filtrée bénéficiant d'un houblonnage à cru avec plusieurs variétés de houblon (*dry hopping*). Le houblonnage à cru consiste à ajouter le houblon dans le fermenteur afin d'en accentuer les arômes.

L'important n'est pas d'en mettre une grande quantité, explique-t-il, mais de les ajouter en *dry hopping* après la fermentation, et ce, dans un ordre bien précis. « Si on change l'ordre, ce sera une IPA complètement différente. »

Même si les deux comparses avouent ne pas courir après les récompenses, leur Yakima obtient un score parfait (100) sur le site RateBeer et a remporté les grands honneurs à l'IPA Challenge lors du Cask Days de Toronto en 2014.

Le défi bio

Puisque Le Castor possède une certification biologique, la recherche de houblon bio - moins disponible que le houblon ordinaire (déjà difficile à trouver) - demeure un défi constant. Le houblon Centennial, l'une des sept variétés utilisées dans la recette de la Yakima, n'est offert dans le monde que par un seul fournisseur de qualité.

Ce qui oblige parfois la microbrasserie à faire des pirouettes, comme modifier légèrement sa recette lorsque les champs de ce fournisseur deviennent subitement non biologiques, comme ce fut le cas en 2014 et 2015.

« La Yakima, c'est 50 % de notre production. Si tu as une croissance basée sur une bière houblonnée et que tu as un gars à Yakima [le coeur de la production américaine de houblon dans l'État de Washington, NDLR] qui décide du volume de houblon que tu peux avoir, c'est lui qui gère ta business. On ne peut accepter qu'il y ait un gatekeeper à

Yakima », s'indigne Daniel Addey-Jibb, affirmant du même coup travailler sur un projet consistant à cultiver son propre houblon.

En attendant les premières récoltes, Le Castor continue de veiller à la fraîcheur de la Yakima, critère extrêmement important lorsque l'on commercialise un style aussi fragile que l'IPA, et à la grande disponibilité de celle-ci. « Si on brasse une bière que les gens aiment, notre défi est de faire en sorte que le produit soit facile à trouver. La distribution, c'est le côté pas très sexy de notre travail, mais c'est super important », conclut le sympathique brasseur.



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

La Microbrasserie Le Castor utilise différents houblons afin de concocter sa populaire Yakima I.P.A.



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

Le succès de la Microbrasserie Le Castor réside dans le travail de tous les membres de la petite équipe.