



BRASSERIE ÉTIENNE BRÛLÉ

Le marché de la bière a été révolutionné, depuis quelques années au Canada, par le mouvement des microbrasseries. Cette révolution a su apporter une variété de styles et de goûts, autre que celles offertes par les grosses corporations brassicoles. La Brasserie Étienne Brûlée s'identifie comme la première brasserie franco-ontarienne dans le marché brassicole de l'Ontario. La brasserie verra bientôt le jour dans ses installations situées dans l'ancienne caserne de pompier du village d'Embrun. Ses fondateurs, Mathieu Jérôme, Pierre-André Roy et Richard Ménard, ont développé une douzaine de recettes différentes grâce à leurs études en biotechnologie et sommellerie bière. Une de leur bière, La cabane à sucre, a d'ailleurs remporté le premier prix au *National Capital Homebrew Competition 2014* dans la catégorie des bières de blés allemands et bière de seigle.

La mission de la compagnie est de distinguer la culture franco-ontarienne dans le marché brassicole en offrant un produit naturel de qualité supérieure et surtout capable d'atteindre toutes les régions francophones de l'Ontario et éventuellement du Canada. Leur vision future pour la compagnie est d'obtenir la reconnaissance et appropriation de notre bière auprès de la communauté franco-ontarienne ainsi qu'au niveau du marché des microbrasseries du Canada, sans compromettre ses valeurs fondamentales.

Une vaste sélection de bières apportera, aux clients, le choix de différents styles, goûts et amertumes afin de répondre à la demande et de surpasser les standards apportés par la compétition. La 1975, qui sera la bière vedette de la brasserie, sera le produit du client qui cherche une bière simple de goût et rafraîchissante. La méthode de fabrication de bière de la brasserie Étienne Brûlé utilisera seulement des produits naturels sans aucun agent conservateur artificiel. Il est possible que la brasserie tende vers un marché biologique, organique en utilisant des ingrédients certifiés afin d'offrir au consommateur un produit suivant les tendances du marché.

Le concept d'une micro-brasserie locale apportera un sentiment d'appartenance aux citoyens habitant à proximité de l'établissement. L'entreprise disposera de bière en fût sur place incluant des brassins limités, des bières en bouteilles ainsi que des cruchons retournables et que l'on peut remplir à nouveau. Un service de vente et de location de tonnelet pour différents événements et un service de restaurant-bar seront aussi offerts.