

Un whisky produit à Shefford bientôt disponible



Mathieu Majeau mathieu.majeau@tc.tc

Publié le 15 mars 2017



Josée Métivier et Gérald Lacroix exploitent une distillerie à Shefford.

©TC Media - Mathieu Majeau

ÉCONOMIE. Gérald Lacroix et Josée Métivier, un couple de Shefford, ont décidé de se lancer en affaires dans le monde de la production d'alcool artisanal. Les deux exploitants de la Distillerie Shefford souhaitent produire un whisky à base d'orge de même que du rhum. Un projet alcoolisé estimé à 500 000 \$.

Gérald Lacroix et Josée Métivier planifient déjà leur projet de préretraite avec la production de whisky et de rhum. Pour ce faire, le couple loue des installations complètement neuves aux abords de la route 112 à Shefford.

«Il va y avoir des variantes des produits qu'on va produire. Nous allons ajouter une petite parcelle d'érable. Le propriétaire de la bâtisse est également propriétaire d'une érablière juste à côté d'ici. On aimerait bien faire des produits mixtes. Un whisky à l'érable et un rhum à l'érable aussi. Pour le moment, on débute avec des produits de base», explique Gérald Lacroix lors du passage de *TC Media* à ses installations.

La première cuvée de rhum a débuté au cours des derniers jours.

«Elle a terminé d'être fermentée. On va transférer le tout pour décantation. La deuxième cuvée arrivera bientôt», ajoute le passionné du rhum.

Le couple a d'ailleurs obtenu son permis de la Régie des alcools le 31 janvier dernier.

Un choix difficile

Comme projet de préretraite, le couple a regardé différentes avenues, dont l'idée d'acquérir un vignoble.

«En visitant les vignobles et en discutant avec les gens, on a constaté que c'était beaucoup d'ouvrage. C'est sept jours sur sept et on dépend beaucoup de la météo. On s'est alors tourné vers le whisky parce que je suis un amateur de ce type d'alcool depuis de nombreuses années. C'est là que l'idée de partir une distillerie nous est venue», ajoute Gérald Lacroix.

«On voulait un projet de couple. On a visité plusieurs vignobles. Quand on a regardé tous les angles et ça ne correspondait pas à la retraite qu'on voulait. C'était plus de l'agriculture que de la transformation. Ce qui nous intéresse, c'est le volet transformation», explique Josée Métivier.

Le duo Métivier-Lacroix voulait absolument établir leur entreprise en campagne et non en ville.

«C'est un très beau milieu à Shefford. L'automne ici est à couper le souffle avec les couleurs et les montagnes. C'est tellement beau comme environnement», estime Mme Métivier.

Au cours des prochaines semaines, les deux producteurs vont retravailler la terre et sèmeront de l'orge au printemps. «Pour l'instant, on ne sait pas la qualité d'orge que nous allons obtenir à la fin. On se croise les doigts», lance M. Lacroix.

L'objectif du couple est de produire un alcool de qualité grâce à des produits du terroir. À terme, les deux passionnés visent une production très artisanale. Malgré tout, il n'existe au Québec que le permis de distillateur industriel. Un nouveau permis artisanal devrait être disponible sous peu dans la province.

«Avec le permis industriel, on n'a pas le droit de vendre à des particuliers. Il faut vendre à la SAQ ou exporter. Ça limite l'attrait touristique et la rentabilité. La SAQ fonctionne généralement avec du gros volume et les tarifs ne sont pas avantageux pour les microdistilleries comme nous», raconte Gérald Lacroix.

Selon M. Lacroix, le permis artisanal sera difficile à obtenir en raison d'une panoplie de critères à respecter.

«Actuellement, on est locataire. Il est possible que le gouvernement exige qu'on soit propriétaire. Ce dossier est discuté à la Régie des alcools. Une telle situation est un peu frustrante, puisque ça n'encourage pas l'entrepreneuriat. Ils limitent ça au maximum», estime le résident de Shefford.

Les deux partenaires tenteront de tout faire en son pouvoir afin d'obtenir le permis artisanal afin de rentabiliser l'achat. Pour bien mener ce projet, M. Lacroix et Mme Métivier comptent sur le soutien d'un employé.

Les deux distilleurs ensementeront de l'orge à ce printemps. Deux cueillettes auront lieu au cours des prochains mois, soit au milieu de l'été et au début de l'automne. Puisque les entrepreneurs ont un permis industriel, il leur sera possible de produire du whisky avec de l'orge achetée en gros au cours des prochaines semaines et de vendre le tout cet été.

Le couple souhaite construire un entrepôt au printemps afin de pouvoir entreposer des barils de whisky destiné à son vieillissement. Habituellement, ce type d'alcool doit être vieilli trois ans dans des barils de chêne. Quant au rhum, celui-ci peut être vieilli sur une période de trois à six mois.

L'objectif des deux Sheffordois est de produire 4 000 bouteilles de rhum par année et 12 000 bouteilles de whisky annuellement.

«On veut se faire connaître auprès de la SAQ. On va regarder les possibilités avec eux. Nous avons aussi des contacts pour l'exportation d'alcool en Asie, en Europe et aux États-Unis. Par contre, l'exportation, c'est un peu plus dispendieux. La suite des choses s'annonce intéressante», avoue Gérald Lacroix.



Le couple souhaite produire 12 000 bouteilles de whisky et 4 000 bouteilles de rhum par année.