

DISTILLERIE SHEFFORD

Rêver de whisky

ISABEL AUTHIER

isabel.authier@lavoixdelest.ca

Dans ses rêves les plus fous, Gérald Lacroix se voit distiller un whisky de très haute qualité dans ses installations de Shefford, où il vendrait directement ses produits aux amateurs. Ces aspirations devront être plus modestes que prévu, mais l'ingénieur préretraité ne perd pas espoir de vivre un jour son rêve sans contrainte.

« Il a fallu abandonner l'idée de départ. C'est sur la corde raide pour l'instant », confie M. Lacroix qui, avec sa conjointe Josée Métivier, caresse depuis quelques années le projet de la Distillerie Shefford.

Se fiant à la nouvelle loi qui devait autoriser la vente d'alcool distillé en boutique, au même titre que les vignobles, les cidreries ou les hydromelleries, le couple avait entamé les démarches. Or, un nouveau projet de loi déposé en décembre stipule que pour vendre de l'alcool distillé sur place, il faudra un permis de production artisanale. « 100 % de la production de matière première et la transformation devront être faites sur place. En partant à zéro comme nous, c'est difficile de savoir si on va être en mesure de produire de l'orge de bonne qualité pour le *single malt* », explique M. Lacroix.

Grand amateur de whisky, il en a dégusté jusqu'en Écosse et suivi des cours de distillation, en France notamment. Dans un monde idéal, il produirait trois variétés de whisky : un produit « un peu mordant, peu amer, avec une belle longueur en bouche », un fumé à la tourbe et un autre à l'érable. À eux seuls, les équipements de fabrication totaliseraient près de 500 000 \$.

L'aventure est devenue encore plus emballante quand Richard Massé et Nathalie Bourdeau y ont mis leur — gros — grain de sel. « On cherchait un endroit où s'installer. Eux voulaient



« On va tout faire pour poursuivre le projet », assure Gérald Lacroix, au sujet de son rêve de distiller du whisky. On le voit devant la nouvelle érablière dont il sera locataire. — PHOTO CHRISTOPHE BOISSEAU-DION

justement construire une érablière. L'idée était donc de bâtir plus grand pour abriter nos deux affaires. »

Les nouvelles normes gouvernementales sont venues changer la donne, sans toutefois anéantir tous leurs espoirs. Gérald Lacroix et Josée Métivier comptent toujours être locataires de la grande bâtisse en construction.

« On a mis le pied sur le frein, en diminuant la taille des équipements pour réduire les risques financiers. On songe maintenant à faire des alcools fermentés. Cela pourrait être du vin d'érable, de la bière d'érable, du whisky à l'érable, faits à base d'eau d'érable. On pourrait être opérationnel à la fin de l'été. »

Des tests de culture d'orge seront aussi menés durant la période estivale, pour ne pas trop s'éloigner du projet original.

« On regarde les scénarios, les risques. Mais on va tout faire pour poursuivre le projet. »

Un jour, peut-être, les automobilistes qui s'arrêteront dans la jolie boutique du 1125 Denison Est à Shefford pourront acheter à la fois des produits de l'érable et un whisky *single malt* de grande qualité, entièrement *made in Shefford*.