

ACTUALITÉ ÉTUDIANTE
A

Brasser de la bière... une idée de génie!

Comment mettre à profit ses connaissances en génie chimique tout en faisant plaisir à ses papilles? En brassant de la bière! L'idée lancée l'an dernier par un professeur de génie chimique a fait son chemin et a rassemblé une trentaine d'étudiantes et d'étudiants qui ont uni leurs efforts pour mettre au point la Sherbroue, une bière rousse de type ale.

Les membres du groupe travaillent depuis plusieurs mois à concocter une recette originale qui fasse l'unanimité au sein de l'équipe. «Nous avons fait un sondage auprès des membres du projet pour déterminer les préférences et choisir un type de bière. Nous avons finalement opté pour une rousse, qui s'imposait comme

compromis entre les amateurs de bières blondes et les amateurs de bières brunes de l'équipe», explique Dominic Pion, responsable du procédé de fermentation.

Même si les membres du groupe y prennent un plaisir certain, l'objectif premier de ce projet est l'aspect formateur. «Notre but est d'utiliser les connaissances de notre formation en génie chimique pour mettre au point une recette de bière, mais surtout un procédé de fabrication», d'indiquer Viviane Yargeau, directrice administrative du projet.

Les membres de l'équipe se sont partagé les responsabilités en sous-groupes de travail technique de façon à couvrir toutes les étapes de production de la Sherbroue : recette, brassage et filtrage, cuisson et houblonnage, fermentation, embouteillage et administration.

Selon les membres de l'équipe, cette expérience de brassage de bière s'avère enrichissante et formatrice. «À mesure que nous rencontrons des problèmes, nous devons trouver nous-mêmes des solutions ou bien aller chercher l'expertise nécessaire pour les régler. Cela nous permet d'élargir nos connaissances bien au-delà du génie chimique», soutient Stéphane Bellet, participant au projet.

S'ils sont satisfaits des résultats de leur première cuvée, les membres du groupe aimeraient pousser l'initiative plus loin et mettre au défi les autres universités québécoises par un concours de brassage de bière interuniversitaire, un peu sur le principe des compétitions Formule SAE ou Mini Baja de leurs collègues en génie mécanique.

Le directeur général de Sherbroue, Stéphane Simard, nourrit d'ailleurs beaucoup d'ambitions pour cette bière sherbrookoise. Si elle s'avère aussi bonne que prévu, il aimerait la présenter dans des concours de dégustateurs et des festivals de bière. Plus encore, il prévoit que d'ici une dizaine d'années, Sherbroue pourrait détrôner Unibroue dans la commandite des 5 à 7 de la Faculté de génie! Robert Charlebois n'a qu'à bien se tenir...



Une trentaine d'étudiantes et d'étudiants en génie chimique ont uni leurs efforts pour mettre au point la Sherbroue, une bière rousse de type ale. Après avoir concocté une recette originale répondant à leurs préférences, les membres de l'équipe travaillent actuellement au procédé de fabrication qui permettra de produire leur première brassée à la fin de l'été.

Photo SSE — Roger Lafontaine