

Des étudiants devenus brasseurs artisanaux

Élise GIGUÈRE

Sherbrooke

C'est reconnu! Les étudiants en génie à l'Université de Sherbrooke sont des amateurs de bière. Ce qui est moins connu, c'est la brasserie artisanale qu'ils ont mis sur pied: Sherbrooke.

L'idée de Sherbrooke vient de Gervais Soucy, professeur au département de génie chimique. Bien qu'on l'oublie au moment de la déguster, la bière est produite par un processus chimique. Et comme le disent les étudiants sur le site Internet de Sherbrooke:

«Il existe une panoplie de produits chimiques que nous aurions pu produire. Par contre, la production d'éthylène glycol ne suscite pas un très grand engouement.»

Tout le contraire de la bière! En effet, les yeux de Philippe Simard et de Hans Drouin, respectivement directeur technique et directeur général de Sherbrooke, s'illuminent lorsqu'ils parlent de leur projet.

«C'est le complément académique par excellence!», ne cesse de répéter Hans.

Avec Sherbrooke, les étudiants de génie appliquent différentes connaissances apprises dans leurs cours. Les étudiants ont monté leur matériel de A à Z, prenant soin d'aller chercher quelques connaissances auprès de différents brasseurs:

«On aurait pu acheter une brasserie toute faite, mais on a nous-mêmes fait des plans. On a un procédé de brassage qui n'est pas standard. On a innové et ça fait juste commencer», mentionne Philippe Simard, qui étudie présentement à la maîtrise en génie mécanique.

Le projet attire des étudiants de différentes branches du génie. Quatre étudiants en biologie se sont même joints au projet. «Ils peuvent nous aider beaucoup en étudiant les levures, les sources de contamination... Eux, ils étudient le vivant, nous, c'est le procédé», explique Hans Drouin.

L'équipe de Sherbrooke poursuit un objectif noble: l'apprentissage et le travail d'équipe. Depuis ses débuts, à l'été 1998, quelque 80 étudiants se sont impliqués dans le projet. Cet été, ils sont 18 à s'en occuper.

Apprendre de ses erreurs

L'expérience étant à l'état pilote, les aspirants brasseurs apprennent de leurs erreurs. Ils se sont notamment rendu compte que les cuves très hautes se nettoient difficilement. Et aussitôt qu'un petit bout de tuyau est mal nettoyé, toute la production en souffre.

À ce sujet, Philippe Simard se fait philosophe. «C'est en brassant qu'on devient brasseur!».

Jusqu'à maintenant, Sherbrooke a effectué quatre brassages, ou plutôt quatre expériences, comme le disent Philippe et Hans.

«On interprète les résultats, on prête notre corps à la science», affirment-ils à la blague.

C'est d'ailleurs là qu'il y a un hic avec Sherbrooke. Comme le produit qu'ils fabriquent est alcoolisé, les étudiants se heurtent à toutes sortes de lois et de barrières.

Mais les étudiants voient tout simplement la chose comme un défi supplémentaire. «Le défi technique, administratif et juridique nous amène à aller chercher le maximum de connaissances». Dès cet été, les étudiants de Sherbrooke espèrent obtenir leur statut de coopérative.

«Ça va nous permettre de protéger nos valeurs, qui sont axées sur l'apprentissage et non pas le profit. Nous visons une production de qualité pas une production de masse. Nous sommes à but non-lucratif», notent les deux étudiants.

Déjà, l'équipe est chapeauté par un comité exécutif qui se rencontre chaque semaine. C'est que les membres de Sherbrooke voient grand. Dans le meilleur des mondes, ils aimeraient que leur projet amène l'Université à développer une expertise brassicole.