



## Du cidre et de la bière aux pommes sauvages de Lanaudière

Par Geneviève Quessy pour le Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière

Les pommiers sauvages dispersés dans Lanaudière composent une richesse du terroir que certains artisans passionnés de la région ont entrepris de mettre en valeur. En plus d'en faire le recensement et la multiplication, voilà qu'ils nous offrent la possibilité de déguster leurs fruits, sous forme de produits alcoolisés.

Steven Bussières, copropriétaire de la Microbrasserie L'Albion, travaille à produire une série de bières et de cidre aux pommes sauvages dans ses nouvelles installations de Sainte-Mélanie. « Ça fait trois ans que je recense et caractérise les pommiers sauvages que je découvre dans les environs. Ce sont souvent des arbres qui ont poussé tout seuls dans les coulées agricoles, à partir de pépins apportés par les oiseaux. Pour chaque variété, j'établis le taux de sucre, l'acidité, la quantité de tannins et d'amertume, et celles que je sélectionne, je les multiplie par greffons. On s'est parti un verger, qui sera exploitable dans dix ans. »



**Steven Bussières, copropriétaire de la Microbrasserie L'Albion, crée des bières et du cidre aux pommes sauvages.**

*Credit photo : Geneviève Quessy*

Deux nouvelles bières aux pommes sauvages, la 13 Sauvageon l'hiver et la 82 Sauvageon, seront sur les pompes de l'Albion à partir de cet été, prévoit Steven Bussières. « On souhaite aussi sortir un premier cidre pour la Saint-Jean, dont le nom sera Assemblage sans prétention 1. Ce qu'on veut c'est créer des cidres uniques, sortir des carcans et laisser s'exprimer notre terroir.

On a aussi comme objectif de faire du cidre d'hiver, différent du cidre de glace, en récoltant les pommes qui sont encore sur l'arbre en hiver, qu'on laisse dégeler avant de les presser, au lieu de les presser gelées, comme on le fait pour le cidre de glace. »

Du côté de la Microbrasserie Maltstrom, de Notre-Dame-des-Prairies, la bière Assemblage Pomme, brassée à partir de pommes sauvages, sera de nouveau disponible d'ici quelques semaines, annonce Michaël Fiset, brasseur et copropriétaire de Maltstrom.

« Il s'agit d'un assemblage complexe de bière vieillie sur marc de raisins du Vignoble Saint-Gabriel. Ce qui est intéressant, c'est que les saveurs vont varier d'une année à l'autre, selon les variétés de pommes cueillies, mais aussi les micro-organismes plus ou moins présents sur la pelure des fruits », explique t-il.



**Emmanuel Beauregard verse du jus de pommes sauvages dans un baril de chêne de la Microbrasserie Maltstrom, pour réaliser la bière aux pommes Assemblage Pomme.**

*Crédit photo : Courtoisie Jean-François Chaussé*

Les pommes utilisées dans la bière Assemblage pomme sont cueillies chaque automne par Emmanuel Beauregard, tailleur de pommiers et auteur du blogue Ministère des friches et des pommeraies, qui depuis 2020, a lui aussi entrepris de recenser les pommiers sauvages de Lanaudière. « Jusqu'ici, j'ai géolocalisé plus de 2000 pommiers. J'en fais la caractérisation, je goûte les fruits et je monte des fiches pour chaque variété. Ensuite, je sélectionne les plus intéressantes selon le goût, le rendement et la résistance aux maladies, et j'en fais des greffons », explique t-il.

Dans sa pépinière expérimentale, située à Sainte-Mélanie, Emmanuel Beauregard a 200 pommiers greffés et prévoit en ajouter une centaine d'autres au printemps. « Ce n'est pas dit qu'une fois greffée, la variété va se comporter comme sur la plante mère. Je veux les expérimenter pour voir comment elles se comportent, avant de les distribuer à d'autres pomiculteurs », explique t-il.

Sa collection, qui comporte une soixantaine de variétés différentes, classées selon leur potentiel de pomme à croquer, à cuire ou à utiliser pour le cidre, devrait être plantée en verger en 2025.

**Des pommes sauvages cueillies dans Lanaudière par Emmanuel Beauregard.**

*Crédit photo : Courtoisie Emmanuel Beauregard*

