



Économie

La microbrasserie du Roquemont est en plein essor

3 mars 2016 Valérie Paquette

Comme la superficie de la microbrasserie du Roquemont doublera d'ici le mois de mai et que sa capacité de production annuelle passera alors 40 000 à 100 000 litres, force est de croire que cela donnera beaucoup de boulot au brasseur Carl Morasse. Bien entendu, ce n'est pas lui qui va s'en plaindre, car cela permettra aux bières qu'il crée de quitter les murs du populaire resto-bar où on peut le voir à l'œuvre.

Si l'agrandissement de la microbrasserie a été envisagé dès sa création, a dévoilé Jean Labranche, copropriétaire du Roquemont, c'est évidemment la réponse de la clientèle qui est venue justifier qu'on le fasse. Depuis son ouverture en janvier 2015, les bières signées Carl Morasse ont séduit un nombre sans cesse grandissant de buveurs et représentent aujourd'hui de 80 à 90 % des bières vendues au restaurant et au bar. « C'est pas mal le plus beau scénario dont on pouvait rêver », a d'ailleurs commenté celui qui a brassé quelque 30 000 litres de bière au cours de la dernière année.

Alors que les trois fermenteurs qu'on retrouve actuellement au Roquemont ont une capacité de 500 litres chacun, chacun des deux fermenteurs qui seront installés dans la nouvelle section de la microbrasserie pourra contenir 1 000 litres de bière. S'il est évident que cela permettra d'augmenter le volume de production, il faut savoir que cela offrira davantage de flexibilité au maître des lieux. Entendez par là qu'il pourra notamment se lancer dans la confection d'un plus grand nombre de bières saisonnières. Désormais, sachez que de sept à dix produits différents sont offerts à la clientèle et que toutes les lignes de fût sont occupées par des bières maison.

Lire la suite dans L'InfoPortneuf du 3 Mars 2016

[La Microbrasserie du Roquemont est en plein essor »](#)