



POUR DIFFUSION IMMÉDIATE
LANCEMENT DE MALTERIE DES MARITIMES PAR MAISON FILS DU ROY INC

PETIT-PAQUETVILLE, LE 8 FÉVRIER 2022 – Les producteurs d’alcool artisanal du Nouveau-Brunswick peuvent maintenant s’approvisionner de malt local fait d’orge cultivée par les agriculteurs de la province et transformée à Petit-Paquetville. Alors que la culture de céréales dans l’ouest canadien est sévèrement affectée par les conditions climatiques extrêmes des dernières années, l’approvisionnement local en malt devient une option pleine de sens pour les producteurs d’alcool artisanal de la province.

Ce jeudi 10 février à 11h, Maison Fils du Roy inc. lance officiellement les activités de Malterie des Maritimes au 599 ch. Principal, à Petit Paquetville. Pour l’occasion, il sera possible de déguster différents produits mettant en vedette du malt local, brassés par différentes entreprises de la province.

L’enthousiasme pour le malt local est grand chez les brasseurs et distillateurs des quatre coins de la province. C’est le cas de l’entreprise les Brasseurs du Petit-Sault d’Edmundston qui a récemment lancé une nouvelle bière brassée avec des ingrédients 100% cultivés et transformés au Nouveau-Brunswick. Selon André Léger, propriétaire, « Le malt qu’on a reçu de la Malterie des Maritimes était extraordinaire. Les brasseurs sont très heureux du produit, et la bière comme telle promet beaucoup. »

Les agriculteurs se voient ravis d’un nouveau marché local qui s’ouvre à eux, l’orge brassicole se prêtant particulièrement bien à être cultivée en rotation avec la culture de pomme de terre. C’est ce que fait avec grand succès Mario Savoie, de la Ferme Roméo F. Savoie et Fils, producteur de pommes de terre et de légumes. « On doit avoir une année de céréales dans nos rotations, alors c’est avantageux pour nous d’avoir un marché à valeur ajoutée près de chez nous, » selon Savoie. Eddy Robichaud, de la Ferme J.-B. Robichaud et fils, y voit un marché en pleine croissance pour les producteurs céréaliers de la province : « 20 ans passées, c’était le début de l’industrie du Bleuet au Nouveau-Brunswick et maintenant c’est un secteur important de l’agriculture pour la province. C’est ce qui s’en vient aussi avec l’orge de maltage. »

Robichaud, qui est aussi vice-président de la Commission des Grains du NB, croit fermement dans l’application de pratiques écologiques et voit les avantages d’utiliser les produits agricoles locaux « L’orge d’ici, on sait ce qu’il y a dedans, ce n’est pas comme l’orge provenant des grandes cultures des provinces de l’ouest, » dit Robichaud. C’est d’ailleurs en partie ce qui encourage Jeff Janiszewski, de la Microbrasserie Houblon Pêcheur, à s’approvisionner de malt local. Selon Janiszewski, « Nous sommes toujours à la recherche d’ingrédients sains, frais et locaux pour nos produits. Nous sommes donc bien contents de pouvoir nous procurer localement du malt d’aussi bonne qualité. »

À la récolte, Malterie des Maritimes, reçoit, sèche, nettoie et entrepose dans des silos l’orge brassicole qu’elle transformera au cours de l’année en malt de base pour l’utilisation dans la production de bière

et de spiritueux comme le whisky. Le procédé de maltage dure environ une semaine et l'entreprise a la capacité de produire cinq tonnes de malt par lot. Josée Boudreau, Ph.D., co-proprétaire de Maison Fils du Roy inc. est responsable des opérations de la malterie. « Malter, c'est un style de vie. Même avec des équipements à la fine pointe de la technologie, ça demande de la surveillance 24 heures sur 24, sept jours sur sept. Le grain n'arrête pas de germer parce que c'est dimanche, qu'il y a une tempête de neige, ou qu'un moteur fait défaut au milieu de la nuit. Il faut toujours être prêts à réagir vite face à des imprévus, » précise Boudreau.

Pour inclure du malt artisanal dans leurs recettes, les brasseurs doivent avoir confiance que le produit puisse atteindre des normes de qualité élevées de façon constante, car de trop grandes variations pourraient affecter le goût ou la qualité de leur produit. Sébastien Roy, co-proprétaire de Maison et Distillerie Fils du Roy inc., explique comment le modèle d'affaire de l'entreprise répond en partie aux variations normales liées à l'utilisation de différents lots d'orge. Selon Roy, « Un de nos avantages, c'est qu'on consomme nous-même énormément de malt pour notre production de whiskey. Il y a une plus grande marge de manœuvre avec le whiskey car le produit est distillé plusieurs fois et seul l'esprit du grain est récupéré. Ça nous permet de réserver les meilleurs lots pour la production de bière et pour nos clients. »

Michaël Dubé, co-proprétaire de Novum Boreas, une nouvelle microbrasserie qui est sur le point d'ouvrir ses portes à Saint-Quentin, est fier d'avoir accès à du malt local. Dubé mentionne, « Nous sommes fiers d'utiliser les malts de Fils du Roy pour construire nos recettes. Recherchant une saveur unique et représentative de notre terroir, nous avons trouvé avec leurs produits. » Il en est de même pour la Distillerie Crooked River de Memramcook qui prend une grande fierté d'utiliser, pour la production de ses spiritueux, le malt produit avec de l'orge cultivé par des amis et collaborateurs de longue date. Les co-proprétaires Guy et Guylaine Gauvin disent, « C'est une fierté pour nous de faire des produits du terroir ici au NB, d'où l'importance de collaborer entre petites entreprises. »

-- 30 --

À propos de Maison Fils du Roy inc.

Incorporée en 2019, Maison Fils du Roy a la mission de substituer des produits qu'on importerait habituellement d'ailleurs, tout en travaillant à laisser le moins de traces dans l'environnement. La construction d'une malterie en 2020/2021 permet de substituer des centaines de tonnes de malt, qui étaient importées annuellement de l'ouest du pays, par des produits agricoles locaux. Parmi les autres activités de Maison Fils du Roy inc, on compte un laboratoire de recherche et développement où on travaille entre autres à la production de levures locales et à la conception de nouveaux produits.

Contacts média

Josée Boudreau, Responsable des opérations, Maison Fils du Roy inc.

(506) 724-0429 josee.boudreau@filsduroy.com

Sébastien Roy, Président, Maison Fils du Roy inc. et Distillerie Fils du Roy inc.

(506) 386-7060 sebastien.roy@distilliefilsduroy.com

www.facebook.com/MaisonFilsduRoy