



POINTE-À-CALLIÈRE

Cité d'archéologie et
d'histoire de Montréal



Pour les curieux qui aimeraient savoir quels seront les produits vedettes de cette soirée de dégustation, voici la liste des produits qui seront à l'honneur. Vous êtes d'ailleurs invité à vous les procurer pour une expérience gustative complète :

- **1^{ère} bière** : une blanche à l'épinette et au poivre des dunes de la collection Brasser Lanaudière de la microbrasserie l'Alchimiste située à Joliette. Il s'agit d'une bière blanche, *crisp* et résineuse, légèrement fruitée et très rafraîchissante.
(Source : <https://pouremporter.alchimiste.ca/brasser-lanaudi%C3%A8re-blanche-%C3%A0-l%C3%A9pinette-et-au-poivre-des-dunes>)
- **2^e bière** : la Weizenbock de la brasserie Les Trois Mousquetaires. Il s'agit d'une bière de blé, que l'on nomme Weizen, plus maltée et plus épicée aux saveurs de fruits confits, banane mûre et érable.
(Source : <https://www.lestroismousquetaires.ca/fr/bieres/grande-cuvee/#weizenbock>)
- **3^e bière** : la bière Cervoise Aléisa Toutatis, une bière gauloise issue d'une recette et d'une méthode de brassage vieillies de plus de 2000 ans.
(Source : <https://cervoisealesia.com/index.php>)

Enfin, nos intervenants vous présenteront la bière d'épinette. Nous vous recommandons deux versions : si vous préférez la déguster sans alcool comme à l'origine, procurez-vous l'Épinette d'Henri Sodas, sinon pour les amoureux de gins, vous pouvez vous procurer le prêt-à-boire Gin de Mononcle Bière Épinette du célèbre restaurant Au Pied de Cochon.

N.B : À défaut de pouvoir vous rendre chez l'aubergiste du coin pour obtenir ces délicieux nectars, voici deux sites qui vous aideront à localiser le détaillant de bières spécialisé le plus proche de chez vous :

- dbsq.ca
- transbroue.com