

Une collaboration entre Champ libre et Héritage Saint-Bernard

UNE BIÈRE POUR LA NATURE, BRASSÉE ICI!

(Châteauguay, le 15 juillet 2019) – C’est avec fierté qu’Héritage Saint-Bernard annonce sa nouvelle collaboration avec la Brasserie distillerie Champ libre pour la création d’une bière qui sera vendue au profit de la nature au Café de l’île, la toute nouvelle *Ergot-de-coq*!

Après avoir travaillé avec deux autres brasseurs pour les éditions antérieures de la bière *Ergot-de-coq*, l’organisme environnemental Héritage Saint-Bernard, qui encourage l’achat local, est très heureux d’offrir à sa clientèle un produit local et de travailler avec des gens d’ici, passionnés de leur profession!

« Nous attendions ce moment avec impatience! Bien que Champ libre soit ouvert depuis près d’un an, nous avons dû attendre que les choses se stabilisent de part et d’autres avant de faire le lancement de la nouvelle bière *Ergot-de-coq* », s’exprime Luc L’Écuyer, directeur général d’Héritage Saint-Bernard. « Les gens derrière cette nouvelle microbrasserie située à Mercier sont extrêmement gentils et généreux. Leurs valeurs humaines et d’entreprises sont très semblables aux nôtres. Nous sommes très fiers de vendre leur produit à notre comptoir! », complète M. L’Écuyer.

« Nous sommes très heureux de nous associer à Héritage Saint-Bernard et de supporter leurs projets environnementaux. Cet organisme proactif, impliqué dans la communauté est un acteur important et c’est un grand plaisir de le supporter », exprime le président de Champ libre, M. Patrick Cool.

Cette troisième édition de l’*Ergot-de-coq*, une ale blonde style Kölsch à 5% d’alcool, est rafraîchissante, proposant un goût légèrement fruité et une faible amertume. Elle saura certainement plaire à un vaste public! Elle est présentement en vente au Café de l’île, ouvert tous les jours de 9h à 19h jusqu’au lundi 2 septembre inclusivement. L’illustration sur l’étiquette a été imaginée par un artiste et employé d’Héritage Saint-Bernard, Hubert Rondeau.

QUELQUES MOTS SUR L’AUBÉPINE ERGOT-DE-COQ

Frère Marie-Victorin, père de la botanique au Québec, a qualifié l’Aubépine ergot-de-coq comme étant l’espèce la plus noble et la plus distinctive de la flore québécoise. La vente de cette bière permet de soutenir la conservation des milieux naturels de la région, principal habitat de ce rare arbuste.

À PROPOS DE LA BRASSERIE DISTILLERIE CHAMP LIBRE

Spécialisée dans la production artisanale de bières et de spiritueux, Brasserie distillerie Champ libre a été fondée en 2018 par Alex Ganivet-Boileau, Patrick Cool et Alexandre Provost. L’entreprise est située à Mercier, au 260, boulevard Saint-Jean-Baptiste.

-30-

Source : Marie-Hélène Dorais, 450 698-3133 poste 227, marie.dorais@heritagestbernard.qc.ca

Photos : les crédits sont inscrits à même le nom des photos*

* Les photos jointes à ce document peuvent être utilisées avec le crédit photo pour des articles relativement à ce communiqué seulement. Toute autre utilisation des photos doit faire l’objet d’une entente avec le(s) photographe(s).