



GRANDS CRUS
10^e ÉDITION

NOUS VOUS SOUHAITONS
UNE EXCELLENTE SOIRÉE

GRANDS CRUS

SOUPER 7 SERVICES ACCORDS BIÈRES ET METS

Pour une toute *dernière fois*, plongez dans l'univers des Grands Crus au Siboire.



ET DE 10!

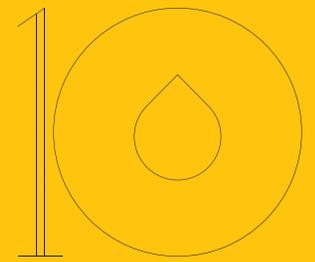
Après 2 années d'attente, nous sommes ravis d'enfin pouvoir vous accueillir pour cette 10^e et toute dernière édition des Grands Crus. Depuis l'automne 2019, nous avons hâte de vous recevoir dans un Siboire Dépôt « rénové » pour ce souper 7 services accords bières et mets.

Pour l'occasion, 7 chefs et 5 brasseries sont à l'honneur dans une expérience unique, savoureuse et gourmande. Le tout, une fois de plus, avec la participation précieuse de Martin Thibault des Coureurs des Boires.

Laissez-nous, à chaque service, vous amener en voyage dans les cuisines de notre ville, dans les régions aux riches terroirs et à travers la scène brassicole québécoise maintenant reconnue dans le monde entier dans lequel elle a su s'inspirer tout en y gardant sa propre signature!



SANTÉ ET BON APPÉTIT!



DÉGUSTATION DE BIÈRE

PRÉSENTÉE PAR MARTIN THIBAUT

Auteur de quatre livres étoffés sur la bière et véritable globe-trotteur brassicole, Martin Thibault

s'est rendu aux quatre coins du monde, du Bhoutan à l'Éthiopie, de la Norvège à la Bolivie, pour



découvrir de nouvelles saveurs et des techniques de brassage ancestrales cachées du monde moderne. Avec son compère David Lévesque Gendron, le créateur des Coureurs des boires a été gagnant du prix "Best Beer Book in the World" au Gourmand World Cookbook Awards grâce à leur ouvrage *Les Saveurs gastronomiques de la bière*. C'est dans l'esprit de ce bouquin que la Soirée des Grands Crus a pris racine au Siboire, alliant certains des meilleurs chefs de l'Estrie à des grands crus brassicoles brassés partout en province.

"C'EST UN IMMENSE PLAISIR DE REFAIRE ÉQUIPE AVEC LE SIBOIRE POUR UNE 10^E ANNÉE AFIN DE VOUS MONTER UNE SOIRÉE DE HAUTE VOLTIGE GUSTATIVE. C'EST ASSEZ INCROYABLE CE QU'ON A PU DÉGUSTER DANS LE CADRE DES NEUF PREMIERS ÉVÉNEMENTS... MAIS JE M'ATTENDS TOUT DE MÊME À CE QUE CETTE ÉDITION SOIT TOUT UN POINT D'EXCLAMATION À CETTE AVENTURE BRASSICOLE!" - MARTIN

LES COUREURS
DES BOIRES





BRASSERIES INVITÉES



CHEFS INVITÉS



AVEC LA PARTICIPATION DE



MENU

Pour cette 10^e et toute *dernière édition* des Grands Crus au Siboire, 7 chefs et 5 brasseries sont à l'honneur dans une expérience unique, savoureuse et gourmande.

SERVICE 1

ARGOUSIER

Argousier

Saison à l'argousier - 6%

LA CHOUAPE

Crudo de turbot

Charles-Emmanuel Pariseau

O'CHEVREUIL

SERVICE 2

FINN-ESSE

Mickey Finn

Berliner Weisse - 3,7%

MICROBRASSERIE LA MOUCHE

Oursin vert

Daniel Charbonneau

L'EMPREINTE

SERVICE 3

DRY RUB

Ô Saison FFH Simcoe

Saison houblonnée - 6,1%

SIBOIRE

Gravlax de saumon

Élanie Couture-Jolin

SIBOIRE JACQUES-CARTIER

SERVICE 4

BARRIQUE

Inconséquence

Assemblage de bières sauvages
et de bière anglaise - 7,3%

SIBOIRE

Agneau

Pier Olivier Denicourt

SIBOIRE DÉPÔT

SERVICE 5

GESCHMACK

Pilsner Fumée FFR

Uzeny Lesak - 4%

BRASSERIE HARRICANA

Boeuf braisé

Suzy Rainville

BAUMANN

SERVICE 6

BZZZ

Braggot

Braggot - 6,6%

SIBOIRE

Croquettes de fromage

Francis Wolf

SIBOIRE

SERVICE 7

SANGUIN

Assemblage

Surette aux framboises
et à l'aronia - 6,4%

MICRO DU LAC ST-JEAN

Gâteau mousse au fromage

Julie Sipling

AUGUSTE

LA CHOUAPE

**LA BRASSERIE :
LA CHOUAPE,
À ST-FÉLICIEN**

La Chouape est une des premières brasseries artisanales véritablement fermière en Amérique du Nord. Cultivant ses céréales et certains de ses aromates depuis ses débuts au Lac-St-Jean, elle est devenue l'inspiration de nombreux brasseurs québécois qui aspirent à atteindre le même niveau d'authenticité et d'auto-suffisance.

Un exemple à suivre, bref!

LA BIÈRE Argousier

Fine et follement fruitée. Une bière qui met en valeur la baie d'argousier du Lac-St-Jean, dans une texture digeste, menant vers une acidité rafraîchissante. Un délicieux honneur à ce petit fruit de chez nous.



L'ARGOUSIER EN VEDETTE.

Crudo de turbot sauvage de la Gaspésie, vinaigrette argousier et bière à l'argousier de La Chouape.



**CHARLES-EMMANUEL
PARISEAU**

Chef propriétaire de la Taverne Américaine O'Chevreuil, du Parizzo Osteria et champion de l'émission Chopped Canada en 2015. Charles-Émmanuel propose une cuisine saisonnière et locale qui a de la gueule! Fidèle et souriant client du Siboire, il avait notamment participé à la 4^e Édition des Grands Crus en 2014.



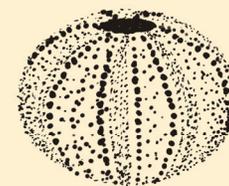


LA BRASSERIE : LA MOUCHE, À NATASHQUAN

Installer une microbrasserie à Natashquan... Un défi énorme en soi qui ne pouvait qu'être relevé par un brasseur et entrepreneur d'une ténacité remarquable. Qui plus est, Gabriel Turner est un des brasseurs les plus méticuleux qui soient. Le résultat? Une microbrasserie sans égale, ancrée dans le terroir nord-côtier, puisant son inspiration partout sur la planète-bière mais exprimant le tout avec des ingrédients québécois remplis de personnalité.

LA BIÈRE Mickey Finn

Élégante et infiniment complexe. Une Berliner Weisse dans les règles de l'art selon les recherches de la brasserie Schneeeule à Berlin et ce, jusqu'à sa prise de mousse naturelle avec gazéification près des 4 volumes de CO² (c'est énorme!). Citronnée, rustique et 'funky', elle tire une partie de sa signature d'un mélange de ferments cultivé sur l'aralie chasseuraille, un petit fruit nordique méconnu.



OURSIN VERT.

Oursin vert du golfe Saint-Laurent, avec mozzarella di bufala, agastache, quinoa canadien et rhubarbe.



DANIEL CHARBONNEAU

Chef propriétaire du restaurant L'Empreinte, Daniel est le chef qui nous épatte toujours avec ses projets. Son plus récent, la boulangerie *Les Bâtards* en est un bon exemple. Fervent de produit québécois frais et d'exception, sa cuisine est à la fois éclatée et empreint d'une finesse inouïe! Daniel est de retour après des participations aux Grands Crus en 2014 et 2015!





LA BRASSERIE :
SIBOIRE,
À SHERBROOKE

Le Siboire ne fait jamais les choses comme les autres. Cette Soirée des Grands Crus en est un bel exemple. Depuis plus de dix ans, on s'affaire à y rassembler les gourmets gourmants de l'Estrie en leur prouvant que la bière de qualité mérite sa place auprès des créations des plus grands chefs. Cette année ne sera pas une exception à la règle de l'événement juxtaposant rigueur et talent!

LA BIÈRE Ô Saison FFH Simcoe

Aromatique et sapinée. Voici une Saison hybride, à tendance plus houblonnée donc, grâce à une généreuse dose de Frozen Fresh Hop de la vallée de Yakima. La verdure apportée par le houblon s'équilibre grâce aux esters fruités des ferments typiques à la Ô Saison. Quand fraîcheur rime avec bonheur.



SAUMON EN SAUMURE SÈCHE.

Gravlax de saumon en "dry rub" fait de pousses de sapin baumier et de poivre des dunes, avec glace de champignons sauvages, perles de courge au vinaigre de bière "O Saison", huile de légumes grillés et copeau de matsutake.

SIBOIRE
JACQUES-CARTIER



ÉLANIE COUTURE-JOLIN

Avec nous au Siboire Jacques-Cartier depuis août 2020, Élanie est une cheffe motivante et déterminée! Sa cuisine réconfortante et goûteuse est tant influencée par son côté maternel que son amour pour la cueillette de champignons sauvages. On lui souhaite la bienvenue pour son premier Grands Crus!





SIBOIRE

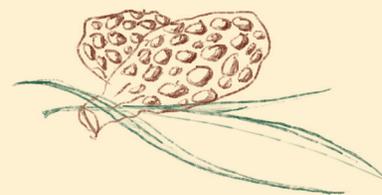
DEPUIS 2018,
UN PETIT CHAI
SE CONSTRUIT AU
SIBOIRE ET S'AGRAN-
DIT D'ANNÉE EN
ANNÉE.

Comptant maintenant une vingtaine de barriques, on y développe tant des assemblages de bières sauvages, des bières aux fruits et des produits affinés en barrique de vin et de spiritueux de toutes sortes.

VOICI LA
DERNIÈRE
CRÉATION
ISSUE DE CE
PROGRAMME.

LA BIÈRE Inconséquence

Somptueuse et sidérante. Des notes vineuses de la barrique de chêne, quelques fruits supplémentaires du houblon, des angles 'funky' des ferments, le tout dans un corps généreux propice à la décadence. Une bière qui exige presque le port d'un tuxedo... ou d'une robe de chambre?



AGNEAU DE LA BERGERIE.

Agneau de la Bergerie en Herbe, braisé à la bière et au Pinot noir, avec morilles et purée de carottes rôties.

SIBOIRE
DÉPÔT



**PIER OLIVIER
DENICOURT**

Chef au Siboire Dépôt, Pier Olivier a rejoint l'équipe en 2018. Un véritable guerrier doté d'une âme de sage, P-O est un amateur de plantes sauvages et de Double IPA. Ses bases de cuisine française se marient à sa créativité et sa gourmandise. Nous sommes choyés de l'avoir avec nous pour sa deuxième participation aux Grands Crus.



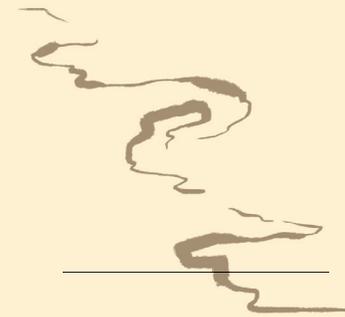
BRASSERIE
HARRICANA

LA BRASSERIE :
HARRICANA,
À MONTRÉAL

Voilà une autre brasserie visionnaire qui fait les choses à sa façon. Grâce aux multiples talents du chef brasseur Francis Richer et de son équipe, les bières brassées sur place méritent des éloges constants, que ce soit pour des élans créatifs ou des bières de soif bien traditionnelles, toujours parfaites, dégustées à leur restaurant convivial près du Marché Jean-Talon, à Montréal.

LA BIÈRE
Pilsner Fumée

Fines herbes, fumée et frivolité. Une lager blonde toute en délicatesse, avec quelques pointes salines issues du malt d'orge fumé au chêne, puis quelques houblons nobles aux accents de fines herbes. Une bière parfaite pour accompagner un plat charnu bien assaisonné.



BOEUF.

Boeuf aux épices boréales, avec jus de viande au romarin et au gingembre, purée de panais au miel, salade de légumes rôtis et persil, puis riz sauvage croustillant.

BAUMANN
- RESTAURANT -



SUZY RAINVILLE

Cheffe et co-proprétaire du restaurant Baumann depuis 2016, Suzy a roulé sa bosse dans la gastro-nomie sherbrookoise en plus de faire un passage remarqué à l'émission de Radio-Canada *Les Chefs!* ou elle a atteint la demi-finale. Sa cuisine polyvalente et son rapport aux produits du terroir se démarquent tant au Centre-Ville qu'à sa Cantine au bord du lac Magog. Suzy est de retour aux Grands Crus après avoir concocté le plat principal de l'édition de 2018.





**L'ANCRAGE LOCAL
A TOUJOURS ÉTÉ AU
CŒUR DE LA PHILO-
SOPHIE DU SIBOIRE.**

Que ce soit dans son implication auprès d'organismes sherbrookoïses ou dans l'approvisionnement de certains ingrédients québécois pour le brassage de la bière. Cet accord que vous allez découvrir est un délicieux symbole de cet engagement.

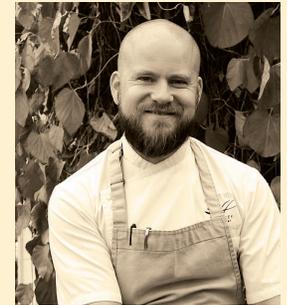
LA BIÈRE Braggot

Bulleuse et bluffante! À la frontière entre la bière et l'hydromel, cette bière est la rencontre de l'orge maltée et d'une généreuse dose de miel provenant de nos propres ruches. Le miel apporte une douce finale sucrée qui balance parfaitement les saveurs provenant des lactobacilles et brettanomyces. Digne d'un bon vin mousseux nature, il saura plaire tant à l'amatour de vin de bière!



FROMAGE.

Croquettes de fromage Fréchette de la Fromagerie Nouvelle-France, ketchup à la livèche, courge confite au miel d'automne, gel de pommette et feuille de céleri



FRANCIS WOLF

Arrivé au Siboire en 2018 tout droit d'un Relais & Château, Francis est le chef exécutif de nos cuisines de Sherbrooke. Ses qualités de gestionnaire et son amour du jardinage lui permettent de présenter une cuisine du marché fraîche et généreuse. Son expérience et son calme sont portants pour notre équipe. Nous sommes donc heureux de le voir participer à son deuxième souper des Grands Crus avec nous!





MICROBRASSERIE
DU LAC
SAINT-JEAN

LA BRASSERIE : MICROBRASSERIE DU LAC-ST-JEAN, À ST-GÉDÉON

Une des pionnières des styles belges brassés au Québec, la brasserie artisanale jannoise continue d'être créative et ce, plus de 15 ans après son ouverture. Elle nous fait l'honneur aujourd'hui de nous présenter le résultat d'une autre bière résultant de son amour pour des profils généreux et fruités. Joie!

LA BIÈRE Surette framboise et aronia

Rosée et rutilante. Intensément fruitée, cette ale acidulée est rehaussée par un élevage partiel en barrique sur flore indigène. Cette acidité provient de deux sources, le surissement dans la bouilloire comme une Berliner Weisse et une acidification lente en barrique de chêne comme une Rouge des Flandres. Le résultat réussit à faire rougir d'envie.



FRAMBOISE.

Gâteau mousse fromage avec cœur coulant de framboise et bière, sur sablé aux amandes. Accompagné en décor d'un coulis de framboise et poivre long, de tuile framboise cristal, de caviar de bière framboise sûre et d'un chocolat fin à la framboise crémeuse.



Assemblage
Surette aux framboises
et à l'aronia - 6,4 %

Gâteau mousse fromage
Julie Sipling



JULIE SIPLING

Que ce soit en restauration ou en pâtisserie et chocolaterie artisanale, Julie perfectionne sa cuisine depuis 20 ans dans des établissements tels que les Hôtels Reine Elizabeth et le Cristal, L'Éclat de saveur avec Laurent Pagès et la chocolaterie Bonneau. Aujourd'hui, sous-chef et pâtissière du restaurant Auguste, elle est toujours aussi emballée par son métier et les multiples techniques qu'elle a acquises lui donnent la latitude de toucher à plusieurs champs de création. Nous la remercions d'être présente pour son premier Grands Crus.



SOUVENIRS / 10 ANS DE GRANDS CRUS

REPLONGEZ DANS NOS MEILLEURS SOUVENIRS DES GRANDS CRUS AU SIBOIRE

Plusieurs *moments* nous viennent en tête, certains sont plus marquants...
Et vous, quels sont vos moments *coups de coeur* de cette aventure brassicole?

DANNY
ST-PIERRE
ET SES
ACCORDS
LORS DES
PREMIÈRES
ÉDITIONS.



LE SON
DE LA CLOCHE
et tout le monde qui crie
pour commander leurs bières!

200
Quand on partait
servir les 200
clients en même
temps pour les
accords bières
et mets.

Équipe de compétition

L'engouement de notre équipe
de service de faire belle figure et
surtout, de connaître toutes les bières
par cœur : nom, style, brasserie et
notes de dégustations!

LORSQU'ON ARRIVAIT 2 HEURES
AVANT L'OUVERTURE POUR
BRANCHER TOUS LES BARILS

2H.

Et purger toutes nos lignes Siboire
pour laisser toute la place à nos
brasseries invitées.

VOIR NOS
CHEFS SIBOIRE
RÉUSSIR LES
MEILLEURS
ACCORDS DE
LA SOIRÉE.

TABLE DES BRASSEURS

VOIR LES BRASSEURS, TOUS ASSIS
ENSEMBLE, avoir bien du fun à partager
et déguster leurs bières. Les voir se promener
entre les tables pour discuter avec les clients!

SAVIEZ- VOUS QUE:

L'ÉQUIPE DE SERVICE
SE GARDE TOUJOURS
DES VERRES DES BIÈRES
LES PLUS POPULAIRES
DERRIÈRE LE BAR AFIN
DE POUVOIR TOUT
DÉGUSTER ENTRE LES
SERVICES!



VOIR LE BAR SE REMPLIR DE VERRES PRÊTS

À ÊTRE SERVIS. Aux Grands Crus, les barils ont la
réputation de se vider très rapidement. Au son de la cloche,
lorsqu'on faisait couler la prochaine bière on ne refermait
pas le tap avant qu'il soit vidé! Le bar se remplissait de
verres à une allure folle et les clients étaient aussitôt servis.

Shaun Hill de Hill Farmstead

qui a présenté ses bières ici, aux Grands Crus, avant même
qu'il devienne la vedette brassicole qu'il est aujourd'hui!

SANS OUBLIER LE
GARS QUI À SAUTÉ
DE LA MEZZANINE

(parlez-en à PO et D'Jo...)





SIBOIRE
DÉPÔT

MERCI D'AVOIR FAIT
PARTIE DE CETTE BELLE
AVENTURE BRASSICOLE
DES GRANDS CRUS AU SIBOIRE!