



PATATES DOLBEC UNE PREMIÈRE VODKA QUÉBÉCOISE À BASE DE POMMES DE TERRE

MARIE-ÈVE FOURNIER
LA PRESSE

Le plus gros producteur de pommes de terre du Québec, Patates Dolbec, a trouvé un nouveau débouché pour ses légumes trop moches pour être vendus dans les supermarchés. Il en fera de la vodka dans ses propres installations de Saint-Ubalde, dans la région de Portneuf. Ses bouteilles de Route 363 seront les premières de la province à proposer une vodka à base de pommes de terre.

Si tout se passe comme prévu, la vodka devrait être placée sur les rayons de la SAQ au printemps prochain, confiée à *La Presse* Josée Petitclerc, directrice du marketing et de l'amélioration continue de l'entreprise et conjointe du président, Stéphane Dolbec.

Pour créer Ubalde Distillerie, le couple d'« amoureux de l'agriculture » s'est associé à un autre couple de « passionnés des spiritueux ». Ensemble, ils ont investi près de 2,5 millions de dollars. Leurs alambics se trouvent dans un ancien entrepôt de pommes de terre sur la route 363 qui relie les villages où Dolbec exploite des terres. D'où le nom du premier produit.

« On voulait mettre notre communauté sur la *map*. »

— Josée Petitclerc, directrice du marketing et de l'amélioration continue de Patates Dolbec

Dolbec, qui récolte bon an mal an 40 000 tonnes de pommes de terre sur ses 10 000 acres de terres, est le plus gros producteur du Québec et même de l'est du Canada. L'immense ferme familiale approvisionne Costco, Metro, Walmart et IGA, ainsi que des chaînes de restaurants comme La Cage et La Belle et La Bœuf. De 5 à 15 % de sa production est exportée aux États-Unis.

La production de vodka est notamment un moyen d'utiliser les pommes de terre meurtries ou détériorées pour lesquelles il n'y a pas de marché, explique Josée Petitclerc. En plus, la drêche résultant de la production d'alcool sera

ensuite étendue sur les terres pour les nourrir. « C'est de l'économie circulaire ! », se réjouit-elle.

Pour faire une bouteille de 375 ml, il faut de 10 à 18 livres de tubercules.

En diversifiant ses activités, Dolbec veut aussi « faire connaître les régions du Québec ». L'ouverture d'une boutique où il sera possible de déguster et d'acheter ses produits est prévue pour le printemps.

UNE RECETTE INÉDITE AU QUÉBEC

Curieusement, même si l'on cultive beaucoup de pommes de terre au Québec, et que ce légume est à la base de nombreuses vodkas russes et polonaises, le produit de Dolbec sera une première dans la province.

« Oui, c'est vrai, ce sont les seuls ! », confirme la secrétaire générale de l'Union québécoise des microdistilleries (UQMD), Annick Van Campenhout.

Les autres distilleries québécoises qui fabriquent de la vodka « du grain à la bouteille » utilisent surtout le maïs, parfois l'avoine. « Mais la majorité de nos membres ne font pas leur alcool de base parce que c'est très coûteux », mentionne Mme Van Campenhout. Ils l'achètent en Ontario ou ailleurs et le distillent ensuite de nombreuses fois.

Dolbec, pour sa part, pourra se targuer de faire de la vodka de la patate à la bouteille.

L'entreprise familiale ambitionne aussi de produire du gin et du whisky à partir des céréales qui poussent dans ses champs. Josée Petitclerc explique qu'en raison de la nécessaire rotation des cultures, « on fait un an de patates et deux ans de céréales ou d'engrais vert. Si on n'a plus de terre, plus personne n'a de job. Il faut en prendre soin ! »

EXPLOSION DE L'ENGOUEMENT POUR LES SPIRITUEUX LOCAUX

Patates Dolbec se lance dans un marché en pleine effervescence ces dernières années.

« Il n'y avait quasiment pas de spiritueux du Québec en 2014. À la SAQ, il fallait les chercher. Et maintenant, il y a plus de 300 produits distillés. »

— Annick Van Campenhout, secrétaire générale de l'UQMD

Grégory Lemeunier, qui a créé le site distilleriescanada.ca, consacré à l'industrie, observe lui aussi une « explosion » du nombre de spiritueux québécois depuis

que le gin Ungava, produit en Estrie, « a ouvert des barrières infranchissables depuis longtemps ».

Même si « la SAQ n'y croyait pas au début », et « qu'il a fallu se battre pour avoir accès aux tablettes », l'engouement des Québécois pour les alcools locaux est indéniable et s'est accentué avec la pandémie, renchérit l'UQMD en précisant qu'en 2020, les ventes de spiritueux québécois ont bondi de 78 % par rapport à 2019.

À la SAQ, on observe une hausse des ventes de produits québécois de plus de 40 % depuis l'arrivée de la COVID-19 dans nos vies. Cette hausse provient notamment des *coolers* (bond de près de 80 %) et des gins (plus de 70 %).

Le gin local est particulièrement prisé. Pas moins de 67 % des ventes totales de gins à la SAQ concernent des gins québécois. Et 43 % des produits offerts sont fabriqués au Québec, précise le porte-parole Yann Langlais-Plante.

Patates Dolbec dévoilera officiellement sa vodka au grand public dimanche, lors du festival Spiritueux Québec qui se tient en ligne.

Ce texte provenant de La Presse+ est une copie en format web. Consultez-le gratuitement en version interactive dans l'application La Presse+