



Un engouement marqué de la clientèle
La Barik fête ses 10 ans

Trois-Rivières, le 15 mars 2016 - Le marché spécialisé *La Barik* fête ses 10 ans d'existence cette année. Afin de souligner l'événement, un 5@7 de célébration des 10 ans, s'est déroulé hier soir à la microbrasserie Gambrinus de Trois-Rivières. Clients, partenaires et fournisseurs étaient présents en grand nombre lors de cette soirée pour venir souligner cet important anniversaire.

« C'était extraordinaire de voir tout le monde hier soir. 10 ans ce n'est pas rien. Je constate que nous avons parcouru beaucoup de chemin depuis la création de l'entreprise. Si l'idée semblait audacieuse en 2005, 10 ans plus tard, je peux vous dire que nous connaissons encore une belle croissance, nous gagnons de plus en plus d'adeptes qui viennent chez-nous pour s'approvisionner. L'avènement des microbrasseries dans la région et au Québec ont fait en sorte que les gens consomment plus de bières de spécialités. Nous avons visé juste avec cette idée. Comme il faut innover régulièrement, on a ajouté au cours des années des nouveautés, comme les sauces et marinades fortes qui gagnent en popularité » mentionne avec fierté le copropriétaire, Xavier Beaupré.



Xavier Beaupré, copropriétaire de La Barik et Olivier Ethier, brasseur au Gambrinus, devant les barils du 2^e brassin de la bière spéciale 10 ans.

Le commerce *La Barik* offre de bières en bouteilles de microbrasseries, des produits fins tels que terrines, confits d'oignons, vinaigrettes, noix, olives et chocolats et a été fondé par monsieur Xavier Beaupré et madame Stéphanie Darveau. Le duo a flairé la bonne affaire à l'aube de 2005 alors que l'on parlait peu de bières de microbrasserie. Plusieurs ont pu questionner leur idée. Force est d'admettre que 10 ans plus tard, ce commerce fleurissant et offrant des produits diversifiés attire des gens de partout au Québec; des clients réguliers, comme des gens de passage, qui se déplacent pour se procurer des bières de microbrasseries en provenance de la région et de l'extérieur.

Aujourd'hui, *La Barik* emploie cinq (5) personnes dont des conseillers formés pour accompagner la clientèle, selon ses goûts et ses besoins.

10 ANS RIMENT AVEC NOUVEAUTÉS

Une bière spécialement brassée pour l'anniversaire

Afin de souligner ses 10 ans, *La Barik* a fait brasser une bière « spéciale 10 ans » qui est en vente actuellement au commerce et que les gens ont pu déguster en fût lors de l'événement tenu hier soir. Il s'agit, aux dires de M. Beaupré, « d'une Blonde Triple radicalement houblonnée, fermentée avec une levure Trappiste à basse température, lui enlevant toute trace de sucre résiduel et de côté épicé que l'on retrouve habituellement, lui conférant ainsi une finale absurdement sèche et facile à boire du haut de ces 10 % d'alcool ».

« C'est notre deuxième commande cette année. Nous avons reçu une première commande à la fin du mois de novembre dernier et elle s'est écoulée en seulement quelques semaines. J'ai passé une deuxième commande et elle est disponible depuis la semaine dernière en magasin. J'invite les amateurs à se la procurer rapidement avant qu'il n'en reste plus », ajoute M. Beaupré.

La plus grande sélection de sauces piquantes au Québec

Depuis peu, *La Barik* offre LA plus grande sélection de sauces, de marinades et grignotines piquantes de la compagnie saucespiquantes.ca au Québec. Les amateurs seront charmés par l'inventaire de près de 500 produits disponibles. Il y en a pour tous les goûts, des débutants aux experts aguerris. Si certains pensent que le Tabasco est épicé, à *La Barik*, ils pourront trouver des sauces jusqu'à 3 600 fois plus piquantes !

La Barik, un incontournable pour les amateurs de bières et de spécialités.

Source :

Xavier Beaupré, copropriétaire
La Barik

Information et gestion des entrevues :

Steve Renaud
BEAUDOIN relations publiques
Bur : 819 840-2829, poste 302
Cell : 819 698-3837
steve@beaudoinrp.com