



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

---

10<sup>e</sup> anniversaire du Broadway Microbrasserie

### Une nouvelle administration prend les rênes de l'établissement brassicole de Shawinigan

---

**Shawinigan, le 4 avril 2017** – Le *Broadway Microbrasserie* change de mains après 10 ans d'existence. Fondateur de l'entreprise, Marc Ménard a cédé, au début de l'année 2017, les rênes de restaurant à Sébastien Bussière, alors qu'un trio de coassociés se partage la propriété de la microbrasserie. Il s'agit de Marc Ducharme, maître-brasseur et directeur de production, Jean-Luc Marchand, directeur du marketing, vente et distribution et Élise Villemure, directrice administrative. À noter que MM. Ducharme et Bussière travaillaient déjà pour l'entreprise depuis plusieurs années.

Les quatre complices en ont profité pour présenter leur vision de développement de l'entreprise. Entre autres, ils souhaitent continuer à développer des produits de grande qualité et augmenter leur capacité de production afin de répondre à la demande grandissante du réseau de distribution. Présentement la microbrasserie offre 10 produits réguliers qui sont en rotation selon les saisons, dont les plus populaires : **Tchucké**, **Sein d'esprit**, **Turbine**, **Olympe**, **Wescott** pour ne nommer que ceux-là. On retrouve leurs produits dans environ 300 points de vente partout au Québec dont, les supermarchés Metro et IGA, les dépanneurs et les commerces spécialisés en bières.

#### DES PROJETS PLEINS LA TÊTE

Les nouveaux actionnaires ont plusieurs idées en tête afin d'assurer le développement de la marque et des produits. Entre autres, ils souhaitent installer une nouvelle boutique à même les installations de la rue Broadway afin d'y vendre des objets promotionnels à l'effigie de la microbrasserie et du restaurant. Aussi, il y aura de nouveaux cruchons, communément appelés « Growler », qui permettront aux adeptes de venir faire le plein de leur bière favorite. « *C'est une nouvelle tendance, de permettre aux clients de venir remplir leur cruchon à même la microbrasserie. Nous aurons toujours quatre bières disponibles de leur bière fraîche favorite et deux formats de cruchon seront disponibles : 950 ml et 1,9 l* », mentionne Jean-Luc Marchand, associé et directeur marketing, des ventes et de la distribution.

L'entreprise souhaite également mettre en place une nouvelle carte de fidélité afin d'offrir à la clientèle des produits gratuits à l'achat d'un certain nombre de bières. « *Nous évaluons également la possibilité d'ajouter de nouveaux formats de bouteilles plus petites pour répondre au besoin des bars et restaurants, ainsi que l'ajout de produits en cannettes* », ajoute M. Marchand. En somme, ce ne sont pas les projets qui manquent pour ceux qui prennent la relève de cette entreprise florissante.

#### AU-DELÀ DE LA MICROBRASSERIE, UN RESTAURANT ET UNE SALLE POUR DES ÉVÉNEMENTS

Le Broadway pub s'est refait une beauté. Des investissements ont été réalisés pour rafraîchir l'intérieur du restaurant et du pub. « *Nous avons changé le décor du restaurant. Nous avons réaménagé certaines sections et changé, entre autres, les tables hautes pour des tables basses. Nous avons repeint les murs et redonné un look plus tendance au restaurant* », mentionne Sébastien Bussière, responsable du restaurant et des événements.

« Nous en avons profité pour revoir notre menu, mais en conservant certains classiques. J'aime bien dire que le Broadway, c'est une bonne bouffe, de la bonne bière et une bonne ambiance pour les 7 à 77 ans. Tout le monde y trouve son compte, du repas du midi pour les gens plus pressés en passant par les soupers en famille et entre amis », ajoute ce dernier. L'endroit propose également au 3<sup>e</sup> étage une salle d'une capacité allant jusqu'à 300 personnes pour des événements corporatifs, des conférences, des formations, des mariages, des anniversaires ou des spectacles. « Les gens sont libres d'utiliser nos services de cuisines ou encore d'utiliser le service de traiteur de leur choix. », précise M. Bussière.

### **DES DISTINCTIONS À L'INTERNATIONAL**

Les différents produits brassicoles du *Broadway Microbrasserie* ont été décorés au fil des ans de plusieurs distinctions dans le cadre de concours internationaux. On n'a qu'à penser à la *Sein d'esprit* qui a remporté le Mondial de la bière 2010 et la médaille d'argent du World Beer Awards, la *Tchucké* qui a remporté le Mondial de la bière en 2008 et la médaille d'argent du Canadian Brewing Awards en 2012.

Le 25 mars dernier, la microbrasserie a récolté une fois de plus un autre prix, en recevant la médaille de bronze au Barcelona Beer Challenge 2017 dans la catégorie « Triple Belge » pour sa bière spéciale édition « 10<sup>e</sup> anniversaire ». « C'est tout de même très flatteur de gagner dans cette catégorie en Europe, le royaume des bières belges! » s'est exprimée Élise Villemure sur sa page Facebook lorsqu'elle a été mise au courant de cette nouvelle par son collègue Marc Ducharme, maître-brasseur de la microbrasserie, qui était présent en Espagne pour recevoir le prix.

### **SPECTACLE 10<sup>E</sup> ANNIVERSAIRE - OUVERTURE OFFICIELLE**

Le 8 avril prochain, les nouveaux propriétaires invitent la population à venir les rencontrer dans le cadre d'un événement spécial qui marquera l'ouverture officielle sous la nouvelle administration. L'événement se veut rassembleur sous la forme d'un 5 à 7 prolongé où les gens pourront déguster un accord bières et mets concoctés spécialement pour cette occasion. En soirée, le groupe Spandexxx, groupe de reprise des succès des années 80-90, se produira en spectacle et assurera le volet festif de la soirée. Les billets sont en vente au *Broadway* au coût de 20 \$.

### **À PROPOS DU BROADWAY MICROBRASSERIE**

Les bières du *Broadway Microbrasserie* sont méticuleusement brassées selon une méthode traditionnelle dite par infusion. Le tout consiste à mélanger les matières premières, principalement de l'orge maltée à de l'eau chaude suivant différents niveaux de température. Dix bières régulières et de saison sont produites à Shawinigan et une cinquantaine de recettes sont à l'essai dans les laboratoires.

Le restaurant-pub est la propriété de Sébastien Bussière, alors que la microbrasserie appartient aux coassociés Marc Ducharme, Jean-Luc Marchand et Élise Villemure. Les deux entreprises travaillent évidemment de pair pour assurer le succès du Broadway, qui compte une vingtaine d'employés.

#### **Source :**

Sébastien Bussière, propriétaire du pub  
Marc Ducharme, coassocié de la microbrasserie  
Jean-Luc Marchand, coassocié de la microbrasserie  
Élise Villemure, coassociée de la microbrasserie  
[www.bwmicrobrasserie.com](http://www.bwmicrobrasserie.com)

#### **Information et gestion des entrevues :**

Geneviève Beaulieu Veilleux  
BEAUDOIN relations publiques  
Bur : 819 840-2829, poste 303  
genevieve@beaudoinrp.com