

L'Usine du Bon Vivant se démarque!

Une médaille de bronze pour la IPA 117 de Shawbridge

Lise Pinard

Le 18 octobre 2024, lors de la cérémonie qui dévoilait les grands prix de la Coupe des bières du Canada 2024 à New Westminster, BC., la IPA 117 produite par Shawbridge et brassée à l'Usine du Bon Vivant à Prévost, s'est vu décerner la médaille de bronze dans la catégorie meilleure IPA nord-américaine au Canada. Elle devient donc la 3^e meilleure IPA nord-américaine au pays et la 3^e au Québec.

Cette reconnaissance a été accueillie avec fierté par Hugues Néron, le chef Bon Vivant et propriétaire de l'entreprise Shawbridge et par son chef brasseur émérite Jonathan Morin qui a force de recherche, de passion et de talent a rêvé et produit une IPA 117 qu'il a menée au temple de la renommée des bières grâce à un niveau de qualité difficilement atteignable.

Définir Hugues comme étant un Bon Vivant, c'est retrouver chez cet entrepreneur issu d'une famille souche de Prévost, les Dagenais, un esprit qui se veut passionné dans tout ce qu'il entreprend avec une énergie débordante, une discipline orientée vers la réussite et une vision tournée vers le prochain projet qui mènera l'entreprise vers les plus hauts sommets au Québec. La démarche de l'homme d'affaires envers les siens, les clients qu'il rencontre, les 150 employés qui l'entourent et la communauté des Laurentides, inspire par son approche chaleureuse, sa façon de partager son enthousiasme et de valoriser l'importance qu'il accorde à chaque personne. Si vous le croisez dans une de ses présences aux restaurants Saint-Sau Pub Gourmand à Saint-Sauveur ou à Shawbridge Microbrasserie et Charcuteries à Prévost, vous serez inspiré par le personnage.

L'Usine du Bon Vivant a débuté ses opérations en 2019 sur la 117, à deux pas du P'tit train du Nord. Aujourd'hui, on y retrouve un éventail de quinze bières et une large gamme de boissons non alcoolisées distribuées dans plus de 800 points de vente au Québec avec ses charcuteries artisanales, ses pizzas surgelées et ses gelatos élaborés à partir de matières premières québécoises. Dans le palais d'Hugues, la IPA 117 est sans aucun doute devenue sa bière « amiral » ayant été inventée pour réunir les gens de Montréal jusqu'en Abitibi. Il a eu raison car, elle a bien représenté Shawbridge en décrochant la 3^e place sur les quarante inscriptions de la convoitée catégorie IPA lors de la prestigieuse compétition canadienne vendredi

dernier, où plus de 1500 brasseurs étaient inscrits, dont 150 du Québec. Depuis quatre ans, sous la gouverne du chef Brasseur Jonathan Morin et de son équipe à la création et au brassage de bières, de nouveaux produits sont toujours en préparation et continueront de surprendre avec l'ajout de manipulations hors du commun.

Développer un saveur est un processus où interviennent plusieurs étapes à commencer par le « faux goût » qui nous indique un parfum à éviter. La recette d'une bière est composée de grains, blé, orge ou maïs qui, ajoutés à la levure, jouent un rôle fondamental dans la création des saveurs et des arômes distinctifs de chaque bière artisanale. En transformant les sucres en alcool et en dioxyde de carbone, elle produit également une myriade de composés secondaires qui influencent directement le profil gustatif et olfactif qu'on peut appeler la personnalité du produit. Secondé par Jonathan, les produits brassicoles ont des résultats probants pour les consommateurs qui s'abreuvent à l'Usine du Bon Vivant. Un autre agrandissement avec équipements et espaces est prévu pour Shawbridge, faisant partie d'un projet d'investissement majeur de 2,5 millions de dollars, puisque l'entrepreneur ne peut s'arrêter!

Cent cinquante familles de la région font partie de l'équipe en action et sont au cœur de l'entreprise qui a du poids dans la communauté. Si on ajoute tous les événements et organismes qui sont supportés par Shawbridge, que ce soit au niveau sportif, artistique ou communautaire, Hugues Néron s'implique directement et est sur le terrain. Son rayonnement est un soutien important et contribue à créer une richesse et une joie de vivre qui profitent à

tous les citoyens de Prévost et ses environs.

La réussite ne vient pas seule, Hugues sait s'entourer de gens sur qui il peut compter. Le mot « impossible » ne fait pas partie de son vocabulaire, car tout problème a une solution. Ses activités familiales, en affaires, dans sa communauté et en amitié, dénotent un équilibre de vie qui se traduit à travers ses valeurs humaines, à l'image du Bon Vivant et du père de famille qu'il est.

Les ramifications de l'entreprise s'étendent dans ses trois salles à manger, Le Saint-Sau Pub Gourmand, Shawbridge Microbrasserie et Charcuteries avec son Usine du Bon Vivant, Le Val-Mo Pub Gourmand et Le P'tit Magasin Prévost où l'on peut acheter ses merveilleuses charcuteries, ses plats faits maison et des viandes d'exception auxquels s'ajoute le réseau de distribution bien rodé des bières, limonades et pizzas surgelées. Bravo, monsieur Néron, d'avoir redonné vie au centre-ville de Prévost, nous vous en sommes reconnaissants!

Le Bon Vivant de Shawbridge à la rescousse des banques alimentaires

Shawbridge et son équipe de l'Usine du Bon Vivant répondent généreusement aux demandes des banques alimentaires dirigées par la Maison d'entraide de Prévost et du Garde-Manger des Pays-d'en-Haut qui viennent en aide à plusieurs milliers de personnes en difficulté chaque année.

Face à la détresse de tant de familles et d'enfants, le fondateur Hugues Néron a mis ses ressources à la disposition de la communauté. Cette initiative est caractéristique de sa générosité qui distribuera gratuitement plus de 450 pizzas surgelées, burgers de bœuf et gelatos faits maison. Un geste qui offre ce moment de réconfort et d'espoir autour de la table de ceux qui en ont le plus besoin. Le tout sera livré personnellement par le Bon Vivant et sa directrice générale Camille Bérardelli, aux organismes de Prévost et Sainte-Adèle, témoignage d'un engagement sincère envers la communauté. On peut qualifier ce Bon Vivant d'homme au grand cœur!



artzone
COIFFURE

Coiffure — Esthétique — Pédicure — Manucure
Pose d'ongles — Extensions capillaires

Bienvenue aux nouveaux résidents!

INOA L'OREAL PROFESSIONNEL PARIS

2645, Curé Labelle, suite 103, Prévost

450.224.5738

Vicky Lefebvre, prop.

PHYSIOTHÉRAPIE - OSTÉOPATHIE
PRÉLÈVEMENTS SANGUINS

Thérapie manuelle — Analyse de la course à pied
Réadaptation post-opératoire
Rééducation vestibulaire — Pédiatrie
Puncture physiothérapique avec aiguilles sèches (PPAS)

Jasmine Perreault physiothérapeute
Caroline Perreault physiothérapeute
Catherine Paquin physiothérapeute

Kim Aspirot ostéopathe
Émilie Bérubé ostéopathe
Nina Uytterhaeghe ostéopathe
Johanne Roy infirmière

CLINIQUE PHYSIOTHÉRAPIE DES MONTS

2994, boul. du Curé-Labelle, suite 101, Prévost, J0R1T0

450.224.2322 www.physiodesmonts.com

ÉQUIPE ST-AMOUR
Vos courtiers dans les Laurentides

ROYAL LEPAGE HUMANIA

ACHAT / VENTE / LOCATION
GESTION IMMOBILIÈRE

450 335.2611
equipestamour.com