

# BREWED in HERITAGE

JORDAN DUFF

Craft breweries are popping up across Canada at a record pace. Many are located in historic buildings and have become social hubs in their communities.

These breweries strive to create an authentic product and experience for their customers. This craft brewery culture is created in part to differentiate itself from the large multinational breweries that dominate the industry, but it is often also driven by a community-building desire on the part of the owners. As a result, it's not uncommon to find a brewery repurposing a historic space.

Beer and heritage buildings are a fantastic pairing: brewers and heritage advocates both recognize the importance of the past, and play an important role in the present and future of their communities. The care needed to select the right trades and materials for the repair of a historic building can be compared to the careful selection of local ingredients for use in craft brewing. Both undertakings are characterized by individuality and craftsmanship, in contrast with modern mass-production.

The 1882 Petrie Building in Guelph, ON – the last remaining machine-stamped metal clad building in Canada – is a case in point. Named to the National Trust's Top 10 Endangered Places List in 2014, today the building boasts a newly repaired sheet metal façade, and a ground floor brewpub, Brothers Brewing Company.

When the restoration of old buildings and the resurgence of the local brewery come together, the results can be intoxicating – in the best sense of the word. Much like the process of brewing craft beer, the examples on these pages show attention to detail, respect for tradition, and the balance between old and new.



# BRASSAGE et PATRIMOINE

L'édifice Petrie à Guelph, en Ontario, construit en 1882, le dernier bâtiment revêtu de métal estampé à la machine au Canada, illustre à merveille ce phénomène. Inscrit, en 2014, au palmarès de la Fiducie nationale des dix sites les plus menacés au Canada, cet immeuble arbore fièrement aujourd'hui une nouvelle façade recouverte de métal et abrite une brasserie artisanale faisant bistrot au rez-de-chaussée, la Brother Brewing Company.

Lorsque la restauration des bâtiments anciens et le renouveau d'activités locales de brassage convergent, les résultats peuvent être... grisants, au meilleur sens du terme. À l'image du processus de brassage d'une bière artisanale, les exemples présentés ci-après font ressortir l'attention portée aux détails, le respect pour la tradition et l'équilibre entre nouveauté et maintien d'éléments existants.

Left: Silversmith Brewing Company set up shop in a former Anglican Church. | À gauche : Silversmith Brewing Company se trouve dans une ancienne église anglicane.

Les brasseries artisanales poussent comme des champignons un peu partout au Canada. Beaucoup sont situées dans des bâtiments historiques et sont devenues des carrefours de socialisation pour les collectivités où elles sont installées.

Les brasseries artisanales s'efforcent de créer pour leur clientèle un produit et une expérience empreints d'authenticité. Ces producteurs cherchent à susciter cette culture particulière propre à chacun de ces lieux, non seulement pour se différencier des grandes brasseries multinationales qui dominent le secteur, mais également, souvent, parce qu'ils souhaitent sincèrement participer au développement d'une conscience communautaire. Il n'est par conséquent pas rare que des brasseries de ce type s'installent dans un lieu historique pour lui donner une nouvelle vocation.

La bière et les bâtiments patrimoniaux sont faits pour s'entendre à merveille : à l'instar des défenseurs du patrimoine, les brasseurs sont pleinement conscients de l'importance du passé et les uns comme les autres jouent et joueront un rôle important au sein de leur collectivité. Le soin et les connaissances spécialisées nécessaires pour choisir les bons métiers et les matériaux adéquats en vue de la réparation d'un bâtiment historique peuvent être comparés au choix méticuleux d'ingrédients locaux présidant au brassage d'une bière artisanale de qualité. Ces deux activités se caractérisent par la prééminence des individus et d'un savoir-faire artisanal contrastant avec la production de masse prévalant dans l'industrie moderne.



Photo : Ben Welland

## Silversmith Brewing Company (Niagara-on-the-Lake, ON)

Former use: Anglican Church, antique store

Anciennes utilisations : église anglicane, magasin d'antiquités

This brewery established in a 120-year-old church is located in a region renowned for vineyards and winery tours.

German-style beers now draw in a strong congregation of locals and visitors to enjoy the space, food, beer, and social atmosphere.

When asked why they chose to locate in a heritage building, Silversmith Brewing Company President and CEO Chris Pontsioen explains it was no coincidence. "Locating in a historic building brings authentic character, uniqueness, and distinction to everything we do," says Pontsioen. "It provides our customers and staff with the intangible sense that they're participating in another captivating chapter of an ongoing story. It demonstrates our commitment to heritage and affords people the opportunity to participate in heritage repurposed for the future."

The church has been well preserved and carefully altered to suit its current purpose. The large windows and stained glass let in abundant light and the open space is great for gathering. While some see irony in a place of worship becoming a brewery, others have noted the rich history between religious orders and brewing beer, such as the Trappist beers brewed by monks in Belgian monasteries.

Silversmith's respect for the space can be seen in their efforts in preservation of the church and especially in the design of the eventual addition that was needed to help the brewery grow to keep pace with demand.

"The real challenge of adaptive reuse in our case was ensuring the structural and aesthetic integrity of the church while ensuring the addition was functional as a brewery," says Pontsioen. "The foundation of the church is made of fieldstone which has withstood the test of time beautifully and it required extensive design consideration not to disturb it." To best protect the integrity of the church, the addition, which houses the industrial tanks and equipment necessary to brew beer, was built to be removable and structurally independent.

"The real showstopper of the addition is the glass front wall that exposes our brew house. There's lots of 'industrial' intricacy and detail that both contrasts and complements the historical intricacies and details of the church."

Cette brasserie installée dans une église vieille de 120 ans est située dans une région réputée pour sa production viticole et ses circuits touristiques dans les vignobles. Les bières de style allemand qu'on y propose attirent désormais de nombreux amateurs, résidents locaux et touristes, venus socialiser, tout en profitant du bâtiment, de l'atmosphère chaleureuse qui y règne ainsi que des mets et des bières au menu.

Lorsqu'on lui demande pourquoi il a choisi un édifice patrimonial, le président et chef de la direction de la Silversmith Brewing Company, Chris Pontsioen, explique que ce choix n'est certainement pas le fruit du hasard : « Le fait d'exercer nos activités dans un bâtiment historique imprime sur tout ce que nous faisons une marque d'authenticité, d'exclusivité et de différenciation. Grâce à cela, nos clients et notre personnel ont le sentiment indéfinissable d'écrire un nouveau chapitre passionnant d'une histoire commencée il y a longtemps et toujours vivante. Nous démontrons ainsi notre attachement au patrimoine et notre volonté d'offrir aux gens la possibilité de profiter à l'avenir de ce patrimoine transformé et réinventé dans le cadre de nouveaux usages. »

L'église a été bien conservée et soigneusement réaménagée pour répondre à son objectif actuel. Les grandes fenêtres et les vitraux laissent entrer une lumière abondante et le large volume disponible s'avère idéal pour accueillir de nombreuses personnes. Tandis que certains considèrent d'un œil ironique la transformation d'un lieu de culte en brasserie, d'autres font remarquer que l'histoire fourmille d'exemples de liens entre des ordres religieux et les activités de brassage, évoquant notamment les bières trappistes brassées par des moines dans des monastères en Belgique.

Les efforts de l'entreprise pour préserver, autant que faire se peut, le caractère originel de l'église, notamment dans la conception des extensions rendues nécessaires pour permettre à la brasserie de s'agrandir et de satisfaire une demande toujours plus importante, témoignent de son respect pour ce lieu.

Chris Pontsioen explique à cet égard : « Le véritable défi d'une réutilisation adaptée de ce lieu patrimonial résidait, dans notre cas, dans le maintien de l'intégrité structurelle et esthétique de l'église, tout en veillant à ce que les ajouts s'avèrent fonctionnels dans le cadre d'une brasserie. Les fondations de l'église sont faites de pierres de champ qui ont magnifiquement résisté au passage du temps et il a fallu réfléchir minutieusement à la conception des agrandissements pour ne pas nuire à ce bel équilibre. » Pour mieux protéger l'intégrité de l'église, le nouveau bâtiment, qui abrite les réservoirs et l'équipement nécessaire au brassage de la bière, a été construit afin de pouvoir être « amovible » sur la base d'une structure indépendante.

Chris Pontsioen précise : « Le véritable "clou du spectacle" de cette nouvelle construction, c'est bien le mur avant en verre qui permet d'admirer à loisir notre salle de brassage. Cet édifice présente une complexité et des détails propres à un bâtiment industriel qui s'inscrivent en contraste, mais également en complément, de la complexité et des détails propres à une église anglicane de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. »



## Port Rexton Brewing (Port Rexton, NL)

Former use: schoolhouse, community centre

Anciennes utilisations : école, centre communautaire

Owners of Port Rexton Brewing, Alicia McDonald and Sonja Mills. | Les propriétaires de la brasserie Port Rexton Brewing, Alicia McDonald et Sonja Mills.

On the east coast of Canada, Port Rexton Brewing is another great example of a brewery located in a heritage building. The newly established brewery, guided by owners Sonja Mills and Alicia McDonald and located about three hours from St. John's, NL, strives to be a community focal point. Fittingly, they have set up in the town's former school that was built in the 1840s and later converted into a community centre. Now the building has "graduated" to become a brewery.

"Our place has become a real community social hub for the area and we've had so many people there who have stories of the building from both when it was a community centre and even back when it was a school," says Mills. Locals will often reminisce about the old school and tell its stories, an activity well-paired with enjoying fresh beer. During renovations, a cache of notes, tests, and graded papers was discovered. Locals confirmed this was an old stairwell where students left notes for each other. The old memories were boxed up and donated to the Port Rexton and Area Heritage Society.

One of the brewery's best beers gives a nod to the building's educational past: T-Rex Porter is named for Thomas Rex, the school's last principal and a respected community member. His legacy continues as a rich dark porter.

Port Rexton's owners encountered challenges when renovating the old building including decayed boards and poor insulation. "Storage is an issue and efficiencies aren't the greatest," says Mills. "However, we are working the best we can with the space we have and would never trade it in a million years – the history, physical beauty, and stories were all worth it."

Sur la côte est du Canada, la brasserie Port Rexton Brewing est un autre excellent exemple d'exploitation d'un bâtiment patrimonial. Nouvellement créé, cet établissement fonctionnant sous la houlette de ses propriétaires Sonja Mills et Alicia McDonald, situé à environ trois heures de route de St. John's, à Terre-Neuve-et-Labrador, s'efforce de constituer un lieu de rassemblement et de convergence pour les habitants de cette petite ville de 350 habitants. Avec cet objectif en tête, ses fondatrices ne pouvaient pas trouver un meilleur endroit pour s'installer que l'ancienne école de la ville construite dans les années 1840 et ultérieurement transformée en centre communautaire. Aujourd'hui, ce bâtiment patrimonial a évolué du statut d'école à celui de brasserie.

Sonja Mills précise : « Notre brasserie est devenue une véritable plaque tournante pour les gens de la région et de nombreuses personnes s'y rassemblent, racontant leurs souvenirs de l'époque où ce bâtiment abritait un centre communautaire, voire celle où c'était une école. » Souvent, les résidents locaux évoquent l'ancienne école et différents épisodes qui ont marqué son histoire, tout en dégustant, pour se rafraîchir le gosier, une bière bien fraîche. Pendant les renovations, on a découvert une cache contenant des notes, des tests scolaires et des devoirs notés. Les gens du coin ont confirmé qu'il s'agissait d'une ancienne cage d'escalier où les élèves se laissaient mutuellement des notes. Ces anciens artefacts ont été rassemblés dans des boîtes et donnés à la Port Rexton and Area Heritage Society.

L'une des meilleures bières proposées par la brasserie propose un clin d'œil humoristique au passé éducatif du bâtiment. En effet, la T-Rex, une solide porter, doit son appellation à Thomas Rex, le dernier directeur de l'école, un membre respecté de cette communauté dont le nom se perpétue par l'intermédiaire d'une bière à la couleur sombre et aux riches arômes de chocolat, de caramel et de café.

Lors des travaux de rénovation de l'ancien bâtiment, les propriétaires de la brasserie Port Rexton Brewing ont dû faire face à plusieurs défis, notamment la détérioration des planches et la très mauvaise isolation de l'édifice. Sonja Mills explique à cet égard : « Ici, le stockage est un problème et l'efficacité énergétique n'est pas des meilleures, mais nous exploitons au mieux les ressources de ce lieu et nous n'en changerions pour rien au monde : son histoire, sa beauté et toutes les aventures humaines qui s'y sont déroulées n'ont pas de prix! »



**Little Brown Jug Brewing Company (Winnipeg, MB)**  
**Former use: livery stable, motor coach garage**  
**Anciennes utilisations : écurie de louage, garage à autobus**

Little Brown Jug Brewing Company Founder Kevin Selch returned to Winnipeg a few years ago with a vision: "To build the city we want to live in." And his vision of the city clearly included a brewery.

The building he chose to house Little Brown Jug is located in the downtown Exchange District. The demise of rail, the 1919 general strike, and the crashes of the 1980s and 1990s left the city in a tough spot economically. Today, with the city rebounding, one benefit of these downturns is that there are untouched old industrial neighbourhoods like the Exchange that are now brimming with potential.

The former livery stable for City Hall had been transformed into a motor coach garage in the 1920s before quietly awaiting its new purpose as a brewery. The A-frame one-and-a-half storey building with a long glass front-façade is striking. The brewery has taken advantage of the open concept to showcase their industrial wares and brighten the space with lights: a beacon of warmth for those walking by on cold Winnipeg winter nights.

Le fondateur de la Little Brown Jug Brewing Company, Kevin Selch, est revenu à Winnipeg il y a quelques années avec une vision : « Construire la ville dans laquelle nous voulons vivre ». Et il n'y a aucune ambiguïté sur le fait que sa vision de Winnipeg incluait une brasserie.

Le bâtiment qu'il a choisi pour abriter sa Little Brown Jug est situé dans le quartier de la Bourse au centre-ville. La disparition du rail, la grève générale de 1919 et les crises des années 1980 et 1990 ont laissé la ville dans une situation économique difficile. Aujourd'hui, dans un contexte où Winnipeg rebondit, la présence d'anciens quartiers industriels encore intacts, comme celui de la Bourse, qui recèlent un potentiel ne demandant qu'à s'exprimer, constitue l'un des avantages de ces ralentissements économiques qu'elle a traversés.

Les anciennes écuries de louage de l'hôtel de ville avaient été transformées dans les années 1920 en garage à autobus et attendaient sereinement leur renaissance dans la peau d'une brasserie. Le bâtiment à charpente en « A » s'élevant sur un étage et demi ne manque pas d'attirer l'œil avec sa longue façade avant en verre. La nouvelle brasserie exploite au mieux les avantages de cet espace décloisonné pour donner à voir les outils qu'elle utilise et la marchandise qu'elle fabrique et pour illuminer le lieu de mille feux, offrant aux passants, lors des froides nuits d'hiver de Winnipeg, une source de chaleur bienvenue.

The approach taken during the construction of the brewery was to keep all the historic features that could be salvaged and update those that couldn't with modern additions. Selch notes that the contemporary additions are meant to juxtapose the heritage features: "Everything old will be old; everything new will be new." Some of the "new" is cutting edge. The building is heated and cooled using the off-heat from the brewing process. This steam energy heat exchange ensures that nothing is wasted or vented outside. The waste water is also treated on site to limit its impact on the municipal infrastructure.

The hope of the owners is that the brewery will be a catalyst for the neighbourhood as it continues to evolve. New shops, restaurants, and businesses are setting up in the area. The brewery, already a popular watering-hole for locals, has hosted concerts, pop-up farmers' markets, and events.

Their mainstay beer, 1919 Belgian Pale Ale, pays homage to an important year for Manitoba. 1919 was the year of the General Strike in Winnipeg, which saw almost 30,000 labourers walk off the job. This was also the year that the hop varietal Brewers Gold was bred. Though bred in England, it was created from a wild strain of hops grown at a research station in Morden, MB.

Lors de la construction de la brasserie, il a été décidé de maintenir tous les éléments et toutes les caractéristiques historiques pouvant être sauvegardés et de moderniser ceux qui ne pouvaient l'être en leur adjoignant des composants modernes. Kevin Selch fait remarquer, dans une formule lapidaire, que ces ajouts contemporains ont vocation à côtoyer les caractéristiques patrimoniales du bâtiment : « Tout ce qui reste utilisable de l'ancien sera conservé; tout ce qui sera ajouté sera moderne! » De fait, certaines des nouveautés sont à la fine pointe de la technologie. Le bâtiment est chauffé et refroidi en utilisant la chaleur dégagée par le processus de brassage. Ces échanges thermoénergétiques par la vapeur garantissent que rien n'est gaspillé ni évacué à l'extérieur. Les eaux usées sont également traitées sur place afin d'en limiter les répercussions sur l'infrastructure municipale.

L'espoir des propriétaires est que la brasserie constitue un catalyseur pour un quartier en pleine transformation. En effet, des magasins, des restaurants et des entreprises s'installent régulièrement dans les environs. La brasserie, qui s'est déjà bâtie une solide réputation auprès des résidents locaux soucieux d'apaiser leur soif, accueille également des concerts, des marchés de producteurs temporaires et toutes sortes d'autres manifestations.

La principale bière proposée aux clients, la 1919, une blonde belge, rend hommage à une année importante dans l'histoire du Manitoba. C'est en effet cette année-là que s'est déroulée, à Winnipeg, la grande grève générale au cours de laquelle près de 30 000 travailleurs ont arrêté le travail. Et c'est aussi cette même année que la variété Brewers Gold a été mise au point en Angleterre à partir d'une souche de houblon sauvage cultivée à la station de recherche de Morden, au Manitoba.



## Flora Hall Brewing (Ottawa, ON)

Former use: garage, warehouse, engineering building

Anciennes utilisations : garage, entrepôt, bâtiment pour la maintenance et le génie

Ottawa, ON's Flora Hall is a labour of love. Owner Dave Longbottom, through a long career of business travel, earned a wealth of experience in pubs and watering holes across the globe. Learning what design features create an atmosphere for social imbibing, he applied his knowledge to repurposing a former garage and engineering building in downtown Ottawa into a brewery and beer hall.

Location was important for the brewery, but an authentic space was even more important. "For me, there is no replacement for history and roots," says Longbottom. "The vision for Flora Hall was to establish a permanent neighbourhood gathering spot for Centretown and greater Ottawa residents alike – a permanent neighbourhood brewery and kitchen that harkens back to the time when everything was sourced and enjoyed locally." The success of the new business was immediate, as evidenced by the lineup of beer fans who eagerly waited for the doors to open on the first day.

The building had sat vacant for years in a neighbourhood that was quickly changing. Through its 100-year life, it had an impressive résumé, existing as an engineering office and warehouse before becoming a motorcycle parts and repair shop, and later an automotive repair garage. This industrial heritage is obvious from both the exterior and interior and was purposefully designed, says Longbottom. "We were very careful to embrace the warehouse/industrial past by replacing old concrete floors with new, adding structural steel staircases and railings, reconstructing warehouse style windows, and retaining the exposed roof structures and other elements wherever possible."

No design feature escaped consideration. Seats are offered at varying heights, taps are located on the wall so as to not interfere with sightlines, standing rails and high bars offer a place to lean and bend an elbow, while the central horseshoe-shaped bar invites conversation between those saddled up enjoying a pint.

Working with an older space had its challenges. "There is no question that repurposing an old heritage structure is not for the faint of heart!" says Longbottom. "All in all, yes the costs were higher, and yes there were a few surprises and engineering challenges along the way, but I would do it all again in a heartbeat."

Le Flora Hall, à Ottawa en Ontario, est une affaire de cœur. Son propriétaire, Dave Longbottom, a acquis, au cours des nombreux voyages d'affaires qui ont émaillé sa longue carrière, une immense expérience sur ce qui se fait aux quatre coins de la planète en matière de pubs, de bistrot et de bars. Il a ainsi découvert les différents éléments d'architecture et de décoration en mesure de créer l'atmosphère la plus adaptée à une consommation conviviale et a utilisé ce savoir-faire pour transformer un ancien garage et bâtiment consacré à des travaux de maintenance et de génie du centre-ville d'Ottawa en un lieu où l'on brasse de la bière pour la servir aux clients.

S'il est vrai que l'emplacement du lieu était important, son authenticité l'était plus encore. Dave Longbottom explique : « Pour moi, rien ne peut remplacer l'histoire et les racines. Ma vision du Flora Hall consistait à créer un lieu de rassemblement local permanent pour accueillir aussi bien les résidents du centre-ville que ceux du grand Ottawa, une brasserie et un lieu de restauration profondément ancrés dans le quartier, dans l'esprit d'une époque où tous les ingrédients étaient achetés, transformés et consommés localement. » Le succès de ce nouvel établissement a été immédiat, comme en témoigne la file formée par des amateurs de bière qui attendaient avec impatience l'ouverture des portes le premier jour.

Le bâtiment était resté vide pendant des années dans un quartier en évolution rapide. En un siècle d'exploitation, cet édifice a connu une activité diversifiée impressionnante : bureau de génie, entrepôt, atelier d'entretien de motocyclettes et, enfin, garage de réparation automobile. Ce passé industriel, clairement apparent aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur du bâtiment, a été volontairement maintenu lors de la transformation du lieu. Dave Longbottom raconte : « Nous avons pris soin de préserver le patrimoine architectural industriel et d'entrepôt du Flora Hall en remplaçant les anciens planchers de béton par des nouveaux, en ajoutant des escaliers et des rambardes en acier, en reconstruisant les fenêtres de style entrepôt ainsi qu'en conservant les structures de toit exposées et de nombreux autres éléments, à chaque fois que cela était possible. »

Toutes les caractéristiques intérieures ou extérieures du bâtiment ont été intégrées dans cette démarche et ont fait l'objet d'une même attention. Les sièges sont réglables en hauteur, les robinets sont situés sur le mur afin de ne pas gêner la vue, des repose-pieds et des bars pour boire debout offrent un environnement parfait pour se pencher sur son voisin et « plier le coude », tandis que le bar central en forme de fer à cheval constitue le lieu idéal pour entretenir la conversation entre les buveurs réunis pour savourer une bonne bière.

Toutefois, l'exploitation d'un lieu ancien n'était pas sans présenter un certain nombre de défis. Dave Longbottom précise : « Il ne fait aucun doute qu'il faut une volonté de fer et un moral à toute épreuve pour mener à bien un projet de réutilisation à d'autres fins d'un bâtiment patrimonial ancien. Indubitablement, les coûts globaux se sont avérés plus élevés et il est vrai que nous avons rencontré en chemin un certain nombre de surprises et de difficultés techniques; mais, si c'était à refaire, je m'engagerais à nouveau sans hésiter une seconde! »



Photo : Ben Welland

## Junction Craft Brewing (Toronto, ON)

Former use: incinerator, waste transfer facility

Anciennes utilisations : incinérateur, installation de transfert des déchets

Junction Craft Brewing takes adaptive use to new heights: the former contract brewery now occupies a large art deco building that was once a waste transfer station and incinerator. Yes, an incinerator.

The Toronto, ON heritage building, known as the Destructor on Symes, had been vacant for years before efforts were made to clean up the space for events, a tap room, and the brewery.

The 1930s building has inspired the brewery, according to President and Founder Tom Paterson. "You can tell it has great bones," he says. "Built to last. Massive beams. Huge slabs of concrete. Beautiful brickwork. Solid foundation that kind of mimics what we aspire to be as a business and as a brewery. Someone you can trust. Reliability and consistency is what you want from a brewery."

Interestingly, the Junction community was still under Prohibition up until the 1990s. Prohibition was the 1920s criminalization of the manufacturing and consuming of alcohol.

La brasserie Junction Craft Brewing porte la réutilisation adaptée d'un lieu patrimonial vers de nouveaux sommets! Après avoir démarré comme brasserie sous contrat, elle occupe désormais un grand édifice de style « art déco » qui abritait autrefois des installations de transfert de déchets et un incinérateur... oui, vous avez bien lu, un incinérateur!

Ce bâtiment patrimonial de Toronto en Ontario, surnommé « Destructor on Symes Road », était vacant depuis des années avant que l'on entreprenne de le nettoyer pour accueillir différentes manifestations, un bar et la brasserie.

Selon son président et fondateur Tom Paterson, l'édifice, construit dans les années 1930, a été une source d'inspiration pour la brasserie : « On peut dire que l'ossature du bâtiment s'est avérée super résistante, une construction faite pour défier le temps! Ses poutres énormes, ses dalles de béton monumentales, sa maçonnerie de briques superbe et ses solides fondations sont à l'image de ce que nous souhaitons être en tant qu'entreprise et en tant que brasserie : un lieu qui inspire confiance. On attend d'une brasserie qu'elle soit fiable et que, jour après jour, elle offre une qualité constante. »

Il est intéressant de noter que le quartier de Junction à Toronto était toujours soumis à la prohibition, c'est-à-dire aux lois des années 1920 criminalisant la fabrication et la consommation d'alcool, jusqu'aux années 1990.

Most Canadian jurisdictions repealed these laws in the early 1930s. Yet, more than a half-century later, Junction was still technically a dry neighbourhood. The irony that it now boasts a brewery is almost as delicious as the beer it produces.

Paterson focuses on the support the project has received: "The historical board has been amazingly supportive. So many old buildings get torn down and not repurposed like this one. It was designed to be a garbage incinerator, not a brewery. We had to be creative in setting up our systems."

La plupart des autorités canadiennes ont abrogé ces lois au début des années 1930. Pourtant, plus d'un demi-siècle plus tard, Junction était encore techniquement un quartier sans alcool. L'ironie de voir ce quartier doté aujourd'hui d'une brasserie est presque aussi délicieuse que la bière produite par cette dernière.

Tom Paterson met l'accent sur le soutien dont le projet a bénéficié : « Le Toronto Historical Board s'est montré formidable dans son appui à cette aventure. Il arrive si souvent que d'anciens bâtiments soient abattus sans pouvoir être réutilisés, à l'instar de celui-ci, à de nouvelles fins. Cet édifice a été construit pour abriter un incinérateur, pas une brasserie! C'est pourquoi nous avons dû nous montrer créatifs en y installant nos systèmes de production. »

## Bitte Schön Brauhaus (New Hamburg, ON)

Former use: hotel

Ancienne utilisation : hôtel



The small village of New Hamburg, in the Region of Waterloo, ON is a rural community with strong Germanic ties. Local resident and historian Marie Voisin purchased the Imperial Hotel in the town centre and began restoring the building with painstaking care. She approached Robin Molloy and Lee Brooks, owners of Descendants Brewing in Kitchener to establish a brewery in the hotel. They opened Bitte Schön Brauhaus.

"Locating in a building steeped in the German heritage of Wilmot Township provides an authenticity to our choice of brews," says Molloy. "I received my Brewmaster designation in Berlin at the Versuchs- und Lehranstalt fuer Brauerei in 2012. We predominantly brew German style beers but we're open for anything interesting."

In addition to connecting to Germanic roots (they even have an umlaut in their name), the brewery aims to pay respect to the local history. "It was really important to us to keep the heritage of the building whenever we could," explains Brooks. "We made an extra effort to reclaim brick from the original building and use it as an interior façade. We also have photos in our tiny space of the original Rau

Le petit village de New Hamburg, dans la région de Waterloo, est une collectivité rurale entretenant de solides liens avec l'Allemagne. Marie Voisin, une historienne résidente locale, a acheté l'hôtel Imperial dans le centre-ville et a commencé à restaurer le bâtiment avec soin. Souhaitant ouvrir une brasserie dans l'hôtel, elle a approché Robin Molloy et Lee Brooks, propriétaires de Descendants Brewing à Kitchener. Ensemble, ils ont ouvert la Bitte Schön Brauhaus.

Robin Molloy précise : « L'installation de notre brasserie dans un édifice ancré dans le patrimoine allemand du canton de Wilmot confère une certaine authenticité à notre choix de bières. J'ai obtenu mon titre de maître brasseur à Berlin à la Versuchs und Lehranstalt fuer Brauerei en 2012. Nous brassons principalement des bières de style allemand, mais nous sommes ouverts à tout ce qui peut s'avérer intéressant dans le monde de la brasserie. »

La nouvelle brasserie, outre ses liens avec les racines germaniques du coin qui se traduisent notamment par un tréma sur le « o » de son nom, vise à rendre hommage à l'histoire locale. Lee Brooks précise à cet égard : « Il était vraiment important pour nous de préserver, à chaque fois que cela était possible, la nature patrimoniale du bâtiment. Nous avons donc fait un effort supplémentaire pour récupérer la brique de l'édifice d'origine et pour l'utiliser comme façade intérieure. Nous avons

Brewery that existed in New Hamburg long ago. We definitely wanted to pay homage to those who came before us."

The historic building also offers rental residential units and traditional first floor commercial amenities including a bakery, restaurants, and the brewery.

The craft brewing industry was founded as a rejection of the large-scale production of beer by a few multinational corporations. Consumers are drawn to craft beer because it is local, more flavourful, offers character, and tells a better story. These same elements are found in the buildings that are home to these breweries – with character, authenticity, and history "brewed in."

## Further connections between beer & history

In addition to those breweries that brew within historical spaces, there are those that put history into their beer.

Wolfe Island Spring Craft Brewery, located just off Kington on Lake Ontario, brews Wolfenstein Cannonball Ale, using a War of 1812 thirty-six pound iron cannonball dredged from the bottom of the lake.

The cannonball is super-heated during the brewing process, mimicking a traditional German method that caramelizes the malt sugars and balances the flavours. As an added bonus, the process imparts the metallic tang of the cannonball into the brew.

"We are very proud to have the opportunity to celebrate the rich heritage of our country by infusing 200-year-old cannonballs into our brewing process," explains Casey Fisher, brewery co-founder.

Perth Brewery uses beer to tell a tale from the local history books.

Canada's last fatal duel was fought in 1833 in Perth, ON between Robert Lyon and John Wilson. At the centre of their quarrel and the object of their affection was a local school teacher, Elizabeth Hughes. In a bittersweet ending, Wilson fatally shot his rival Lyon and later married the desired Hughes. It's too bad they could not have settled their differences in a more civilized manner – over a beer. Perth Brewing's Last Duel Lager is brewed to commemorate the tale.

"The Last Duel in Upper Canada that tragically occurred in Perth reminds us of a time when a disagreement between gentlemen would be resolved using pistols in a formal duel," recounts Ottawa historian and artist Andrew King. "To have a beer brewed in Perth that recognizes this connects the consumer to a crucial historical event that happened very near where the beer is brewed, an event that might otherwise be overlooked."

Last Duel connects to Perth's heritage through story telling – on the back of every can. 🍁

également décoré l'intérieur de ce lieu intime avec des photos de la brasserie Rau qui existait à New Hamburg depuis longtemps. Nous souhaitons sincèrement rendre hommage à ceux qui nous ont précédés. »

Ce bâtiment historique abrite également des appartements locatifs ainsi que les traditionnels commerces du rez-de-chaussée comprenant une boulangerie, des restaurants et... la brasserie.

L'industrie brassicole artisanale a été fondée dans le cadre d'un rejet de la production à grande échelle de bière par quelques sociétés multinationales. Les consommateurs sont attirés par la bière artisanale parce qu'elle est locale, qu'elle est plus savoureuse, qu'elle a plus de caractère et qu'elle raconte une véritable histoire. Ces mêmes éléments se retrouvent dans les bâtiments qui abritent certaines de ces nouvelles brasseries : ils sont eux aussi dotés de caractère, d'authenticité et d'un passé qui imprègne chacun de leurs mètres carrés.

## Autres liens entre la bière et l'histoire

Outre ces brasseries qui produisent de la bière dans le cadre de lieux historiques, il y a celles qui introduisent de l'histoire jusque dans leur bière.

La brasserie Wolfe Island Spring Craft Brewery, située juste à côté de Kington, sur le lac Ontario, brasse une bière blonde, la Wolfenstein Cannonball Ale, en se servant d'un boulet de fer de plus de seize kilogrammes, héritage de la guerre de 1812, récupéré au fond du lac.

Au cours du processus de brassage, ce boulet de canon est surchauffé pour imiter une méthode allemande traditionnelle permettant de caraméliser les sucres de malt et d'équilibrer les saveurs. Et, cerise sur le gâteau, en laissant un dépôt de métal ultrafin dans la bière, ce processus lui confère également un fini acidulé particulièrement rafraîchissant.

Casey Fisher, cofondateur de la brasserie, raconte : « Nous sommes très fiers d'avoir l'occasion de célébrer le magnifique patrimoine de notre pays en utilisant des boulets de canon vieux de 200 ans dans notre processus de brassage. »

La brasserie Perth Brewery se sert de la bière pour raconter un récit tiré des ouvrages racontant l'histoire locale.

Le dernier duel mortel a eu lieu au Canada en 1833 à Perth, en Ontario, entre Robert Lyon et John Wilson. Une maîtresse d'école du coin, Elizabeth Hughes, objet de leur amour à tous deux, était au centre de leur querelle. Cette histoire a connu une issue douce-amère, puisque John Wilson a mortellement blessé son rival Robert Lyon et... a épousé plus tard la tant désirée Elizabeth Hughes. On pourra regretter qu'ils n'aient pas pu régler leur différend de façon plus civilisée... autour d'une bonne bière! Perth Brewing brasse la Last Duel Lager afin de commémorer cet épisode.

Andrew King, historien et artiste d'Ottawa, raconte : « Le dernier duel s'étant déroulé dans le Haut-Canada et ayant connu l'issue tragique que l'on sait a eu comme cadre la ville de Perth. Il nous rappelle une époque où un désaccord entre hommes de la bonne société ne pouvait se résoudre que sous la forme d'un duel formel au pistolet. Le fait qu'une bière brassée à Perth intègre ce funeste épisode permet au consommateur de se rappeler cette histoire qui s'est déroulée juste à côté de l'endroit où la bière qu'il consomme a été brassée et qui aurait pu autrement être oubliée. »

En racontant cette histoire, au dos de chaque canette, la Last Duel crée un véritable lien avec le patrimoine historique de Perth. 🍁

