



COVIdée n°1 - Distillerie de Québec



L'histoire débute en plein cœur de la période de panique généralisée de la population afin de se procurer du matériel médical ainsi que des produits d'hygiène. On est face à une demande critique de ces mêmes produits pour soutenir le personnel médical de la province de Québec. Suivant la fermeture des bars et restaurants – ces derniers représentaient une part importante de leurs ventes – la distillerie a pris la décision d'utiliser ses ressources pour contribuer à l'effort sanitaire imposé par la pandémie. Les propriétaires se sont associés avec la Distillerie Vice & Vertu et un professeur du département de chimie de l'Université Laval. Ce dernier leur a fourni la formule de l'OMS ainsi que des adresses de fournisseurs afin de se procurer les composés chimiques nécessaires pour créer une solution désinfectante.

Après avoir reçu toutes les autorisations gouvernementales, la Distillerie de Québec a développé des collaborations, soit une véritable économie circulaire, avec la Brasserie Générale pour obtenir du moût en grande quantité afin de le distiller pour en extraire l'alcool. En combinant cet alcool avec d'autres alcools de procédé inutilisés jusqu'à présent, ils ont créé la Formule 47, une solution antibactérienne destinée aux consommateurs. La demande pour le produit fut instantanée, fournissant ainsi plusieurs commerces et particuliers de la Capitale-Nationale. Les propriétaires ont également offert plusieurs bouteilles aux paramédics afin de leur permettre de poursuivre leurs activités de façon sécuritaire.

Les défis ont été nombreux : incertitudes liées à l'approvisionnement des fournitures – notamment des contenants pour embouteiller la formule – rupture de stock au niveau des pompes en Amérique du Nord ou encore fermeture de nombreuses imprimeries pouvant imprimer des étiquettes. La production de désinfectant a par ailleurs exigé la mise en place d'une chaîne de production et embouteillage parallèle à celle des spiritueux. Les succursales de la SAQ demeuraient ouvertes à horaire réduit et la Distillerie du Québec continuait de recevoir des commandes de la société d'État.

Un conseil pour les étudiants au 2e cycle? “ Très bonne question ! Le marché du travail a connu différents événements qui ont eu des impacts importants, on a juste à parler avec les générations plus vieilles pour s'en rendre compte. La pandémie est un autre événement déstabilisant, de nature différente, mais qui a eu un début et qui aura une fin. Je crois que les étudiants au 2ème cycle qui entrent dans le marché du travail doivent avoir une vision à long terme tout en abordant chaque nouvelle année avec les changements qu'elle comporte, que ceux-ci soient positifs ou négatifs. On n'a pas le contrôle sur bien des événements, c'est important de le réaliser, on doit garder le focus sur ce qu'on peut faire au moment présent. ” - Christophe Légasse, Distillerie de Québec.

Si vous souhaitez en savoir plus, les propriétaires de la distillerie seront bien heureux de vous recevoir dans leur local afin de s'adonner à des dégustations, mais aussi vous raconter la passionnante histoire des alcools du Québec!