



Communiqué de presse

Pour diffusion immédiate

12^e édition du Mondial des Cidres SAQ
Du 1^{er} au 3 mars // dans le cadre de MONTRÉAL EN LUMIÈRE

Cidres et créations culinaires au rendez-vous

Montréal, le 17 décembre 2018. – Le Mondial des Cidres SAQ est de retour pour une 12^e édition, qui se tiendra du 1^{er} au 3 mars prochain à la Grande-Place du complexe Desjardins de Montréal. Présenté par la Société des alcools du Québec dans le cadre de MONTRÉAL EN LUMIÈRE, l'événement propose aux amateurs comme aux passionnés de découvrir le cidre dans toutes ses déclinaisons – pétillant, doux, sec, de glace, effervescent, aromatisé, etc. – et ses nombreux accords gourmands.

Offrant une programmation renouvelée et festive, l'événement accueille plus d'une vingtaine de cidriculteurs de la province. Des chefs, un mixologue, un chocolatier et un fromager seront également de la partie afin d'aider les visiteurs à marier cidres et délices du terroir.

Les nouveautés de cette édition :

Les îlots gourmands

Quatre îlots réuniront chacun cinq cidriculteurs ainsi qu'un chef invité dont les créations mettront en valeur les cidres. Les visiteurs pourront discuter avec les artisans et se laisser charmer par les délicieux accords mets et cidres proposés.

Soirée Chic, le cidre

Le vendredi 1^{er} mars de 18 h à 21 h, les visiteurs sont conviés à une soirée chic et glamour ! Aux rythmes entraînants du groupe Tribiant qui se spécialise dans les reprises de chansons en tout genre, les invités pourront déguster cidres mousseux et bouchées gastronomiques préparées par un chef invité. Vincent Vaillancourt-Séguin, professeur à l'École du bar de Montréal, proposera également trois savoureux cocktails spécialement concoctés pour l'occasion.

Brunch du dimanche

Le dimanche 3 mars, les cinq chefs prépareront des tapas et des bouchées inspirées par le traditionnel brunch dominical et proposeront des accords avec les cidres.

Tapis rouge

Tout au long de l'événement, dans la section Tapis rouge, l'animateur Maxime Lalonde discutera de cidre avec ses invités : chroniqueurs, foodies, cidriculteurs et visiteurs. Les entrevues seront transmises en direct sur les réseaux sociaux.

Cidres de glace IGP

Un chocolatier sera sur place pour faire apprécier ces cidres d'exception en accord avec des crêpes et des friandises chocolatées.

Démonstration culinaire *Les Chefs!* au Mondial des Cidres 2019

Le Mondial des cidres SAQ 2019 et Radio-Canada font équipe afin de convier le grand public à une expérience culinaire des plus raffinées. L'animatrice Élyse Marquis, en compagnie de certains candidats issus de la brigade 2018 de l'émission *Les Chefs*, diffusée sur ICI RADIO-CANADA TÉLÉ au printemps dernier, donnent rendez-vous aux festivaliers au Complexe Desjardins le vendredi 1er mars en soirée et le samedi 2 mars en après-midi pour une démonstration technique qui saura épater la galerie, suivie d'une dégustation qui saura sans doute éveiller les papilles des plus gourmets.

Et les incontournables :

- *Nuit Blanche de MONTRÉAL EN LUMIÈRE* : le samedi 2 mars de 21 h à minuit, les visiteurs pourront profiter d'une entrée à prix réduit afin de découvrir les cidres dans une ambiance des plus festives signée DJ Debbie Tebbs.
- *Bistro SAQ* : Les experts proposeront des dégustations à l'aveugle, des accords et des cocktails qui sauront assurément inspirer les amateurs. Vincent Vaillancourt-Séguin, professeur à l'École du bar de Montréal, y présentera d'ailleurs ses cocktails signature.
- *Stand de dégustation SAQ* : Dégustations à l'aveugle, accords et cocktails seront offerts.
- *Dégustations éclair* : En 30 minutes, sous forme de dégustation commentée par Colin Gravel, sommelier, trois cidres seront présentés. 50 places disponibles.
- *L'Espace détente* permettra aux visiteurs de prendre un temps de repos, dans un endroit où il y aura chaises et fontaines d'eau.
- *L'espace fromager Amour et Tradition* : Pour découvrir les produits d'une vingtaine de fromagers de chez nous!

À propos du Mondial des cidres SAQ

Le *Mondial des Cidres SAQ* est un événement à but non lucratif organisé par les Producteur de cidre du Québec. L'événement, organisé annuellement, n'aurait pu voir le jour sans la contribution de la Société des alcools du Québec (SAQ), présentateur officiel depuis sa première édition. En proposant un événement festif grand public, le Mondial souhaite faire découvrir le cidre afin qu'il occupe une place de choix dans les habitudes de consommation des Québécois.

Informations utiles

Forfait journalier – 17 \$

- Une entrée à l'événement
- 10 coupons de dégustation (boisson / nourriture)
- 1 verre INAO
- Accès aux activités

Passé weekend – 50 \$

- L'accès illimité à l'événement pour les 3 jours
- 35 coupons de dégustation (boisson / nourriture)
- 1 dégustation de 3 cidres de glace IGP
- Une place privilégiée à tous les ateliers du weekend

Forfait chic, le cidre – 65 \$

- L'accès à la soirée *Chic, le cidre* du vendredi soir
- L'accès illimité aux 3 jours de l'événement
- 1 verre de cidre mousseux et un plateau de cinq huîtres
- Une bouchée créée exclusivement pour la soirée Chic le cidre par un chef invité
- Un passeport donnant droit à dix dégustations, cinq à boire et cinq à manger, à utiliser dans chacun des îlots
- Une place privilégiée à tous les ateliers du week-end
- 1 verre à dégustation INAO
- Une photo souvenir exclusive
- Une participation au tirage de 5 prix VIP Chefs et cidres (un souper pour 2 au restaurant de votre choix parmi ceux des chefs participants)

Vendredi 1er mars : 17 h à 21 h

Samedi 2 mars : midi à minuit

Dimanche 3 mars : 11 h à 16 h

<http://www.mondialdescidres.com/>

- 30 -

Pour informations ou entrevues :

Anne Dongois | anne@adcom.ca | 514 826-2050