



Communiqué de presse  
Pour diffusion immédiate

## LES VIGNOBLES ET CIDRERIES DU QUÉBEC DÉBARQUENT DANS LES MARCHÉS PUBLICS DE MONTRÉAL

Trois grandes foires pour célébrer les vins et cidres d'ici



**Montréal, le 22 juillet 2024** – La Société des Marchés publics de Montréal **lance la troisième édition de la « Foire des vins et cidres d'ici »**, un événement tout en découvertes qui permettra aux visiteur·euses de plonger dans l'univers vinicole et cidricole du Québec grâce aux multiples dégustations proposées, à une délicieuse expérience culinaire signée Cuisine Libre! du chef Clément Boivin et aux ateliers éducatifs de la sommelière Kristine Mansuy. Les célébrations débuteront **le samedi 3 et dimanche 4 août au Marché Atwater**, se poursuivront **le samedi 10 et dimanche 11 août au Marché Jean-Talon** et se termineront **le samedi 17 août au Marché Maisonneuve** qui présente la foire pour la toute première fois. **De 11h à 19h**, les marchés accueilleront une vingtaine de vignobles et cidreries d'ici dans une ambiance musicale de qualité. Chacune de ces journées sera la parfaite occasion d'en apprendre plus sur l'unicité du Québec en matière de cidre et de vin tout en se régaland de l'offre alimentaire disponible.

L'entrée à chacun des événements est gratuite et le verre de dégustation est au coût de 3,50\$. Les dégustations sont au coût de 1 à 5 \$ à la discrétion des vignobles et cidreries.

### **Expérience culinaire unique signée Cuisine Libre! au Marché Jean-Talon**

Pour bien marquer la troisième édition de la Foire des vins et des cidres d'ici, le marché Jean-Talon reçoit l'équipe de Cuisine Libre pour la première édition de l'événement SAISONS. L'équipe du chef Clément Boivin (gagnant de la saison 3 Chef de bois, anciennement Au Pied de cochon et La Cabane d'à côté) accueillera les convives sur la mezzanine du Marché Jean-Talon avec un menu raffiné et varié de petites entrées, **les samedi 10 août de 12h à 15h et 18h à 21h et dimanche 11 août de 12h à 15h**. Un événement où la nourriture et les breuvages locaux ne feront qu'un, fidèle à la tradition des marchés publics. Les invité·es pourront savourer, dans un cadre informel et déambulatoire, un assortiment d'entrées préparées avec des ingrédients locaux et de saison, avec la possibilité de choisir les items à la carte grâce à une carte de poinçons. Une grande table centrale mettra en valeur l'éventail de petits plats disponibles. Les convives auront également accès aux cidres et aux vins de quelques producteur·trices présent·es sur place pour introduire leurs produits.

[Réservation ici](#) au coût de 10\$ donnant accès à un verre de bienvenue  
Samedi 10 août 12h à 15 et 18h à 21h et dimanche 11 août de 12h à 15h

### **Des ateliers à la découverte des vins et cidres d'ici avec la sommelière Kristine Mansuy**

Comme lors des éditions précédentes, la Foire sera l'occasion d'en apprendre plus sur les vins et cidres d'ici. C'est la renommée sommelière Kristine Mansuy qui se chargera d'entraîner les curieux-euses à la découverte de ces délicieuses boissons. Le bal sera lancé au Marché Atwater avec huit ateliers sur les cidres et sur les vins et se poursuivra au Marché Jean-Talon sous la même formule. Lors de chaque atelier, les participant-es auront l'occasion de déguster des bouchés ainsi que les quatre alcools présentés.

Atelier : À la découverte des cidres du Québec : l'atelier sera l'occasion de découvrir les différents styles de cidres et de variétés de pommes uniques au Québec. Les notions d'accord seront également explorées à travers la dégustation de bouchées et de quatre cidres spécialement sélectionnés pour l'atelier.

- Atelier de 45 minutes | Inscription en ligne requise au coût de 25\$
- Samedi 3 et dimanche 4 août à 11h30 et 14h30 au Marché Atwater
- Samedi 10 et dimanche 11 août à 11h30 et 14h30 au Marché Jean-Talon

Atelier : À la découverte des vins du Québec : l'atelier invitera les participant-es à découvrir les particularités des cépages hybrides et la typicité des terroirs québécois à travers la dégustation d'une sélection de quatre vins. De délicieuses bouchées servies durant l'atelier serviront également à aborder les notions d'accords vins bouchées.

- Atelier de 45 minutes | Inscription en ligne requise au coût de 25\$
- Samedi 3 et dimanche 4 août à 13h et 16h, au Marché Atwater
- Samedi 10 et dimanche 11 août à 13h et 16h au Marché Jean-Talon

### **À la rencontre des vins et cidres d'ici**

Lors des foires aux marchés Atwater, Jean-Talon et Maisonneuve, les visiteur-euses pourront aller à la rencontre d'une vingtaine de vignobles et cidreries des quatre coins de la province et ainsi déguster leurs délicieux produits. Cette proximité avec les producteur-trices permettra aux amateurs de produits vinicoles et cidricoles de découvrir les nouveautés, de faire le plein de bouteilles inédites pour leur cellier et d'en apprendre davantage sur la diversité des produits locaux. Toute la journée, des DJ seront présents pour offrir une ambiance musicale à cette journée de découvertes. Au Marché Maisonneuve, des jeux et une allée gourmande se joindront également à la foire. On pourra retrouver : [Cassine](#), [Chemin des Sept](#), [Cidre Intrus](#), [Cidre Sauvageon](#), [Cidrerie Autour de la pomme](#), [Cidrerie Au pied de Cochon](#), [Cidrerie Black Creek](#), [Cidrerie Compton](#), [Domaine Amalgames](#), [Domaine du petit St-Joseph](#), [Domaine Hébert](#), [Domaine le Grand Saint-Charles](#), [Errant](#), [Jus Sec](#), [La Capsule Temporelle](#), [La cidrerie d'un hectare](#), [Léon Courville](#), [Vignoble Château Fontaine](#), [Vignoble La Cantina](#) et [Vignoble Têtes au vent](#).

*La programmation détaillée est disponible au <https://www.marchespublics-mtl.com/evenements/>*

*Cet évènement est rendu possible grâce au soutien de la Ville de Montréal.*

[www.marchespublics-mtl.com](http://www.marchespublics-mtl.com)

**À propos de la Société des marchés publics de Montréal**

Entreprise d'économie sociale, la Société des Marchés publics de Montréal est la référence en matière de planification, de développement et d'opération d'un marché public. Elle a pour mission d'améliorer l'accès aux produits frais à travers un réseau de marchés publics qui rapproche la population montréalaise des producteurs et artisans agroalimentaires d'ici. Depuis 1993, elle est mandatée par la Ville de Montréal pour assurer la gestion du Marché Atwater, du Marché Jean-Talon, du Marché Maisonneuve, de six Marchés de Quartier et de trois Marchés Solidaires. Organisme à but non lucratif, sa gouvernance repose sur un conseil d'administration mixte, composé de cinq marchands et de cinq résidents de l'agglomération de Montréal et son assemblée des membres regroupe près de 200 membres qui commercialisent aux marchés publics. Son réseau est visité par plus de trois Montréalais sur quatre et cumule plus de 3 millions de visites annuellement.

-30-

**Pour toute entrevue ou demande d'informations, n'hésitez pas à contacter :**

Florence Labrèche

Coordonnatrice communications marketing

Société des Marchés publics de Montréal

514-444-9806

[flabreche@marchespublics-mtl.com](mailto:flabreche@marchespublics-mtl.com)