



Communiqué de presse
Pour diffusion immédiate

LA FOIRE DES VINS ET CIDRES D'ICI REVIENT POUR UNE 2^E ÉDITION DANS LES MARCHÉS PUBLICS DE MONTRÉAL AVEC LE PLEIN DE NOUVEAUTÉS !
Deux jours au Marché Jean-Talon et une 1^{ère} édition au Marché Atwater

Montréal, le 26 juillet 2023 – Fiers du succès de la première édition de la Foire des vins et cidres d'ici au Marché Jean-Talon lors de l'été 2022, les Marchés publics de Montréal proposent cette année une première édition au Marché Atwater le 5 août prochain et une version bonifiée de l'événement au Marché Jean-Talon présentée par les Lauriers de la Gastronomie Québécoise, les 12 et 13 août. De 10h à 18h aux marchés Atwater et Jean-Talon, les amateurs de produits vinicoles et cidricoles découvriront l'offre exceptionnelle d'une quinzaine de vignobles et cidreries d'ici. Ce sera l'occasion parfaite de remplir les celliers de bouteilles inédites et d'assister à des conférences et ateliers gratuits

L'entrée aux événements est gratuite et le verre de dégustation est au coût de 5 \$. Les dégustations sont au coût de 2 à 5 \$ à la discrétion des vignobles et cidreries.

« Avec la quantité de nouveaux vins et cidres distinctifs de notre terroir, c'était tout naturel de venir les célébrer dans nos marchés publics. La Foire des vins et des cidres d'ici est un moment privilégié pour venir discuter avec les artisan-e-s du vin et du cidre, déguster les nouveautés de l'année et faire le plein de nouvelles bouteilles. Nous sommes fiers d'offrir une deuxième édition bonifiée au Marché Jean-Talon et une première édition au Marché Atwater » **souligne Nicolas Fabien-Ouellet, Directeur général de la Société des Marchés publics de Montréal.**

Une première édition au Marché Atwater

Le Marché Atwater présentera sa première édition de la Foire des vins et cidres d'ici le 5 août, de 10h à 18h. Treize vignobles et cidreries seront de l'événement dont Chemin des Sept, Cidre Sauvageon, Cidrerie Au Pied de Cochon, Cidrerie Autour de la pomme, Cidrerie Black Creek, Domaine du Cap, Domaine du petit St-Joseph, Domaine Le Grand Saint-Charles, La Capsule Temporelle, La Cidrerie d'un hectare, Sommelier Nordiq, Vignoble 1292, Vignoble la Cantina et Vignoble Le Chat Botté. Pour compléter l'offre alimentaire des restaurants habituels du Marché Atwater, la Fromagerie Hamel proposera des plateaux de fromages et accompagnements pour 2 personnes parfait pour un pique-nique et la Boucherie Claude et Henri offrira une délicieuse paella. Une ambiance musicale du guitariste flamenco Quique et du DJ Todd Willis complétera la fête.

Une deuxième édition bonifiée au Marché Jean-Talon

Pour le plus grand plaisir des visiteurs, la Foire des vins et cidres d'ici revient pour une deuxième année au Marché Jean-Talon, avec cette fois-ci l'ajout d'une journée, soit les 12 et 13 août. Dix-sept vignobles et cidreries seront sur place pour faire découvrir leurs boissons dont Chemin des Sept, Cidre Sauvageon, Cidrerie Au Pied de Cochon, Domaine du Cap, Domaine des Côtes d'Ardroise, Domaine du petit St-Joseph, Domaine Le Grand Saint-Charles, Équinoxe, Ferme Cidricole, Errant, Jus Sec, La Capsule Temporelle, La Cidrerie d'un hectare, Léon Courville Vigneron, Sommelier Nordiq, Vignoble 1292, Vignoble la Cantina, Vignoble Le Chat Botté et Vignoble Tête

au vent. Les visiteurs profiteront aussi de la délicieuse offre alimentaire des restaurateurs du Marché Jean-Talon en plus d'une performance du guitariste flamenco Quique, Aurélien Tomasy et Marsö, de Junes, DJ DEAF et de June pour le plaisir des visiteurs.

Le samedi 12 août, les amateurs de nouvelles découvertes seront comblés par la programmation de six conférences gratuites présentées sur la mezzanine du Marché Jean-Talon et animées par Geneviève Vézina-Montplaisir.

Partenaire de l'édition du Marché Jean-Talon, les Lauriers de la Gastronomie Québécoise offriront le dimanche 13 août des ateliers de dégustations animés par Christine Plante qui accueillera Caroline Beaulieu, sommelière au Légende par La Tanière et François-Emmanuel Nicol chef du même restaurant. Ils présenteront et feront goûter gratuitement de savoureuses bouchées en accords avec des vins ou cidres des producteurs participants de la Foire. Tous deux sont les derniers récipiendaires des prix Sommelier.ère de l'année et Chef.fe de l'année du Gala des Lauriers de la Gastronomie Québécoise, prestigieux événement récompensant le meilleur de l'industrie culinaire d'ici.

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 producteur·trice·s et artisan·e·s 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·e·s sur quatre et cumule plus de 3 millions de visites annuellement.

-30-

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

Myriam Martin-Brochu
Gestionnaire de marque
Société des Marchés publics de Montréal
514-829-5323
mmbrochu@marchespublics-mtl.com