



## LA GRANDE PRESSE : UNE 4E ÉDITION PÉTILLANTE DE SAVEURS

Les 19 et 20 octobre prochains, plongez dans les coulisses de la  
production de cidre au Québec.

**Montréal, le 8 octobre 2024** – Les Producteurs de cidre du Québec sont de retour cette année avec une 4e édition des plus juteuses de **La Grande Presse**! Cet événement, ayant connu un franc succès lors de sa dernière édition, se déroulera les 19 et 20 octobre prochains, dans une cidrerie près de chez vous

Organisée par l'association des Producteurs de cidre du Québec, **La Grande Presse** permet de célébrer le temps de la presse tout en découvrant l'envers du décor de la production de cidre se déroulant au sein d'une douzaine de cidreries réparties dans cinq régions emblématiques de la production cidricole au Québec: Montérégie, Basses-Laurentides, Estrie, Capitale-Nationale, et Chaudière-Appalaches.

« *Le cidre est l'un des alcools les plus emblématiques du Québec, profondément enraciné dans notre terroir. À travers La Grande Presse, nous souhaitons mettre en valeur cette culture locale. Cet événement offre une occasion unique de rencontrer les cidriculteurs directement sur place et de découvrir les coulisses de la production de cidre. C'est une opportunité idéale pour percer les secrets de ce métier fascinant tout en savourant des cidres exceptionnels, directement dans leur environnement de création. Un rendez-vous à ne pas manquer pour tous les amateurs de cidre au Québec cet automne !* » indique **Marc-Antoine Lasnier**, président de l'association.

### **Une programmation unique et variée**

Durant cette fin de semaine, les visiteurs auront la chance de s'immerger dans l'univers effervescent du cidre. Ils pourront rencontrer les producteurs présents, déguster leurs créations, découvrir les secrets de fabrication du cidre et profiter des installations sur place, que ce soit entre amis ou en famille.

## **Un éventail d'activités qui éveilleront votre soif de cidre :**

**Vente de jus pour fabrication de cidre maison :** Activité chouchou de La Grande Presse, la vente de jus pour la fabrication de cidre maison sera proposée sur place dans plusieurs cidreries. À cette occasion, les passionnés pourront apporter leurs propres cruches et les remplir avec les différentes variétés de jus offertes par chaque cidrerie participante, ce sera le cas pour la [Cidrerie Milton](#) et à [Jus Sec!](#)

**Visites des installations :** Dans la plupart des cidreries participantes, les visiteurs auront le plaisir de découvrir en exclusivité le verger, de la cuverie à la salle des barriques en passant par l'embouteillage. Ils pourront également assister en direct au pressage des pommes et ainsi, explorer les coulisses de la production de cidre au Québec!

**Démonstration de presse des pommes :** Que serait La Grande Presse sans la célèbre démonstration en direct des différentes techniques de pressage? En plus d'assister de près à la production de jus fraîchement pressé, les visiteurs profiteront du doux parfum des pommes du verger, qui seront également en vente.

**Rencontre avec les producteurs :** Tous pourront en profiter pour échanger directement avec les producteurs passionnés. Ils seront présents pour répondre aux questions et partager les secrets de leur savoir-faire, au cœur de leurs vergers et cidreries. Pour la [Ferme Cidricole Équinoxe](#), ce sera aussi l'occasion de célébrer la sortie de deux cuvées collaboratives avec le [Cidrerie Famille Tremblay](#) et [Moulton Hill](#), le samedi 19 octobre.

**Dégustations commentées :** Huit cidreries participantes, dont la [Cidrerie Verger Bilodeau](#), célébreront leurs créations cidricoles à travers des dégustations commentées. Les visiteurs auront la chance de plonger dans l'histoire de chaque bouteille et de découvrir de délicieux cidres délicieux à vous en faire tomber dans les pommes!

**Ateliers et conférences :** Pour tous les amateurs et curieux d'en apprendre encore plus sur l'univers du cidre seront servis. Un verre à la main, ils pourront assister à des conférences (en présentiel ou en virtuel) sur la production de cidre offertes par certaines cidreries au cours de ce week-end de découverte. Parmi les activités proposées: le dimanche 20 octobre, le [Verger Allen Demers](#) ouvrira ses portes afin de partager la fabrication de son divin nectar: le cidre de feu! Ce même jour, afin d'approfondir ses connaissances en fabrication de cidre, la [Cidrerie Le Somnambule](#) offrira le cours « *Cidres 102 - Diversifier ses cuvées !* ».

Les cidreries participantes ouvrent leurs portes à toute la famille et même les tout-petits, hauts comme trois pommes, sont les bienvenus !

Pour connaître **la liste complète des activités proposées dans chacune des cidreries, référez-vous au site officiel de l'événement [lagrandepresse.com](http://lagrandepresse.com)**. Certaines activités pourraient nécessiter une réservation.

### **Concours La Grande Presse 2024**

Cette année encore, un passionné de cidre chanceux pourra remporter un superbe prix à récupérer lors de l'événement. Ce prix, gracieusement offert par l'Atelier du Vin, inclut un kit de démarrage pour la fabrication de cidre maison, 23 litres de jus de pomme fraîchement pressé, ainsi que le livre « Du pommier au cidre » de Claude Jolicoeur. Les participants auront jusqu'au 17 octobre 2024 pour s'inscrire via le site web officiel.

### **Les cidreries à l'honneur : une aventure pétillante à travers cinq régions!**

Ce sont 12 cidreries situées dans cinq régions phares de la province qui nous feront l'honneur de leur participation lors de cette 4e édition. Voici la liste des cidreries participantes qui célébreront la pomme le temps d'un week-end :

#### **Basses-Laurentides**

[Verger Lamarche](#)

#### **Capitale-Nationale**

[Cidrerie Verger Bilodeau](#)

[Clos Shanouk](#)

#### **Chaudière-Appalaches**

[Cidrerie Le Somnambule](#)

[Verger Allen Demers](#)

#### **Estrie**

[Cidrerie Milton](#)

[Cidrerie Compton](#)

[Ferme Cidricole Équinoxe](#)

[Cidrerie Autour de la Pomme](#)

[Jus Sec](#)

#### **Montérégie**

[Cidrerie Cryo](#)

[Cidrerie La Capsule Temporelle](#)

### **À propos des Producteurs de cidre du Québec**

Les Producteurs de cidre du Québec est une association fondée en 1992 qui représente 118 cidreries à travers la province. Elle a pour mission de regrouper les producteurs de cidre du Québec en vue de promouvoir leurs intérêts collectifs, de développer et de faire la promotion du cidre du Québec. À ce titre, le cidre du Québec occupe une place grandissante dans les préférences de consommation des Québécois. En effet, un Québécois consomme aujourd'hui en moyenne 0,73 litre de cidre par année, par rapport à 0,4 litre en 2016. D'ailleurs, 11% des pommes du Québec sont destinées à la production de cidre, une industrie qui génère environ 555 emplois et des ventes de 51,1 M de dollars en 2021.

[Lagrandepresse.com](http://Lagrandepresse.com)

[Facebook](#)

[Instagram](#)

### **Informations et demandes d'entrevues:**

oui L'agence  
Cyrielle Guillaume  
cyrielle@ouilagence.com  
514 430-6825