



## La Semaine du cidre du Québec est de retour pour une 8e édition

*L'occasion parfaite de célébrer la grande offre de cidres québécois, du 2 au 12 mai 2024.!*

**Montréal, 18 avril 2024** - La 8ème édition de la Semaine du Cidre du Québec est de retour et c'est une opportunité en or pour découvrir les producteurs de cidre de partout au Québec du 2 au 12 mai 2024. Cet événement annuel organisé par les Producteurs de cidre du Québec en collaboration avec Aliments du Québec est l'occasion pour rassembler les amateurs de cidres ainsi que les curieux. Cette année, les cidreries, les détaillants et les bars et restaurants vous réservent une multitude d'activités mettant le cidre du Québec à l'honneur : visites guidées des cidreries, lancements de nouveautés, ateliers de dégustation, accords mets et cidres, promotions exclusives, et bien d'autres encore ! Il s'agit d'une magnifique occasion d'en apprendre davantage sur tout ce que la pomme a à offrir et de passer un bon moment en bonne compagnie.

« La Semaine du cidre du Québec, soutenue par Aliments du Québec, offre une expérience immersive dans le monde passion qu'est notre industrie cidricole. Chaque année, cet événement regorge d'activités créatives mettant en valeur les produits de nos cidriculteurs, contribuant ainsi à la croissance soutenue de la popularité du cidre. Grâce à l'équipe dévouée de Cidre du Québec, cette semaine est devenue un pilier du succès de notre secteur. J'invite tout un chacun à venir découvrir cette énergie vibrante, en participant à nos activités lors de la Semaine du cidre! » affirme Marc-Antoine Lasnier, président des Producteurs de cidre du Québec (PCQ).

« Aliments du Québec est fier d'être à nouveau le partenaire officiel de la Semaine du cidre 2024. Ensemble, nous célébrons non seulement la richesse de notre terroir, mais aussi l'innovation et la passion qui animent notre industrie cidricole. C'est un honneur de soutenir et de promouvoir nos producteurs locaux qui incarnent l'excellence québécoise en matière de cidre. Cette collaboration illustre notre engagement continu à



faire rayonner l'industrie bioalimentaire québécoise.» affirme Isabelle Roy, directrice générale d'Aliments du Québec.

La Cidrerie Intrus, fière représentante de l'artisanat cidricole québécois, célèbre avec enthousiasme la Semaine du cidre du Québec. Pour Gabriel Boutin, co-proprétaire de la cidrerie, cette semaine dédiée au cidre québécois est bien plus qu'une simple occasion de promotion ; elle incarne une véritable passion pour les produits locaux et une volonté de mettre en avant la richesse et la diversité des cidres québécois: « Notre cidre est l'expression pure du jus de pomme québécois. Nous intervenons le moins possible pour laisser le fruit s'exprimer pleinement et offrir un cidre authentique, à la fois savoureux et rafraîchissant. C'est avant tout une question de plaisir et de partage. C'est pourquoi La Semaine du cidre du Québec est pour nous l'occasion de célébrer notre passion pour les produits locaux et de mettre en avant la richesse et la diversité des cidres québécois! », mentionne Gabriel Boutin, co-proprétaire de la Cidrerie Intrus.

## **Un éventail d'activités pour les amoureux de la pomme!**

Voici un aperçu de ce qui attend les visiteurs lors de la Semaine du cidre. La programmation complète sera continuellement mise à jour jusqu'au 22 avril sur le site web [semaineducidre.com](http://semaineducidre.com).

**Des ateliers et conférences se tiendront tout au long de la semaine** comme La [Cidrerie Le Somnambule](#) qui présentera les techniques avancées de co-fermentations et de macération durant l'atelier, *Fabrication du cidre 102 – Diversifier ses cuvées!* Cet atelier est idéal pour ceux qui ont déjà une bonne compréhension des bases de la fabrication du cidre, qui ont quelques cuvées à leur actif et qui souhaitent approfondir leurs connaissances. La [Cidrerie Black Creek](#) organise également un atelier le 12 mai pour découvrir l'univers des pollinisateurs, essentiels à la production de fruits. En prime, vous pourrez visiter la cidrerie et déguster ses produits.

**Plusieurs événements accords mets et cidres sont attendus** du 3 au 11 mai prochains. Trois cidres du Québec seront à l'honneur au Blanc Bec, bar de l'ITHQ accompagnés de trois bouchées, un 5 à 7 qui promet! La [Ferme Cidricole Equinoxe](#) lancera sa cuvée coup de cœur de l'année 2023, **Balade**: un cidre nature à la fraise et au sumac vinaigrier. Ce produit sera disponible en exclusivité chez certains détaillants



mais aussi lors de l'[inauguration de leur nouveau Pub Champêtre à la Ferme Cidricole](#). Le restaurant La Belle et La Barbe de St-Hubert accueillera un souper accord mets et cidres, sous le signe de l'incontournable cidre Pomme brut de la [Cidrerie Coteau Rougemont](#). Un autre événement similaire se tiendra, cette fois-ci mettant en vedette la fondue, dans le cadre enchanteur du [Domaine Sainte-Famille](#) sur l'Île d'Orléans. Les restaurants Nord des SPA Strom de l'Île-des-Soeurs et du Mont-Saint-Hilaire ainsi que le restaurant Nord Laboratoire Culinaire de Chambly proposeront un accord culinaire spécial avec les Cidres Vignerons du [vignoble CAMY!](#)

**Ce n'est pas tout ! La semaine sera également marquée par des dégustations!** Sept cidres québécois minutieusement sélectionnés par des expertes de ChaLou et de la Cidrerie Verger Bilodeau, seront à déguster au Grand Marché de Québec le 4 mai prochain. C'est à cette même date que, le Peluso Beaubien accueillera un mini salon des cidres qui rassemblera dix cidreries participantes. Ensuite, du 7 au 11 mai, la Fromagerie Ruban Bleu accueillera dans sa boutique de Châteauguay une dégustation des cidres de la Montérégie.

**Enfin, des événements spéciaux sont attendus durant la Semaine du cidre.** Comme [la Cidrerie Intrus](#) qui ouvrira ses portes le samedi 11 mai, l'occasion idéale pour échanger avec les producteurs de la cidrerie, déguster de nouveaux cidres et profiter des surprises qui vous attendent. Jus Sec ouvrira aussi ses portes pour un 4 à 7 le 10 mai pour découvrir les nouvelles cuvées. Cette même journée, la cidrerie Jus Sec invitera tous les intéressés pour un 4 à 7 d'exception!

Le [super méga party Sauvageon](#) débarque en force au Poincaré juste à temps pour la semaine du Cidre! Des produits inédits en fût et en bouteille de la Cidrerie Sauvageon seront disponibles durant le premier week-end, samedi le 4 mai. Finalement, les [Cidres Val Caudalies](#) seront présents aux Marchés gourmands du Carrefour de l'Estrie, mettant en valeur les producteurs bioalimentaires et d'alcool des Cantons-de-l'Est. Ce sera un moment privilégié avec les producteurs qui est offert aux invités pour déguster des produits savoureux dans une ambiance chaleureuse.



## **Un concours qui fera pétiller vos papilles!**

Cette année encore, le traditionnel [concours de la Semaine du Cidre](#) revient, offrant la chance de gagner 150 \$ de cidre québécois chez un producteur ou détaillant de votre choix, ainsi qu'une glacière Yeti Tundra 35.

La Semaine du cidre du Québec promet une riche programmation qui rassemblera autour de l'amour du même produit, des milliers de personnes de partout au Québec et lancera l'ouverture de la billetterie pour [Soif de cidre](#) Montréal.

Pour retrouver toute la programmation, nous vous invitons à consulter le site [semaineducidre.com](http://semaineducidre.com) ou le compte instagram [cidreduquebec](#).

Mot-clic officiel : #jamelecidreqc

-30-

### **À propos de la Semaine du cidre du Québec**

La Semaine du cidre du Québec est un rendez-vous annuel organisé par Les Producteurs de cidre du Québec. L'événement, qui met le cidre du Québec à l'honneur durant plus de 10 jours aux quatre coins de la province, invite les adeptes comme les curieux à célébrer le cidre québécois en prenant part à différentes initiatives organisées par les cidreries, bars, restaurants et détaillants participants.

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

Les Producteurs de cidre du Québec est une association fondée en 1992 qui représente 128 cidreries à travers la province. Elle a pour mission de regrouper les producteurs de cidres 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



**Communiqué de presse  
Pour diffusion immédiate**

destinées à la production de cidre, une industrie qui génère environ 555 emplois et des ventes de 51,1 M de dollars en 2021.

Pour toute demande d'information supplémentaire ou pour planifier une entrevue, veuillez communiquer avec :

Cyrielle Guillaume  
Oui l'agence  
(514) 430-6825  
cyrielle@ouilagence.com  
www.ouilagence.com