

### **3<sup>e</sup> SALON INTERNATIONAL DES VINS ET SPIRITUEUX DE QUÉBEC** **Un événement pour tout le Québec!**

Québec 26 février 2013 – Le Salon international des vins et spiritueux de Québec, présenté par la SAQ, accueillera à nouveau les amateurs, les connaisseurs et les consommateurs occasionnels du Québec les 15, 16 et 17 mars 2013 au Centre des congrès de Québec. Au total, quelque 75 exposants et plusieurs dizaines de producteurs de l'étranger et du Québec offriront aux visiteurs près de 1500 vins, bières, cidres et spiritueux qu'il sera possible de découvrir en format dégustation. L'édition 2013 du Salon international des vins et spiritueux de Québec offre une programmation bonifiée avec 50 conférences gratuites, un important volet sur les accords mets et vins et encore plus de produits agroalimentaires en dégustation. Autre nouveauté: le visiteur pourra planifier sa visite grâce au site internet amélioré et à l'application mobile EXQUIS MAG, pour ipad ou android, à télécharger gratuitement afin d'avoir accès au plan interactif du salon avant ou pendant la visite.

#### **SAQ SIGNATURE ET PASTILLES DE GOÛT**

Deux stands de dégustation seront animés par la SAQ. L'un sera réservé aux nouveaux arrivages et produits exclusifs de la SAQ Signature et l'autre, à la découverte des pastilles de goût. Axés sur l'exploration et la surprise, ces lieux de rencontre sont particulièrement appréciés.

#### **RENCONTRES ET ANIMATION**

- **LES GRANDS INVITÉS LE SOLEIL**

L'événement propose de rencontrer des personnalités québécoises qui se sont illustrées sur la scène vinicole internationale et dans le monde de la gastronomie. Cette année, il s'agit de femmes amoureuses de vin: **JESSICA HARNOIS**, sommelière et présidente de l'Association canadienne des sommeliers professionnels, **NADIA FOURNIER**, chroniqueuse et auteure du Guide du vin 2013 et **MARIE-CHANTAL LEPAGE**, chef-propriétaire de l'Espace MC Chef. C'est à **L'ESPACE CONFÉRENCES LE SOLEIL** que seront présentées les conférences de ces personnalités et celles de producteurs invités.

- **ESPACE VIGNERONS FM 93**

Inspiré d'un véritable chai, cet espace a été conçu pour qu'une vingtaine de personnes puissent échanger autour d'une table avec un producteur invité. Ces rencontres informelles avec des vignerons permettront au public de mesurer toute la passion qui anime ces artisans qui, jour après jour, cultivent la vigne dans le plus grand respect des traditions familiales.

- **ESPACE EXQUIS**

Élaboré en collaboration avec DOYON cuisine et le magazine EXQUIS – l'art de marier les vins et les mets – (exquis.ca), l'ESPACE EXQUIS est l'endroit par excellence pour apprécier l'univers des «accords mets-vins». Les visiteurs pourront approfondir le sujet et interagir avec les chefs, les sommeliers et les producteurs invités. Des démonstrations culinaires gratuites à partir de recettes publiées dans le magazine EXQUIS seront présentées.

- **ZONE ANIMATION ATELIERS ET SAVEURS**

Des démonstrations de sabrage de champagne, de même que différents jeux sur le vin et l'élaboration de cocktails viendront compléter le volet rencontres et animation.

### **PRIX DU PUBLIC DESJARDINS**

Les Prix du public Desjardins s'avère la seule compétition de vins et de cidres qui vise à recueillir l'opinion des consommateurs au Québec. Le 3 février 2013, près de 450 produits mis en compétition par des agences de représentation et des producteurs du Québec ont été goûtés à l'aveugle par 350 dégustateurs amateurs. Ces dégustateurs d'un jour, représentatifs du consommateur moyen, ont ainsi décerné, à la manière des juges des concours internationaux, 6 mentions spéciales, 10 grandes médailles d'or, 62 médailles d'or et 59 médailles d'argent. Venez découvrir en avant-première au Salon les lauréats 2013 au stand Prix du public Desjardins.

### **PRÉSENCE ACCRUE DU QUÉBEC**

Le Québec est véritablement dans la mire de ce 3e Salon. Grâce à la collaboration du MAPAQ, un espace majeur nommé "Saveurs du Québec" a été érigé pour la découverte des entreprises agroalimentaires. Enfin, la présence de l'Association des vignerons du Québec mettra en lumière des talents de chez nous dont nous pouvons être fiers.

### **ESPACE DÉTENTE ÉDUC'ALCOOL**

Grâce à Éduc'alcool, des espaces spécifiques ont été aménagés pour permettre aux visiteurs de se détendre, de s'hydrater et de faire des pauses durant leur visite au Salon.

### **LA RELÈVE DE L'INDUSTRIE**

Cette année encore, les étudiants du programme de gestion hôtelière et de gestion de la restauration du Cégep de Limoilou auront la possibilité d'effectuer un stage pratique durant l'événement. Au chapitre du renouveau, mentionnons que les Vins du Portugal vous invitent à assister à la Grande finale du **Challenge Étudiant Vins du Portugal**. Ce challenge autorisera les étudiants en sommellerie et en hôtellerie de plusieurs écoles hôtelières à tester leurs connaissances devant le public afin de courir la chance de remporter un stage pratique au Portugal. Les meilleurs candidats vous épateront dans une finale enlevante.

## RENSEIGNEMENTS UTILES

**Il est possible de se procurer des billets en prévente au coût de 12\$ auprès de 44 succursales SAQ de la grande région de Québec et en ligne au [salondesvinsdequebec.com](http://salondesvinsdequebec.com).** Le billet d'admission donne droit à un verre de dégustation, une copie du nouveau magazine EXQUIS – L'art de marier les vins et les mets –, une participation au tirage d'un voyage pour deux personnes à Bordeaux et un Guide officiel du Salon. Le coût à la porte est de 15\$. Il en coûte 1\$ par coupon et le nombre de coupons requis pour chaque dégustation varie selon les produits.

Consommateurs occasionnels, passionnés, collectionneurs, professionnels, amateurs de vins... Le SALON INTERNATIONAL DES VINS ET SPIRITUEUX DE QUÉBEC est devenu un incontournable pour tout le Québec. Cette 3e édition vous invite à vivre une expérience unique. Pour une sortie parfaite, quittez VOTRE salon et passez faire un tour au SALON.

Ouverture au grand public

16h00 à 21h00 le vendredi 15 mars

12h00 à 20h00 le samedi 16 mars (avant d'assister à la finale du Red Bull Crashed Ice)

12h00 à 17h00 le dimanche 17 mars

–30–

Pour plus de renseignements, consultez le [www.salondesvinsdequebec.com](http://www.salondesvinsdequebec.com)

Relations avec les médias :

Sylvie Beaulieu, Tac Tic Marketing 418.658.1761 • [tacticmkt@videotron.ca](mailto:tacticmkt@videotron.ca)