



Bières et Saveurs

10 ans

Du 2 au 5 septembre 2011 Au Fort-Chambly

Communiqué de presse
Pour diffusion immédiate

Une présentation de



Merci à nos commanditaires
et partenaires



Unibroue
Caméra Cachée
Boréale
L'UPA
Éduc'alcool
H. Grégoire
Les 3 Monts
Bell Chambly
Club Tissus
St-Ambroise
La SCCPQ
Le Journal de Montréal
TVA-LCN
NRJ
Pattison
Le Journal de Chambly



2433, boulevard Industriel
Chambly (Québec) J3L 4W3
T : 450 447-2096
F : 450 403-4096
www.bassinenfete.com

Vif succès pour Bières et Saveurs

Chambly, le 6 septembre 2011 — C'est certainement à contrecœur que les festivaliers ont fait leurs adieux hier à la 10^e édition du **Bières et Saveurs** de Chambly, mais toute bonne chose à une fin! Jusqu'à maintenant, les organisateurs peuvent affirmer, de façon officielle, que près de 35 000 amateurs de produits et alcools du terroir se sont présentés au Fort-Chambly du 2 au 5 septembre dernier pour déguster une multitude de saveurs. Mais qu'à cela ne tienne, car il s'agit seulement du nombre d'entrées adultes. Le grand décompte des visiteurs sera dévoilé prochainement.

Les organisateurs peuvent donc se dire mission accomplie! Tous les objectifs ont été atteints. « Le but principal n'était pas de décupler le nombre de visiteurs, mais bien de maintenir la qualité de l'expérience », mentionne Nicole Vincelette, directrice générale de **BASSIN EN FÊTE**. En tout, 45 brasseries, 16 vignobles et cidreries, 20 agroalimentaires et 18 restaurants étaient présents pour rassasier les épcuriens. Comme promis, la qualité et la variété des produits étaient sans contredit au rendez-vous! De plus, avec le nouvel aménagement du site, les services de navettes, la bonne humeur contagieuse, les animations et l'ambiance conviviale, les festivaliers ont été choyés.

Le vendredi et le samedi, les visiteurs ont eu droit à des températures chaudes et humides pour profiter pleinement des nombreuses activités offertes sur le site. Les terrasses étaient très appréciées durant ces journées ensoleillées. La pluie de dimanche et lundi n'aura pas eu raison des festivaliers. Malgré les caprices de Dame nature, les gens ont tout de même répondu à l'appel.

Les démonstrations culinaires du **Chapiteau des Saveurs** du MAPAQ ont connu de francs succès. Les ateliers d'Alain Rémileux, chef régional 2011 dans Lanaudière, Sébastien Laframboise du restaurant St-Amour et Sœur Angèle ont attiré beaucoup de curieux. **La Tribune des Découvertes** de l'UPA offrait différentes conférences divertissantes allant de la manière de fusionner la bière et le nougat, aux hydromels et fromages des producteurs québécois. Les artistes ont offert des performances électrisantes sur les scènes **Unibroue** et **Des Troubadours-3 Monts**. Le groupe *Bonhomme Setter* nous a fait voyager sur des rythmes celtiques. De plus, *Le Bal à l'huile* et *Le Vent du Nord* nous ont ramenés aux sources québécoises avec leurs musiques traditionnelles.

Les séries éliminatoires du tout nouveau concours de dégustation « **La Grande Brasse** » ont été très serrées. Ce concours a attiré un grand nombre de spectateurs et en a étonné plus d'un. « L'excellence des produits québécois m'a encore surpris. Les brasseurs ont réussi à démontrer leur savoir-faire dans un concours aussi original que "La Grande Brasse" », mentionne Philippe Wouters,

animateur du concours. Bien que les 32 bières en compétition soient toutes excellentes, c'est la brasserie artisanale *Le Saint-Bock* avec sa *Black Jesus*, une double black IPA à 9,3 %, qui a remporté les honneurs : « Je suis étonné et flatté d'avoir été en compétition avec d'excellents adversaires. Jamais je n'aurais cru me retrouver contre ces brasseries. C'est tout un honneur », mentionne Philippe St-Cyr, brasseur du *Saint-Bock*. Les trois autres brasseries finalistes sont *Unibroue* avec la *Blonde de Chambly*, *Brasseurs Illimités* avec *La Cascade* et le *Broue Pub Brouhaha* avec la *Gaz de Course*.

Quelques produits ont été offerts exclusivement pendant le **Bières et Saveurs**. La bière officielle du festival **La Complice**, brassée par *Benelux*, en a charmé plus d'un : 10 malts, 10 houblons et 10 % d'alcool. *Unibroue* a ramené exclusivement pour le festival la 17, meilleure bière brune au *World Beer Awards* de 2010. *Bedondaine & Bedons Ronds* de Chambly a présenté *La Turlutte*, une bière ambrée brassée par le porte-parole Jeff Boudreault. *Les Brasseurs du Nord*, *McAuslan*, *Le Trou du Diable*, *Billboquet* et plus encore ont aussi réservé des surprises aux festivaliers, et ce, pour le plaisir de tous.

Cette année, dans le cadre du concours « Coup de cœur », *Bedondaine & Bedons Ronds* a séduit les festivaliers grâce à l'originalité et le goût unique de ses bières, ainsi qu'à l'amabilité du personnel. Du côté des tirages, Madame Marie-Maxime Beauregard de Chambly se mérite un chèque-cadeau de 2 000 \$ de *Maison Ethier*, offert par *Desjardins*, et Mesdames Andrée Leboeuf de Repentigny et Diane Charrette de Québec gagnent chacune un panier-cadeau de produits de terroir. Félicitations aux gagnantes

BASSIN EN FÊTE vous donne rendez-vous l'année prochaine du 31 août au 3 septembre 2012 pour une 11^e édition tout aussi haute en couleurs et en saveurs. Pour plus d'information, consultez le bassinenfete.com.

-30-

Source : Alexandra Miller-Campeau, chargée des communications,
communications@bassinenfete.com

