



Le Grand Apéro SAQ: une célébration immersive unique réussie!

J'ai eu la chance d'assister à la toute première édition de l'événement [Le Grand Apéro SAQ](#), les 30 et 31 août derniers, et je dois dire que j'en suis ressortie éblouie!

Dès mon arrivée au [Grand Quai du Port de Montréal](#), j'ai été frappée par la beauté des espaces thématiques – wow! – tout était pensé pour nous plonger dans un univers festif et immersif.



Des univers thématiques spectaculaires

L'expérience de l'événement se vivait en trois grandes zones: Bar à vin, Espace cocktail et Terrasse.

Impossible de ne pas être charmée par:

- La [Plaza de España](#), d'une beauté visuelle impressionnante qui nous transportait à Séville.



- La zone Vins de France, ludique et éducative, inspirée du Tour de France, où les participants devaient chercher les images de vélos afin de participer à un concours.



- L'espace Veuve Clicquot, chic et ensoleillé, le charme et l'élégance de l'espace nous mettait immédiatement en mode célébration estivale.





- La longue table de Prosecco, où l'on se sentait invité à un grand banquet de bulles italiennes.



- L'univers Nicolas Feuillatte, créé par l'artiste MIKA et baptisé '[Defying Gravity](#)' (défier la gravité), qui combinait art, bulles et légèreté. Le concept créatif pour l'étiquette de la bouteille en édition limitée est expliqué par l'artiste MIKA dans cette vidéo: [MIKA x Nicolas Feuillatte](#).

La visite de l'univers Nicolas Feuillatte à l'événement rendait la dégustation de tous ses produits très attirante: Grand Cru Blanc de Blancs, Réserve Exclusive Rosé, Réserve Exclusive Brut, Palmes d'Or Brut.







Selon Emmanuelle Roy, directrice adjointe, Expérience de marque et commandites à la SAQ:

« Notre objectif était de créer des expériences multi-sensorielles pour que chaque visiteur vive un voyage à travers le monde du vin et des spiritueux. Chaque espace thématique avait son histoire, son ambiance, ses découvertes. » Elle m'a expliqué que chaque agent partenaire était responsable de créer des expériences engageantes. Il y a donc eu un grand effort de qualité de tous les partenaires présents.

Dégustations, rencontres mémorables et découvertes

Plus de 250 produits étaient proposés en dégustation – vins, spiritueux, prêts-à-boire, cocktails – et j'ai adoré échanger avec les producteurs et représentants présents.

Cap sur le Portugal en cinq verres! Mini Masterclass: Vins du Portugal avec Michelle Bouffard

Mon moment préféré de l'événement a été sans contredit la mini classe de maître Vins du Portugal animée par la sommelière et journaliste Michelle Bouffard.

Pendant 20 minutes, elle nous a guidés à travers un voyage gustatif à la découverte de cinq vins soigneusement sélectionnés :

- [Aveleda Alvarinho](#) – Vinho Verde

- [Adega de Pegões](#), Colheita Seleccionada – Setúbal
- [Porca da Murça](#), Real Companhia Velha – Douro
- [Drink Me Nat'Cool](#), Niepoort – Bairrada
- [Papa Figos tinto](#), Casa Ferreirinha – Douro





À la table de l'espace Vins du Portugal, j'ai aussi pu redécouvrir le [Papa Figs blanc](#) de Casa Ferreirinha, un de mes vins blancs favoris, parfait pour prolonger l'été en douceur.

Une expérience intime, conviviale et enrichissante qui m'a donné envie d'explorer encore plus les vins portugais.





Verres en plastique: un choix réfléchi



Certains visiteurs ont soulevé des commentaires et questionnement concernant les verres en plastique de la SAQ à l'événement. Emmanuelle Roy a tenu à clarifier:

« Nous avons choisi des verres en plastique réutilisable et recyclable par souci environnemental, en soutien au volet 'éco-responsable' de la SAQ. De plus, pour des raisons logistiques c'était le meilleur choix pour le type d'événement qui offrait des activités tant à l'intérieur qu'à l'extérieur. Les verres en verre sont interdits à l'extérieur. La gestion entre l'intérieur et l'extérieur aurait été difficile, pénible et désagréable pour l'expérience des consommateurs. »

Par ailleurs, des verres en verre ont été utilisés à l'intérieur pour les classes de maître officielles.

Les chiffres du succès

Pour une première édition, les résultats préliminaires sont positifs:

Près de 5 000 visiteurs ont franchi les portes du Grand Quai sur les deux jours, le chiffre qui était l'objectif que s'était donné la SAQ.

Des centaines de dégustations et d'activités ont été offertes sans interruption.

Les classes de maîtres animées par des experts comme Véronique Rivest et Michelle Bouffard ont affiché complet.

Le bilan final est à venir.

Et pour l'avenir?

Cette première édition soulignait le 10e anniversaire du programme SAQ Inspire!

« L'intention n'était pas d'en faire un événement récurrent, explique Emmanuelle Roy. On verra les commentaires des partenaires et consommateurs suite aux résultats des sondages.»

En conclusion - une expérience inspirante

Le Grand Apéro SAQ 2025 a été une véritable célébration immersive.

Entre les espaces thématiques spectaculaires, les dégustations généreuses et les rencontres inspirantes, cet événement a su séduire les amateurs comme les curieux. [Le Grand Apéro SAQ](#) laissera le souvenir d'un événement incontournable de la fin de l'été 2025 à Montréal.

À PROPOS DE L' AUTEUR



Paula Bernardino

J'ai suivi les cours de vin *Les Connaisseurs* de la SAQ (Cours 1 (intro), Cours 2, Cours 3, Vins du nouveau monde, Porto) en 2009. Je suis toujours prête pour de nouvelles découvertes viticoles. J'aime les assemblages originaux, les cépages atypiques et les endroits sympas où boire du vin.

Ma passion et mes connaissances de l'industrie du vin se sont intensifiées en 2014 lorsque j'ai dédiée ma maîtrise en communications à la réputation des vins de l'Ontario: "*Corporate Reputation: organizational identity vs organizational image. A Case Study: Exploring the Reputation of the Ontario Wine Industry*". J'ai justement présenté les résultats de ma maîtrise à une conférence internationale des communications le 17 septembre 2020. [Lire la suite](#)