



Cocktails hautement rafraîchissants à base de cidre: 20e anniversaire pour la Cidrerie McKeown

Une autre canicule cette semaine à Montréal... En fait, je trouve que nous sommes choyés cet été et j'ai récemment découvert les cidres du Québec qui sont parfaits pour les journées chaudes et ensoleillées. J'ai connu et dégusté certains produits de la [Cidrerie McKeown](https://www.mckeowncider.com/), située à Rougemont, qui fête ses 20 ans cette année!

Couple inspirant

Tout d'abord, la Cidrerie McKeown c'est l'histoire de Robert McKeown et Andrée St-Denis qui au début des années 2000, quittent leur emploi et les gratte-ciel du centre-ville de Montréal pour se lancer dans une aventure entrepreneuriale en s'établissant à la campagne après l'acquisition d'un verger à Rougemont dans le but de produire du cidre, une boisson qui, à l'époque, gagnait à être mieux connue. «Nous voulions vivre dans un cadre champêtre et voir nos enfants grandir tout en nous réalisant dans notre travail, se rappelle Andrée St-Denis. Après deux ans de planification rigoureuse, nous avons démarré nos activités et commencé à produire nos

premiers litres de cidre. » Au départ, la cidrerie produisait du cidre en fût destiné au marché de la restauration. Le couple voit leurs efforts récompensés par une croissance constante et en 2013 la cidrerie commence à offrir ses produits sur les tablettes des épiceries et des dépanneurs partout au Québec. L'entreprise compte aujourd'hui huit employés, en plus du couple propriétaire.

Vision innovante

La cidrerie McKeown se distingue sur plus d'un plan, elle qui a été la première à offrir des ensembles de quatre canettes et à proposer un cidre végétal sur le marché québécois.



Pour ses 20 ans, la cidrerie McKeown a lancé trois cocktails hautement rafraîchissants. Offerts en format de 355 ml et titrant à 3,8 %, les nouveaux cocktails Melon d'eau, Pomme et Limonade sont à base de cidre obtenu par

la fermentation du jus de pomme fraîchement pressé auquel a été ajouté des arômes naturels, que j'ai eu la chance de déguster! Difficile de choisir un préféré car les trois sont excellents, mais c'était dimanche après-midi grillades sur le BBQ et le cocktail Pomme fut un choix parfait avec le poulet grillé. Savoureux, ces trois cocktails conçus pour le 20e anniversaire sont végétariques et parfaits pour la plage, la piscine, le pique-nique, le 5 à 7 ou le BBQ, à déguster en apéro ou en mangeant... En plus des trois cocktails lancés en 2024, j'ai également eu la chance de déguster des produits phares de la cidrerie, le Bone Dry et l'Original Draft. Tout comme les trois cocktails pour le 20e anniversaire, les cidres de la gamme Bone Dry sont végétariques et ne contiennent aucun sucre, sulfite ajouté ou agent de conservation.

Marketing et branding original

J'ai reçu le colis de la cidrerie McKeown qui comprenait leurs nouveaux cocktails au cidre ainsi que l'Original Draft et le Bone Dry. Dès que j'ai ouvert la boîte, j'ai adoré le marketing et branding impeccable, en commençant pour l'invitation *Dégustez le cidre McKeown en apéritif ou en mangeant... mais préférablement en bonne compagnie.*



Une présentation impeccable où chaque cidre a "une raison d'être" avec une étiquette individuelle:

Pour l'Original Draft, à faire goûter à ton ami qui n'aime pas le cidre.

Pour le Bone Dry, sec à l'os pour les moments de grande soif.

Pour le cocktail pomme, compagnon idéal de barbecue.

Pour le cocktail limonade, parfait pour les journées chaudes.

Pour le cocktail melon d'eau, à boire sur le bord de l'eau... ou dans l'eau.



Et quelle touche spéciale l'agencement des couleurs des élastiques avec la couleur de la cannette.

Les produits de la cidrerie McKeown sont en vente dans les épiceries et les dépanneurs, dans certains bars et restaurants du Québec ainsi que sur la [boutique en ligne](#) de l'entreprise.

Surveillez les comptes [Facebook](#) et [Instagram](#) de la cidrerie pour ne rien manquer!

Parfait pour les journées chaudes d'été ... cette semaine de canicule!

Merci pour le colis, [Cidrerie McKeown](#) et [Des Ruisseaux Communications](#)

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](#)
