



10 ans de Bulles, Whisky & Gastronomie

Et c'est parti pour la dixième édition de [Bulles, Whisky et Gastronomie](#) au Manège Militaire Voltigeurs de Québec. Ce sont plus de 350 produits et une trentaine d'exposants à découvrir.

J'étais présente à la journée d'ouverture, le jeudi 6 février. Voici ce que j'ai découvert, ce que j'ai essayé et ce que j'ai aimé:

Distillerie **Cherry River** à Magog, un projet de la pandémie de Marc Dupré. Produit distinctif: leur tequila.

Distillerie Côte des Saints à Mirabel, très populaire et connue pour ses whiskys, qui offre même un **Club Whisky** pour les amateurs de cette boisson. J'ai eu une conversation intéressante avec Josée, une des représentantes présente à l'événement, qui m'a parlé des produits de la distillerie et de l'engouement à la boutique. En plus des whiskys, il y a également du gin et différentes liqueurs, comme celle à la menthe, au pastis et mon coup de coeur – au cacao.

Distillerie **Stadaconé** à Limoilou – comment ne pas aimer leur liqueur rappelant le bonbon surette à la pêche – un autre coup de coeur!

Distillerie **Lore & Legends** à Lévis, connue pour ses gins et ses liqueurs aromatisées. De mon côté, je me suis laissée tenter par leur limoncello, leur liqueur de citron produite à la manière traditionnelle italienne.

Distillerie **Grand Dérangement** à Saint-Jacques, fière d'être certifiée biologique et fière de présenter son whisky Pembroke à l'événement. Distillerie à visiter si vous allez également aux Fêtes gourmandes de Lanaudière, l'été.





Dans la Zone Pop!, espace entièrement dédié à la découverte de mousseux, de cidres et autres boissons effervescentes j'ai dégusté 'le blanc' du [Domaine Bergeville](#) à Hatley (Cantons-de-l'Est) et j'ai découvert le cidre de la [Cidrerie Au pied de cochon](#), mousseux aromatisé dosé légèrement au sirop d'érable. Il y également les bulles québéco-ontariennes du [Collectif Pas Sages](#) à ne pas manquer. Un des meilleurs vendeurs à la SAQ, un produit avec une histoire intéressante: vignes plantées en Ontario dans la péninsule du Niagara, le vin est produit sur place et arrive en vrac au Québec pour y être embouteillé.



Finalement, mon grand coup de coeur c'est la découverte de la [Distillerie Québécoise](#) à Saint-Romain. Plusieurs de leurs produits, des alcools à partir de sirop d'érable fermenté et distillé peuvent être dégustés à l'événement. Leur plus populaire est celui à l'érable fumé. Ils offrent aussi des choix typiques québécois comme celui à la fraise-melon-rhubarbe-menthe et celui au bleuet-camerise-rhubarbe-sapin... et un très original né d'un commentaire lancé sans attentes: 'hey, vous devriez en faire un aux cornichons' et bien c'est réussi!



Il y a également à l'horaire de l'événement trois classes de maître chaque soir à l'hôtel Château Laurier. Certaines affichent complet depuis quelque temps, mais ça vaut la peine de vérifier, si ce genre d'activité vous intéresse.

Une ambiance de fierté pour 'produits québécois' et 'préparés au Québec' est palpable à l'événement! Bravo à l'agence événementielle [EvenTouch](#) pour ces dix ans de succès! [Bulles, Whisky & Gastronomie](#) se poursuit les 7 et 8 février, de 16h à 23h.



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](#)
