



Bilan positif pour la 4e édition de Soif de Cidre de Montréal!

En 2024, une publicité par hasard avait capté mon attention et j'avais été à la 3^e édition de l'événement [Soif de Cidre de Montréal](#) qui se tient dans le quartier Griffintown au bord du superbe Canal Lachine à la hauteur de la rue des Seigneurs, avec les ateliers de dégustations dans l'historique Hangar 1825. J'avais été impressionnée par les nombreux kiosques, la variété de nourriture sur le site... mais surtout la bonne humeur qui y régnait!

Cette année pour la 4^e édition, du 27 au 29 juin, j'ai eu la chance d'être présente en tant que média. Alors que la première journée de l'événement approchait, Météomédia annonçait un déluge de pluie le vendredi et samedi! L'équipe de Soif de cidre n'a pas perdu de temps à faire des publications créatives la veille de l'ouverture qui assumaient que même s'il y aurait de la pluie, le plaisir et la bonne humeur seraient au rendez-vous comme toujours.



L'équipe de Soif de cidre a organisé une visite de presse exclusive le vendredi 27 juin à l'ouverture du site à 14 h. Très bien planifiée, cette visite offrait une occasion privilégiée de rencontrer les artisans derrière les cidres du Québec et de découvrir toute la richesse de ce savoir-faire local en pleine effervescence.

Pour l'occasion, un parcours de 60 minutes avait été spécialement conçu, comprenant plusieurs arrêts gourmands auprès de différents kiosques de producteurs. Les médias présents ont pu y découvrir la diversité des styles, des arômes et des approches qui animent l'univers cidricole québécois.

La SAQ, partenaire de l'événement, a même proposé un cocktail signature en dégustation, et quelques surprises gourmandes sont venues compléter cette expérience conviviale.

Il y a eu 5 arrêts lors de ce parcours spécial pour les médias où à chaque visite nous pouvions jaser avec les producteurs:

Premier arrêt : [Cidrerie Paradoxe](#)

Deuxième arrêt : [Domaine Héritage](#)

Troisième arrêt : Kiosque SAQ et dégustation du cocktail signature

Quatrième arrêt : [Verger Denis Charbonneau](#)

Dernier arrêt : [Cidrerie Michel Jodoin](#)

Quelques uns de mes coups de coeur:

La [Cidrerie Paradoxe](#) et son 18:82 - cidre apéritif au sureau noir, audacieux avec intensité et élégance!

Le [Domaine Héritage](#) et son cidre pétillant brut gazéifié 'Abbot's Corner'... et 'Terroir', un cidre mousseux brut gazéifié, assemblage de 3 cidres de pommes qui se boit bien avec des huîtres... événement de lancement à la cidrerie le 5 juillet.

Un arrêt au kiosque de la SAQ est un MUST pour un cocktail signature.

En plus des nombreux kiosques à visiter, il y a plusieurs ateliers de dégustation! Une belle façon d'approfondir les connaissances et/ou de découvrir une cidrerie en particulier.

Au kiosque de [Verger Denis Charbonneau](#) j'ai adoré leur cidre pétillant gazéifié 'Le Petit Saint-Grégoire' ... en plus il est excellent avec un de leur délicieux beigne (arrêt obligatoire aux kiosques des beignets à côté)! De plus, ne manquez pas des [dates clés pour l'auto-cueillette](#) de fraises, framboises, bleuets et pommes qui sont disponibles sur leur site ...

Plusieurs produits au kiosque de [Cidrerie Michel Joidoin](#), dont des cocktails prêts-à-boire. Très belle image de marque et créativité. J'ai aimé 'La pomme pressée d'être pressé'.

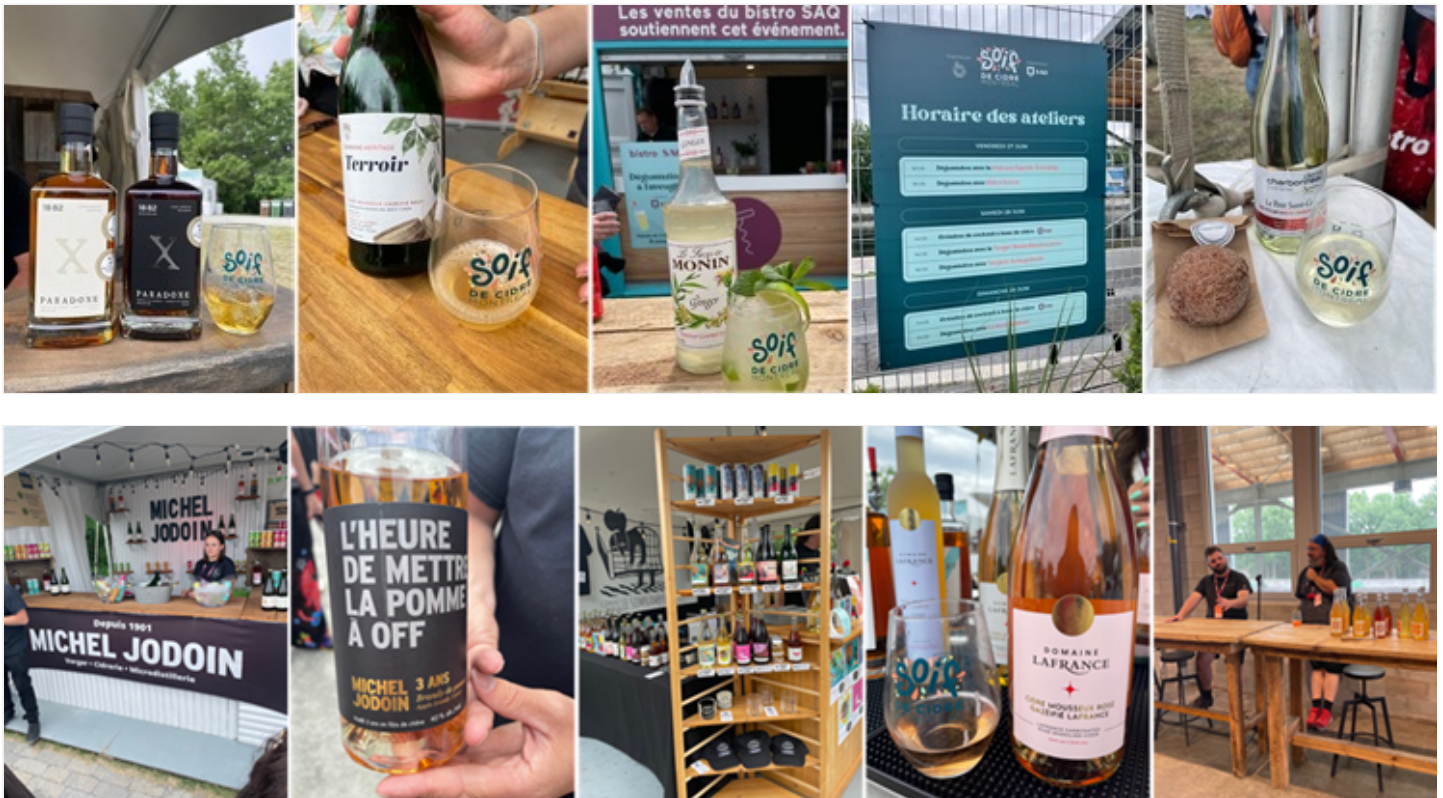
Et qu'il est incroyablement bon ce [brandy de pommes 3 ans](#) de [Cidrerie Michel Joidoin](#) (40% alcool).

Produits intéressants et originaux au kiosque de la [cidrerie Le Somnanbule](#).

La maison centenaire [Domaine Lafrance](#) où j'ai adoré le mousseux rosé, qui est un de leur plus populaire; j'ai également aimé le pétillant naturel 'Cé Sûr' produit à base de cerises fermentées.

Dégustation de 4 produits de [cidrerie Famille Tremblay](#) au premier atelier de dégustation de l'événement:

- (1) cidre aromatisé pétillant à l'argousier
- (2) [Voisinage](#): cidre aromatisé pétillant au marc de raisin
- (3) [Commune](#): cidre bouché mousseux
- (4) [Poiré](#): cidre aromatisé perlant à la poire



Finalement, il y a eu de la pluie en fin de journée vendredi et en matinée samedi, mais ça n'a pas affecté la tenue de l'événement et la bonne humeur des participants, comme le démontre les photos sur les pages officielles de Soif de cidre sur [Facebook](#) et [Instagram](#).

Bravo aux organisateurs pour leur bonne humeur et passion contagieuses. On se revoit à la 5^e édition en 2026!



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](#)
