

VINEXPO EXPLORER
Québec ▶ 17 - 20 Sept. 2023

Dossier de presse

#distillerieduquebec #vinexpoexplorer
vinexpo-explorer.com



An event by
VINEXPOSIUM

Distilleries —
du  Québec





CAP SUR LA BELLE PROVINCE !

Du 17 au 20 septembre 2023, Vinexpo Explorer, l'évènement immersif et itinérant conçu par Vinexposium, met le cap sur la région de Québec : un voyage pour explorer la scène bouillonnante et créative de ses microdistilleries !

Après l'Autriche en 2017, la Californie en 2018 et le Beaujolais en 2019, **ce nouveau chapitre, co-construit en partenariat avec l'Union Québécoise des Microdistilleries (UQMD), sera le premier dédié à l'univers des spiritueux.**

Réservé à une sélection d'acheteurs internationaux, Vinexpo Explorer participera ainsi à l'écriture d'une nouvelle histoire commerciale, entre les grands acheteurs invités et les producteurs de spiritueux québécois qui accueilleront l'évènement.



Rodolphe Lameyse
Directeur Général
de Vinexposium



VINEXPO EXPLORER QUÉBEC, UN VOYAGE INCROYABLE AU TRAVERS DE SAVEURS INÉDITES ET ORIGINALES »

Pouvez-vous nous présenter le concept de Vinexpo Explorer ?

Le concept de Vinexpo Explorer est né en 2017 de la volonté de faire découvrir des producteurs de vins et de spiritueux directement dans leur environnement. Notre objectif était de leur permettre d'exprimer leur personnalité et leur spécificité grâce à une immersion totale des participants dans leur univers.

Ainsi, chaque édition de Vinexpo Explorer se concentre sur une région de vins ou de spiritueux spécifique et met en relation des top acheteurs avec des producteurs qui souhaitent faire connaître et partager leur savoir-faire.

Cet événement permet de créer des liens forts et de construire des relations commerciales solides et durables. Vinexpo Explorer est un événement unique alliant immersion, découverte, convivialité et business.

A qui s'adresse Vinexpo Explorer ?

Vinexpo Explorer cible en priorité des acheteurs internationaux qui sont soigneusement sélectionnés grâce à la base de données de Vinexposium et à des recherches approfondies effectuées par nos équipes.

Il s'agit de top acheteurs qui viennent de marchés clés et émergents de l'industrie du vin et des spiritueux, principalement des importateurs, des e-commerçants, des détaillants, des distributeurs, des supermarchés, des courtiers, des compagnies aériennes et des restaurateurs.

Pourquoi un Vinexpo Explorer spécial spiritueux et au Québec ?

Après trois éditions consacrées à des régions viticoles, en Autriche, en France et aux Etats-Unis, **il était logique de proposer un Vinexpo Explorer dédié aux spiritueux. C'est un secteur en pleine évolution, sans cesse en mouvement, que nous développons également de façon très importante sur nos salons.**

Par ailleurs, il y a une réelle attente et un vrai besoin de faire découvrir certains pays et certaines régions peu connus et disposant, pourtant, d'une offre extrêmement riche et variée dans ce domaine.

C'est le cas du Québec !

En effet, tout le monde connaît les grands pays producteurs historiques de spiritueux comme la France, l'Ecosse, l'Irlande, le Japon, les Etats-Unis... **mais peu savent que le Québec est une terre de créateurs de crafts. Près de 50 microdistilleries sont établies dans 15 régions du Québec et produisent plus de 300 spiritueux. En 2021, ce marché a représenté 90 millions de dollars de ventes générées et près de 400 emplois directs ont été créés par ce secteur au cours des dix dernières années.**

C'est pour cela que nous avons décidé d'organiser, en partenariat avec l'Union Québécoise des Microdistilleries (UQMD), ce Vinexpo Explorer Québec.

Vous parlez de 300 spiritueux mais de quoi s'agit-il exactement ?

Les spiritueux québécois sont à l'image du pays, inspirés de son histoire, de ses régions, de ses terroirs et des hommes qui les façonnent. Ils sont multiples !

Il est possible de déguster des Gins aromatisés très originaux, fabriqués avec de multiples aromates, des Vodkas de blé ou de seigle, du rhum aromatisé aux épices boréales (poivre des dunes, herbe aux anges, racine de céleri sauvage...), de l'Acerum, eau-de-vie d'érable, mais également du Whisky, de l'absinthe, de la crème de cassis, de la liqueur de café ou d'amandes... Un voyage incroyable au travers de saveurs inédites et originales.





Quels seront les temps forts de Vinexpo Explorer Québec ?

Pour faire vivre une expérience unique aux 35 acheteurs invités, Vinexpo Explorer est construit autour de 4 axes principaux : la pédagogie, la dégustation, l'immersion et la relation commerciale.

Ainsi, au bout des 4 jours que durent l'événement, les participants ont le temps de se plonger dans ce nouvel univers et de comprendre parfaitement le dynamisme d'un marché et de ses acteurs. Ils deviennent au final de véritables ambassadeurs de la région, de ses producteurs et de leurs produits.

Après Vinexpo Explorer Québec, avez-vous d'autres éditions en prévision ?

Notre objectif est de pouvoir proposer régulièrement aux top acheteurs du monde entier de nouvelles découvertes et de permettre à des producteurs, qui ne trouvent par forcément leur place dans un grand salon, de partager leur passion, leur bonne humeur, leur savoir-faire...

Aussi, nous avons des discussions engagées avec différentes régions productrices et des belles pistes pour les prochains chapitres.



CHIFFRES CLÉS :

- **72** heures de découverte immersive
- **35** grands acheteurs internationaux
- **25** microdistilleries établies dans **15** régions du Québec
- **+250** rendez-vous d'affaires

1/ LES MICRODISTILLERIES QUÉBÉCOISES UN MARCHÉ EN EXPANSION

EXPLORER DE NOUVEAUX TERRITOIRES GUSTATIFS !

Depuis quelques années, le marché des microdistilleries au Québec est en pleine croissance, porté par des consommateurs en quête de spiritueux de qualité, issus de productions artisanales et locales.

Les microdistilleries, souvent créées par des passionnés, associent des ingrédients locaux à une bonne dose d'audace, de rigueur, d'innovation et de créativité. **Les artisans distillateurs québécois s'attachent à capter l'esprit du terroir pour produire une grande variété de spiritueux, allant du whisky, de la vodka, à l'absinthe aux liqueurs et aux apéritifs, en passant par l'Acerum, une eau de vie très identitaire qui donne une toute nouvelle dimension aux produits issus de l'érable.**

Plus de 70 vodkas et 200 gins sont aujourd'hui proposés par la Société des Alcools du Québec (SAQ). Car le Gin occupe toujours le devant de la scène au Canada et les québécois en sont très amateurs ! **Au cours des dix dernières années, le volume des ventes de gin a augmenté de 81,8 %, sous l'effet notamment des ventes au Québec et en Ontario*.**

Le marché des microdistilleries au Québec est également soutenu par la popularité croissante des cocktails et par l'engouement mondial pour les spiritueux et la mixologie. Depuis quelques années, de nouvelles microdistilleries ont vu le jour au Québec et on en dénombre près d'une cinquantaine aujourd'hui.

* Statistique Canada - avril 2020 - mars 2021- canada.ca/fr



2 / UN TERROIR À L'HONNEUR

LA RICHESSE NATURELLE D'UN TERROIR MISE EN BOUTEILLE

Dans l'histoire de la région, la production de spiritueux débute après la conquête de la Nouvelle-France au XVII^{ème} siècle. Au fil du temps, l'industrie traverse de nombreuses péripéties, jusqu'à ces dernières années où elle ne cesse de se développer, portée par l'engouement des nombreux amateurs.

Aujourd'hui, les distilleries québécoises continuent de perpétuer la tradition en y ajoutant audace et créativité. Les maîtres distillateurs parcourent le monde à la conquête de savoir-faire singuliers tout en puisant le caractère unique de leurs alcools des richesses naturelles de leur terroir. De fermentations en distillations, la magie opère et ils s'emploient à transformer matières premières et aromates en spiritueux identitaires et distinctifs de haute qualité.

Connu pour ses vastes forêts boréales, ses zones côtières bordant le majestueux fleuve Saint-Laurent, en passant par ses milliers de rivières et de lacs, **le Québec offre aux distillateurs des ressources naturelles précieuses et uniques. Soulignons également le climat unique aux quatre saisons bien distinctes, influant sur le processus de maturation, ou encore la qualité de l'eau, un élément clé dans la production de spiritueux.** Les distillateurs du Québec explorent leur territoire, de la forêt au champ, en passant par le bord de la mer et jusqu'au verger.



3/ UN VASTE PROGRAMME DE RENCONTRES ET D'EXPÉRIENCES EN IMMERSION

UN ÉVÈNEMENT UNIQUE DANS LE MONDE DES AFFAIRES

Vinexpo Explorer est une nouvelle manière de développer le business. Une immersion unique dans une région productrice “sous le radar”, pour quelques acheteurs sélectionnés.

Au travers d'un voyage initiatique de trois jours le long du fleuve Saint-Laurent, les invités privilégiés pourront découvrir in situ la belle Province, son histoire, sa culture et son terroir, dans une atmosphère conviviale et professionnelle. **Ils bénéficieront d'un programme de rencontres et d'expériences en totale immersion au cœur de la région productrice.**

L'évènement débutera sa première journée **par une conférence d'ouverture afin de présenter le marché des spiritueux, suivie d'une grande dégustation des spiritueux** des microdistilleries participantes et d'une visite touristique du quartier historique de Québec.

La deuxième journée sera dédiée à des visites exclusives de microdistilleries.

Le troisième et dernier jour sera rythmé par des rendez-vous d'affaires entre acheteurs et producteurs. Vinexpo Explorer s'achèvera par une soirée gastronomique et un festival de clôture qui conviera tous les participants.

Le programme de Vinexpo Explorer Québec s'articule entre temps de présentation et d'échanges, visites exclusives, dégustations et rendez-vous d'affaires.

Dimanche 17 septembre

- **Après-midi** / arrivée des acheteurs internationaux à Québec
- **Soirée** / Cocktail de bienvenue

Lundi 18 septembre

- **Matin** / Conférence d'ouverture
- **Après-midi** / Grande dégustation : visite touristique
- **Soirée** / Networking

Mardi 19 septembre

- **Journée** / Visites exclusives de microdistilleries
- **Soirée** / Networking

Mercredi 20 septembre

- **Journée** / Rendez-vous d'affaires programmés entre acheteurs et microdistilleries
- **Soirée** / Soirée gastronomique et festival de clôture

4 / LISTE DES MICRODISTILLERIES ARTISANALES

CES PÉPITES, MEMBRES DE L'UNION QUÉBÉCOISE DES MICRODISTILLERIES, SONT ÉTABLIES DANS 15 RÉGIONS DE LA PROVINCE.

Abitibi-Témiscamingue

- ✦ Spiritueux Alpha Tango

Bas-Saint-Laurent

- ✦ Distillerie du St. Laurent
- ✦ Champ Gauche - Distillerie Fils du Roy
- ✦ Distillerie Mitis
- ✦ Témiscouata La Distillerie

Capitale-Nationale

- ✦ Distillerie de Québec
- ✦ Distillerie Stadaconé
- ✦ Distillerie Ubald
- ✦ Maison d'affinage Maurice Dufour

Centre-du-Québec

- ✦ Coop Distillerie Euclide
- ✦ Distillerie 29 octobre
- ✦ Distillerie B - La Miellerie King
- ✦ Distillerie du Quai

Chaudière-Appalaches

- ✦ Distillerie des Appalaches
- ✦ Distillerie La Ponce
- ✦ Distillerie Lore & Legends
- ✦ Distillerie Vallée Bleu

Côte-Nord

- ✦ Distillerie Puyjalon
- ✦ Distillerie Vent du Nord

Estrie

- ✦ Absintherie des Cantons
- ✦ Distillerie Birster
- ✦ Distillerie Cherry River
- ✦ Distillerie Comont
- ✦ Distillerie de la Chaufferie
- ✦ Distillerie Shefford
- ✦ Le cartel des spiritueux

Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine

- ✦ Distillerie des Marigots
- ✦ La Société secrète Distillerie artisanale
- ✦ O'Dwyer Distillerie

Lanaudière

- ✦ Distillerie Grand Dérangement
- ✦ Les Esprits tordus

Laurentides

- ✦ Distillerie Côte des Saints
- ✦ Distillerie La France
- ✦ Distillerie La Manufacture

Mauricie

- ✦ Distillerie Mariana
- ✦ Distillerie Wabasso

Montérégie

- ✦ Cidrierie Michel Jodoin
- ✦ Distillerie 3 Lacs
- ✦ Distillerie Noroi
- ✦ La Terre à boire

Montréal

- ✦ Brasserie et distillerie Oshlag
- ✦ Cirka Distillery
- ✦ Distillerie 1769
- ✦ Distillerie de Montréal
- ✦ Distillery BluePearl

Outaouais

- ✦ Distillerie du Square

Saguenay-Lac-Saint-Jean

- ✦ Distillerie Beemer
- ✦ Distillerie du Fjord

À propos de Vinexposium

Vinexposium fédère l'ensemble de la filière vins et spiritueux par la conception de formats événementiels variés et pertinents, tout au long de l'année, partout dans le monde.

En rassemblant exposants et visiteurs sur 10 événements par an et sa communauté tous les jours de l'année sur vinexposium365.com, Vinexposium est l'allié des professionnels et dédié au développement commercial de la filière.

Vinexposium, producteur de temps forts.

À propos de Vinexpo

Vinexpo est une marque internationale du groupe Vinexposium. Forte de 40 ans d'histoire à l'international, elle rassemble aujourd'hui les professionnels des vins et spiritueux sur 4 continents tout au long de l'année.

En 2023, Vinexposium organise 6 événements Vinexpo avec des salons à Paris, New York, Singapour et New Delhi et des rendez-vous d'affaires au Québec, et à Séoul.

À propos de l'Union des Microdistilleries du Québec (UQMD)

L'Union québécoise des microdistilleries est l'association regroupant la très grande majorité des microdistilleries de la province de Québec.

Proactive et guidée par ses membres, ses rôles sont multiples : représentations politique, développement du secteur & innovation, animation du milieu, communication, promotion. **Elle a comme mission de créer un environnement d'affaires favorable pour la vente des spiritueux québécois au Québec et ailleurs dans le monde.**

Site officiel de l'événement :

- <https://www.vinexposium.com/vinexpo-explorer/>
- <https://conseiltaq.com/associations/union-quebecoise-des-microdistilleries>
- <https://distilleriesduquebec.com>

Réseaux sociaux :

- <https://www.facebook.com/Vinexposium>
- <https://www.instagram.com/vinexposium/>
- <https://www.linkedin.com/company/vinexposium/>
- <https://www.youtube.com/c/Vinexposium>
- <https://twitter.com/vinexposium>

Visuels sur demande

VINEXPO EXPLORER Québec

► 17 - 20 Sept. 2023

CONTACTS

CONTACT PRESSE VINEXPOSIUM

Camille Malavoy

Tél : +33 (0)6 31 00 50 41

Email : camille.malavoy@vinexposium.com

SERVICE DE PRESSE FRANCE CLC COMMUNICATIONS

Jérôme Saczewski - Laurence Bachelot - Charlène Brisset - Lisa Amghar

Tél : 01 42 93 04 04

Muriel Nicolas - Tél : 06 07 08 36 61

Nicolas Mallet - Tél : 06 63 32 16 01

Email : vinexposium@clccom.com

#distillerieduquebec #vinexpoexplorer
vinexpo-explorer.com



An event by

VINEXPOSIUM

Distilleries —
du  Québec

