



# FestiVin

DE CARAQUET

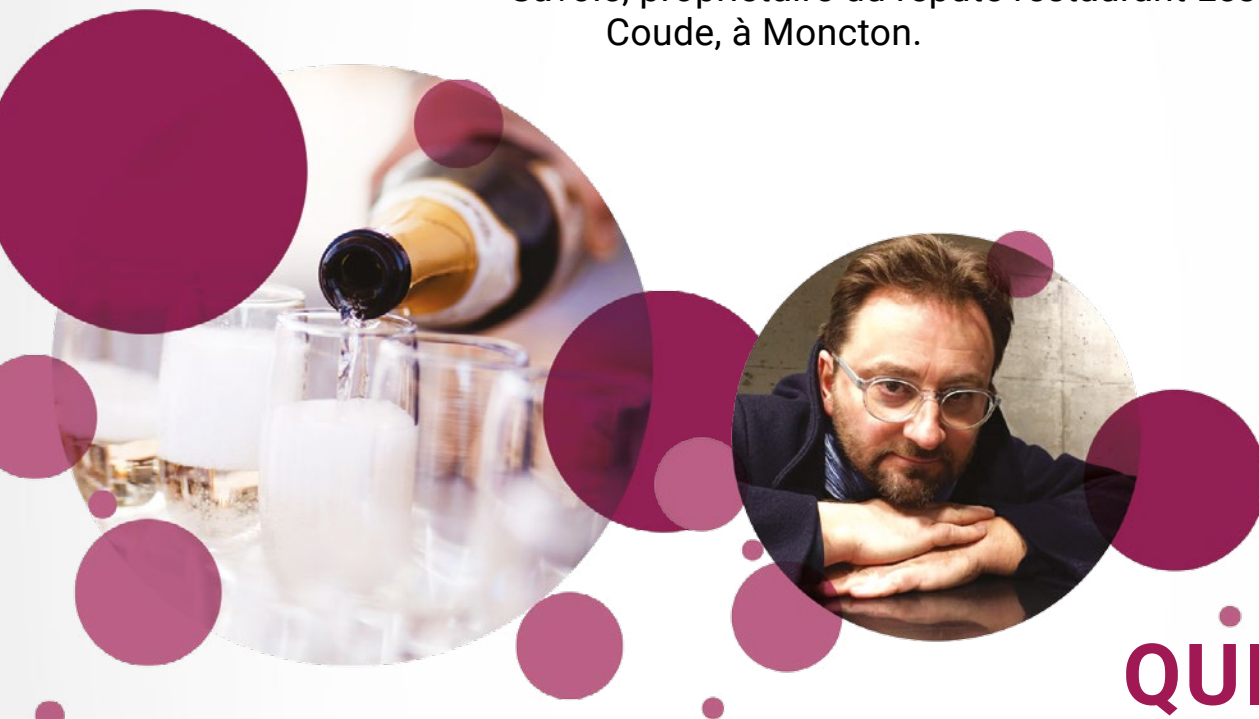
## LE FESTIVIN DE CARAQUET PLUS PRÉSENT QUE JAMAIS

---

**Caraquet, mardi 2 mai 2017** – Le FestiVin de Caraquet a dévoilé ce matin la programmation complète de sa 21<sup>e</sup> édition. Beaucoup de nouveautés sont à l'horaire et le comité organisateur fut très heureux d'annoncer la tenue de soirées gastronomiques un peu partout dans la Péninsule acadienne! Caraquet, Paquetville, Lamèque, Shippagan et Tracadie accueilleront ces soirées très prisées des fervents du vin et d'aventures culinaires.

# CHAMPAGNE !

Ceux et celles qui raffolent des bulles seront servis à souhait lors de la Soirée Prestige, puisque nul autre que Guénaël Revel, Monsieur Bulles lui-même, présentera des champagnes Moët et Chandon pour accompagner un repas gastronomique préparé par le Chef Benjamin Cormier et Michel Savoie, propriétaire du réputé restaurant Les Brumes du Coude, à Moncton.



## QUI EST MONSIEUR BULLES ?

Enseignant, auteur, chroniqueur à la radio et à la télévision à Montréal, Guénaël Revel est l'auteur du Guide Revel des champagnes et des autres bulles, le seul ouvrage en langue française consacré à tous les vins effervescents. Il a déjà rédigé trois livres sur le champagne, puis il a coécrit et coanimé, en 2009, l'unique émission de télévision consacrée exclusivement au roi des vins, Champagne !, sur la chaîne québécoise Évasion. Historien et sommelier de formation, il s'est installé au Québec en 1995 et a été sommelier dans plusieurs établissements montréalais.

# À L'HORAIRE...

Chose certaine, la programmation complète de la 21<sup>e</sup> édition du FestiVin de Caraquet a de quoi plaire à tous! Qu'il s'agisse d'une soirée avec Sébastien Roy, de la réputée Distillerie Fils du Roy, au Pub St-Joseph, des vins de l'Ancien Monde présentés par Mario Griffin au Panaché Resto-Pub-Terrasse, d'une incursion au pays du soleil levant avec l'équipe du Mitchan Sushi et les vins de Terra Ferma, ou encore d'un lunch séminaire au Grains de folie en compagnie de Nicholas Parisi et les vins de Pelee Island, tous ces endroits de Caraquet seront en vedette durant la semaine précédant les Grandes Dégustations.



S'ajoutent à ceux-ci d'autres restaurateurs de la Péninsule acadienne, afin de compléter la programmation d'une délicieuse façon. Le Kabernet Gourmet-Pub de Lamèque accueillera des convives pour une soirée de cuisine du terroir en compagnie de Mario Griffin, qui présentera de petits bijoux vinicoles de provenance canadienne, afin de souligner le 150<sup>e</sup> anniversaire de notre pays. Le chef Benjamin

Cormier, du restaurant Les Brumes du Coude de Moncton, sera l'invité aux côtés de la sommelière Sonia Jalbert au Pinokkio Pizzeria-Resto-Bar de Shippagan pour une soirée italienne. Un duel entre la bière et le vin prendra place au Bistro Le Crépuscule de Tracadie, commenté par Robert Noël, membre de l'élite de la sommellerie canadienne. Le Nouvo Caveau de Paquetville est également de retour cette année pour une soirée gastronomique avec le chef néo-brunswickois Jonathan Morrison, le sommelier Jean-Philippe Turgeon y présentera des vins de la maison Gérard Bertrand.

Voilà de quoi mettre l'eau à la bouche et éveiller les sens ! Tous les détails de la programmation sont disponibles au [www.festivincaraquet.ca](http://www.festivincaraquet.ca)

## CE N'EST PAS TOUT !

Le FestiVin se terminera bien sûr avec les Grandes Dégustations qui se dérouleront les 2 et 3 juin 2017, à la salle Caisse populaire Acadie du Carrefour de la Mer. Les détenteurs de billets du vendredi soir pourront prendre part à un séminaire gratuit sur les portos avec Guénaël Revel (Monsieur Bulles) et terminer la soirée en musique avec Adam et Martin Robichaud à la Cave à vin pour aucuns frais supplémentaires.

Autre nouveauté cette année : les gens peuvent se procurer un billet pour un séminaire le samedi après-midi avec le sommelier émérite Robert Noël, où le Chardonnay de la région de Chablis sera à l'honneur. Pour 53 \$ (frais inclus), les gens pourront assister à ce séminaire et aussi prendre part à la Grande Dégustation du samedi après-midi, le tout dès 13 h. Le coût régulier de 27 \$ (frais inclus) pour cette Grande Dégustation en après-midi donne également droit à un séminaire gratuit sur les champagnes avec Guénaël Revel ainsi qu'un atelier en compagnie de Marie-Claude Dilillo, au sujet de la nouvelle réalité Foodies et comment intégrer le vin dans la vie de tous les jours. Des billets sont toujours disponibles à la Billetterie Accès.

Encore cette année, les vins médaillés du FestiVin 2017 sont décernés lors du concours Les Vinalies, qui se déroule devant un panel de sommeliers et d'experts chevronnés lors d'une dégustation à l'aveugle. Ces vins primés seront listés sur le site Web du FestiVin dès leur sélection.

Les billets des séminaires seront en vente le jeudi 4 mai, à 11 h. Pour plus d'information sur le prix des billets ou pour la description détaillée des activités, visitez [festivincaraquet.ca](http://festivincaraquet.ca) ou [billetterieacces.ca](http://billetterieacces.ca) pour l'achat de vos billets en ligne.



-30 -

