



FestiVin
DE CARAQUET

22^e ÉDITION DU 22 MAI AU 2 JUIN 2018



Communiqué

Pour diffusion immédiate

LE FESTIVIN ACCUEILLE LE MEILLEUR SOMMELIER AU CANADA

Caraquet, mardi 1^{er} mai 2018 – Monsieur Carl Villeneuve Lepage, meilleur sommelier au Canada et sommelier du réputé restaurant Toqué! de Montréal, sera présent au FestiVin de Caraquet lors des Grandes Dégustations, qui auront lieu les 1^{er} et 2 juin. Vous aurez ainsi la chance d'assister aux ateliers et à la visite guidée des kiosques en compagnie de ce grand sommelier, afin d'en apprendre un peu plus sur les vins.

Cette année, beaucoup de nouveautés vous seront présentées, grâce à plus de 40 exposants proposant une multitude de nouveaux produits vinicoles (près de 80 % des produits présentés). Le grand retour du magasin Alcool NB et de sa boutique éphémère de vins vous offrira 86 nouveaux vins dans une boutique à l'extérieur des Grandes Dégustations. La boutique sera ouverte à tous (aucun achat de billet requis). Elle ouvrira ses portes le vendredi 1^{er} juin de 19 h à 23 h et le samedi 2 juin de 10 h à 23 h. Le comité organisateur est fier d'annoncer le remplacement de la Cave à vin par la création d'une section VIP, offrant une sélection améliorée de vins, avec vue complète du spectacle. Le FestiVin 2018, une autre belle expérience estivale à vivre à Caraquet!

Au programme cette année – Les séminaires sont toujours au rendez-vous et le comité organisateur redouble d'efforts chaque année pour offrir ses soirées gastronomiques dans l'ensemble de la Péninsule acadienne.



Les activités commenceront par un séminaire de cuisine audacieuse animé par Olivier Godbout, chef du restaurant La Planque de Québec, le mardi 22 mai, au restaurant Le Nouvo Caveau, à Paquetville. Le FestiVin se poursuivra avec un deuxième séminaire traitant de la cuisine française et qui aura lieu au café Grain de folie, à Caraquet, le vendredi 25 mai, avec le sommelier Claude Mercier. Pourquoi ne pas se mettre en forme et participer à la Course du vin le samedi 26 mai? Les participants pourront s'y inscrire au restaurant Le Panaché, dès 13 h. Le dimanche 27 mai, le Château d'Acadie, à Tracadie, offrira un brunch avec champagne, dont l'animation sera faite par Christian Leger de la maison Vignes Leger. Le lundi 28 mai, le populaire atelier de sushis aura lieu au CCNB Campus de Caraquet avec la chef Sylvie Laramée et le sommelier Anthony Paillet. C'est dans l'ambiance chaleureuse du restaurant Pinokkio, à Shippagan, que se tiendra une soirée d'expériences culinaires, le lundi 28 mai, avec le chef Benjamin Cormier et l'animateur bien connu, Mario Griffin. Le mercredi 30 mai, le restaurant Le Kabernet, à Lamèque, proposera une soirée aux saveurs des Maritimes où vous pourrez découvrir les vins de la maison Benjamin Bridge. La traditionnelle Soirée prestige aura lieu au tout nouveau restaurant Origines, cuisine maritime, à Caraquet. Cette soirée prestige aux saveurs italiennes, sous la direction du chef Benjamin Cormier, accompagné par Javier Rodriguez, de la réputé Maison Banfi, aura lieu le jeudi 31 mai. Enfin, ne manquez pas le 5 à 7 du samedi 2 juin avec le meilleur sommelier au Canada, Carl Lepage Villeneuve!

Le comité organisateur du FestiVin invite tous les amateurs de vins, de gastronomie et de merveilleuses expériences à profiter du retour de la belle saison pour venir fêter dans la Péninsule acadienne. Il souhaite aussi remercier tous les commanditaires et les bénévoles qui rendent cet événement possible.

Pour plus d'informations, visitez le site Web www.festivincaraquet.ca ou suivez la **page Facebook du « Festivin »**.

L'achat des billets du FestiVin peut se faire dans les différents points de vente de la Billetterie Accès, en ligne au www.billetterieacces.ca, par téléphone au 1-855-790-1245 et sur son site Web.

- 30 -

Source
DPG Communication
Information : 506 727-4080