



COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
Pour diffusion immédiate

## Lancement estival du regroupement Brasseurs des Cantons

**Sherbrooke, le 13 juin 2023**— L'été s'annonce houblonné dans les Cantons-de-l'Est! Les Brasseurs des Cantons ont donné le coup d'envoi de la saison estivale cet après-midi au Boquébrière de Sherbrooke. En plus d'avoir présenté leur nouvelle brochure, les Brasseurs des Cantons sont fiers d'accueillir trois nouveaux membres dans la grande famille; soit L'Autre Brasserie (Bedford), la Microbrasserie Équinoxe (Mansonville) et la Microbrasserie des Cantons (Magog).

Depuis que les microbrasseries se sont unies sous la signature *Brasseurs des Cantons* en 2017 à l'initiative du CIBLE (Conseil de l'industrie bioalimentaire de l'Estrie), responsable de la marque Créateurs de Saveurs Cantons-de-l'Est et de Tourisme Cantons-de-l'Est, le collectif a plu que doublé, passant de 14 à 30 microbrasseries. La croissance de ce regroupement est marquée par la tendance globale que connaît l'industrie brassicole, ainsi que par la popularité grandissante que connaît l'achat local et le savoir-faire agroalimentaire.

Depuis, les trois dernières années, les brasseurs constatent l'expansion marquée de leur industrie. Avec ses 30 microbrasseries, les Cantons-de-l'Est sont reconnus comme un meneur essentiel de l'industrie brassicole du Québec. « Nous sommes fiers de positionner la région comme étant une référence en savoir-faire brassicole du Québec. Les nombreux brasseurs de la région travaillent très fort pour proposer des produits incomparables et innovants. Ils ont également prouvé qu'ils sont capables de s'adapter à la rapide évolution du marché et se démarquer par la qualité de leur offre. » affirme Johanick Riendeau, directrice du CIBLE.

Les *Brasseurs des Cantons* forment un regroupement de passionnés proposant des bières artisanales, inspirées du terroir, qui mettent en valeur l'identité gourmande unique de la région. « L'Autre Brasserie est fière de se joindre à un réseau qui met de l'avant les producteurs d'une région en plein foisonnement d'initiatives agro-touristiques de qualité. Face à l'explosion de l'offre brassicole, il est pertinent de rappeler aux consommateurs le travail des artisans et producteurs qui utilisent leurs talents et leur créativité pour présenter des produits portant leur signature. Une telle initiative régionale remet en valeur le rapport étroit qui unit les producteurs et leur communauté » estime Louis-Philippe Auger, copropriétaire de L'Autre Brasserie à Bedford, nouveau membre du regroupement.

### Mise en valeur du savoir-faire brassicole des Cantons

Les Cantons-de-l'Est, avec ses centaines de producteurs certifiés Créateurs de saveurs Cantons-de-l'Est, sa quarantaine de marchés publics, ses innombrables tables, ses chefs, ses fromageries et son offre agrotouristique débordante, peuvent se targuer d'être l'une des régions les plus savoureuses du Québec.

« L'offre brassicole est exceptionnelle et s'intègre à merveille aux expériences sur lesquelles nous misons pour attirer les visiteurs. Il y a un fort intérêt pour ce créneau et la mise en valeur des *Brasseurs des Cantons* contribue au positionnement gourmand des Cantons-de-l'Est, » explique Annie Langevin,

directrice générale de Tourisme Cantons-de-l'Est. C'est dans cette optique que, près de 100 000 \$ auront été investis conjointement sur trois ans par le Conseil de l'industrie bioalimentaire de l'Estrie et l'association touristique régionale pour promouvoir la scène brassicole des Cantons via diverses actions promotionnelles. »

### **Édition spéciale : une caisse de 6 à l'effigie du regroupement**

En complément à l'initiative de la Caisse de 12 lancée l'année dernière, **Brasseurs des Cantons**, le Vent du Nord proposera également une Caisse de 6 bières locales à l'effigie du regroupement. Cette caisse de 6 bières sera également inspirée des goûts du consommateur et sera disponible à leurs 3 succursales dès maintenant. Afin d'encourager la clientèle à acheter des bières d'ici, un verre de dégustation Brasseurs des Cantons sera remis avec la caisse de 6, et deux avec la caisse de 12. Ce nouveau format permettra d'augmenter l'accessibilité des bières locales. De plus, « Cette collaboration va permettre à nos équipes d'avoir tous les outils en main pour mettre en valeur les produits de la région! » explique Nicolas Rathé propriétaire Au Vent du Nord.

### **À propos du Conseil de l'industrie bioalimentaire de l'Estrie**

*Le Conseil de l'industrie bioalimentaire de l'Estrie (CIBLE) agit en tant que Table de concertation bioalimentaire pour la région de l'Estrie. L'organisme est responsable du déploiement de la marque Créateurs de saveurs Cantons-de-l'Est qui compte plus de 186 producteurs et transformateurs parmi ses membres. Le CIBLE aide les entreprises dans la commercialisation de leurs produits principalement dans le marché de détail, le tourisme gourmand, la restauration et les marchés publics et de solidarité. Des projets de commercialisation dans le marché institutionnel sont également en cours.*

### **À propos de Tourisme Cantons-de-l'Est**

*Tourisme Cantons-de-l'Est est l'une des 22 associations touristiques régionales (ATR) du Québec et le mandataire officiel du ministère du Tourisme dans la région. Depuis 1978, Tourisme Cantons-de-l'Est a pour mission de favoriser le développement touristique de la région, de faire la promotion de celle-ci sur les marchés québécois et internationaux et de représenter l'industrie. L'ATR regroupe plus de 500 membres répartis dans les 9 MRC et dans l'ensemble des secteurs de l'industrie touristique : hébergement, restauration, attraits, activités et événements. Au Québec, les Cantons-de-l'Est occupent le quatrième rang des régions les plus visitées avec plus de 10 millions de visiteurs annuellement engendrant 6,5 millions de nuitées et dépensant plus de 900M\$. Le tourisme dans la région génère 17 000 emplois, ce qui en fait le 4e employeur en importance dans les Cantons-de-l'Est.*

-30-

#### **Source:**

Laurence Ouellette

Conseillère au développement bioalimentaire du CIBLE (Créateurs de saveurs Cantons-de-l'Est)

[laurence@createursdesaveurs.com](mailto:laurence@createursdesaveurs.com)

819 580 3473, poste 5134