



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Pour diffusion immédiate

UNE CUVÉE 2.0 POUR LA BIÈRE DU FESTIF!

Baie-Saint-Paul, le 12 mai 2019. Pour la 10^e édition du Festif!, MicroBrasserie Charlevoix répète l'expérience en brassant une version 2.0 de la bière officielle de son événement chouchou. Ayant eu une très belle popularité l'année dernière auprès des amateurs de bière, les partenaires sont à nouveau très heureux de cette collaboration spéciale.

Plusieurs petits changements au niveau de la recette ont permis de mettre à un niveau supérieur l'expérience en bouche et d'aller plus loin dans ce projet de bière faite d'ingrédients locaux. Celle-ci, est toujours composée de pains invendus de À Chacun Son Pain (Baie-St-Paul) qui compte pour environ 7% de la recette. Au chapitre des nouveautés, MBC utilise cette fois du blé cultivé en Charlevoix, mais aussi, transformé localement par le Moulin de la Remy qui compte pour environ 35% du grain utilisé. Le houblon provient quant à lui de l'houblonnière des Jarrets Noirs située en Beauce et le malt est canadien.

Les partenaires sont fiers d'offrir une IPL (*India Pale Lager*) avec un degré plus modéré d'amertume qui favorise la récupération en réduisant la surconsommation alimentaire et le gaspillage. Un produit encore une fois proche des valeurs écoresponsables des trois partenaires et qui saura sans aucun doute ravir les festivaliers.

La bière impressionne avec un concept surprenant : Une série de trois étiquettes au design très éclaté, réalisés par l'artiste Camille Rioux (St-Hyacinthe). Le concept est une rencontre entre le branding développé par MicroBrasserie Charlevoix et celui de la 10^e édition du festival, ainsi qu'une occasion unique pour les passionnés de bière de garnir leur collection.

Vous pourrez vous procurer la « Festif! de Baie-Saint-Paul » dès la fin juin, alors qu'elle sera distribuée aux quatre coins du Québec, dans les épiceries et dépanneurs spécialisés. Il sera également possible pour les intéressés (restaurants et bars) d'avoir accès au produit via le réseau de distribution de MicroBrasserie

Charlevoix. Elle sera disponible en fût et en bouteille dans plusieurs commerces locaux.

-30-

À propos de MicroBrasserie Charlevoix :

Au Québec, depuis 1998, MicroBrasserie Charlevoix est considéré comme l'expert des bières d'inspiration Belge. C'est avec des produits comme Dominus Vobiscum, Vache Folle, Flacatoune, Kläss, G7 et Sour French Kiss que l'entreprise a su se créer une place de choix dans le coeur des amateurs de microbrasserie.

Distribué chez plus de 1600 détaillants et 400 restaurants de la province de Québec, il est facile pour les consommateurs de trouver les produits de la brasserie Charlevoisienne près de chez eux.

Si les amoureux de la bière ont le goût d'un *roadtrip*, c'est à Baie-Saint-Paul qu'ils peuvent passer rencontrer l'équipe dynamique de la MicroBrasserie Charlevoix. C'est 20 employés à temps plein et 10 à temps partiel qui travaillent à l'usine de fabrication et entre 40 et 70 employés, selon la saison qui travaillent à son restaurant-microbrasserie le Saint-Pub, situé au cœur de la Ville.

À propos du Festif! :

Fondé en 2009, Le Festif! de Baie-St-Paul a connu, au cours des dix dernières années, une ascension fulgurante, passant d'une fête locale à un événement de renommée nationale. Propulsé par une équipe dynamique et par plus de 300 bénévoles, ce rendez-vous incontournable s'est taillé une place de choix parmi les grands festivals musicaux du pays.