



COMMUNIQUÉ

Pour diffusion immédiate

Qui sème Récolte! dévoile deux nouveaux cidres à l'effigie de Louis Cyr

Saint-Jean-de-Matha, le 7 juin 2019 – Après plusieurs mois de travail, les propriétaires de l'entreprise agrotouristique mathaloise Qui sème Récolte!, Nathalie Rainville et Jean-François Poirier, sont heureux de dévoiler une nouvelle gamme de cidres. Les cidres bouchés Louis Cyr et Mélina Comtois feront dorénavant partie des nombreux produits qu'il est possible de se procurer lors d'une visite à la ferme de Saint-Jean-de-Matha.

Les deux nouveaux cidres sont issus d'une collaboration avec la Maison Louis Cyr, musée à caractère historique également situé en terre mathaloise. Pour chaque bouteille vendue, Qui sème Récolte! s'engage à verser une ristourne à la Maison Louis-Cyr. « *Nous cherchions une façon bien à nous d'appuyer la Maison Louis-Cyr et de rendre hommage à Louis Cyr, ce grand homme qui a marqué l'histoire de Saint-Jean-de-Matha* », mentionne Nathalie Rainville co-propriétaire de l'entreprise Qui sème Récolte!. « *Après discussion avec l'équipe du musée, c'est à travers la cidrerie que nous avons choisi de commémorer la mémoire de l'homme fort tout en soutenant l'institution muséale* », conclut-elle.

Le cidre « Louis Cyr » (5,4 % alc./vol.), a été conçu à l'image de Louis Cyr, qui fut un modèle de force de détermination et d'authenticité. Ce cidre a été produit comme le faisaient nos ancêtres au début du 20^e siècle. Le cidre « Mélina Comtois » (4,5 % alc./vol.) souhaite quant à lui mettre en valeur la mathaloise qui a épousé Louis Cyr en 1882. Méconnue du public, Mélina Comtois était avant-gardiste : elle participait activement aux affaires familiales, se produisait en spectacle avec son célèbre mari et leur fille, elle était éduquée et avait du caractère !

« *Nous sommes choyés que Qui sème Récolte! ait pensé à nous et nous ait offert une aussi belle opportunité de financement. Ces cidres permettront, d'honorer non seulement la mémoire de Louis Cyr, mais également celle de sa femme, Mélina Comtois, qui a joué un rôle majeur dans la vie de l'homme fort. Cela rejoint totalement notre mission et nos valeurs.* », souligne Benoit Gagné, directeur général de la Maison Louis-Cyr.

Les deux cidres sont issus d'une fermentation en bouteille sur lie ; aucun sulfite ni levure n'y ont été ajoutés. Disponibles en format de 750 ml et 355 ml, il est possible de se les procurer à la boutique à la ferme de Qui sème Récolte!, située au 291, rang Saint-Guillaume, à Saint-Jean-de-Matha. Pour plus de détails au sujet de Qui sème Récolte! et de ses produits, visitez le www.quisemerecolte.com. Pour en apprendre davantage au sujet de la Maison Louis-Cyr et de ses activités, consultez le www.maisonlouiscyr.com.

- 30 -

Source : Julie Beauséjour | COMME JULIE communication | julie@commejulie.com | 450 421-1410

Information : Nathalie Rainville | Qui sème Récolte | nathalie@cuisinespoirier.ca | 450 886-1504