



CONGRÈS CIDRES VINS & ALCOOLS D'ICI

17 et 18 mars 2026

Centrexpo Promutuel, Drummondville





Le Congrès Cidres, vins et alcools d'ici est le rendez-vous annuel incontournable des acteurs du secteur du vin, du cidre et des alcools du Québec.



17 et 18 mars 2026
Mardi et mercredi



Centrexpo Promutuel Drummondville
550, rue St-Amant, Drummondville, Qc, J2C 6Z3

Au programme

- ✓ **Salon des exposants** : découvrez les nouveautés, produits et services présentés par les fournisseurs du milieu.
- ✓ **Conférences inspirantes et panels animés** par des experts reconnus.
- ✓ La **Dégustation d'ici** : un moment unique pour savourer les produits du Québec et rencontrer leurs artisans.
- ✓ **Cocktail dînatoire de l'industrie** : une soirée propice au réseautage entre vignerons, cidriculteurs, sommeliers, détaillants et partenaires.

Acheter mes billets

— Tarification —

Congrès - 2 jours

Tarif régulier

475 \$

Tarif aux membres

CVQ / PCQ *

355 \$

Inclut :

Les conférences, les dîners ainsi que la Dégustation d'ici du mardi + l'accès au salon des exposants

Mardi - 17 mars

Tarif régulier

345 \$

Tarif aux membres

CVQ / PCQ *

255 \$

Inclut :

Les conférences, le dîner ainsi que la Dégustation d'ici du mardi + l'accès au salon des exposants

Mercredi - 18 mars

Tarif régulier

270 \$

Tarif aux membres

CVQ / PCQ *

200 \$

Inclut :

Les conférences, le dîner + l'accès au salon des exposants

[Acheter mes billets](#)

* Les tarifs pour les membres du CVQ et du PCQ sont offerts aux membres du Conseil des vins du Québec (CVQ) ainsi qu'aux Producteurs de cidre du Québec (PCQ). Une vérification sera effectuée pour confirmer l'adhésion de ceux ayant sélectionné le tarif membre.

L'horaire en un coup d'œil !*



MARDI 17 MARS



9h – 11h30

Membres uniquement :

AGA Conseil des vins du Québec (CVQ)
AGA Producteurs de cidre du Québec (PCQ)



Dès 11h30 !

OUVERTURE OFFICIELLE DU CONGRÈS



12h à 13h

Dîner



Salon des exposants ouvert



13h15 à 17h

Conférences & Salon des exposants



17h30 à 20h

Dégustation d'ici et Cocktail dînatoire

MERCREDI 18 MARS



8h – 9h30

Déjeuner – viennoiseries



Salon des exposants ouvert



8h15 – 12h

Conférences & Salon des exposants



12h à 13h

Dîner



Salon des exposants ouvert



13h15 à 16h

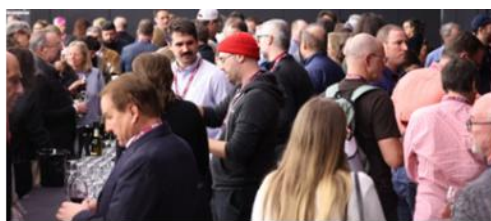
Conférences & Salon des exposants



16h

Fin du congrès

Le comité organisateur se réserve le droit d'apporter des modifications à l'horaire, au besoin.



— Les conférenciers —

Une programmation pensée pour apprendre, échanger et s'inspirer!

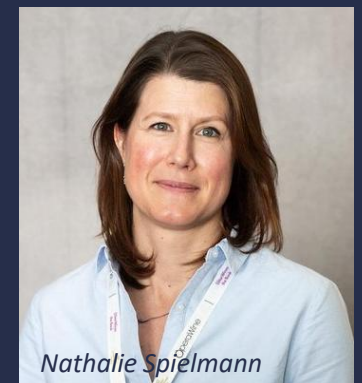
Le CVQ et les PCQ proposent une série de conférences portées par des experts, des producteurs et des professionnels du milieu, couvrant les enjeux actuels et futurs du secteur.

L'achat d'un billet donne accès à l'ensemble des conférences du congrès, peu importe l'organisation qui les présente.

Découvrez, dans les pages suivantes, la programmation complète des deux journées.



Pierre-Yves Mc Sween



Nathalie Spielmann



François Dal



Claude Jolicoeur



Yann Gilles



Andréanne H. -Haché

Les conférences | 17 mars

Présentées par CVQ & PCQ



MOT D'OUVERTURE

Par Sandrine Bourlet, vice-présidente commercialisation, SAQ

À titre de vice-présidente à la commercialisation de la Société des alcools du Québec, Sandrine Bourlet ouvrira le congrès en soulignant l'importance du dialogue et de la collaboration entre la SAQ et les producteurs d'ici. Son mot d'ouverture donnera le coup d'envoi à deux journées d'échanges et de réflexions sur les enjeux actuels et futurs de la filière.



VENDRE À LA SAQ

Par Simon Bourbeau et Éloïse Michaud

Dans un marché en évolution, cette conférence de la SAQ présente un portrait des ventes et des comportements des consommateurs, avec un accent sur les vins et cidres du Québec. Les conférenciers partageront des constats issus de la gestion de catégories, notamment sur l'achat local, la performance des produits québécois et les principales tendances observées à la SAQ.



À propos de Simon et Éloïse

Simon et Éloïse font partie de l'équipe de la gestion de l'offre et de la gestion des catégories pour les Produits du Québec à la SAQ.



Ils travaillent à l'analyse des performances, au développement et à la mise en valeur des produits québécois au sein du réseau de la SAQ, en lien avec les réalités du marché et les attentes des consommateurs.

Les conférences | 17 mars

Présentées par CVQ



COMMENT BÂTIR DES MARQUES TERRITORIALES COLLECTIVES PERFORMANTES - DÉCOUVRIR LE POTENTIEL DU QUÉBEC

Par Nathalie Spielmann, Ph.D



Comment bâtir des marques territoriales fortes et se distinguer des marques traditionnelles ? Sur quoi les nouvelles régions viticoles et marques de vin doivent-elles se concentrer pour obtenir un avantage concurrentiel ? Ces questions sont fréquemment soulevées par les acteurs d'un territoire, mais les réponses demeurent souvent floues. Cette présentation explore la construction de marques du terroir, intégrant les marques d'entreprise à une marque régionale collective. Elle met en lumière le rôle de chaque marque, l'importance de la diversité et le fait que toutes n'ont pas à être leaders.

À propos de Nathalie

Originaire de Montréal, Dre Nathalie Spielmann est professeure de marketing à la NEOMA Business School (Reims) depuis 2009. Ses recherches portent sur la traçabilité, la durabilité et la perception des produits d'origine, avec plus de 50 publications scientifiques, elle agit également comme consultante auprès de territoires et de marques et est candidate au titre de Master of Wine.

CAPTEURS DE SPORES : MIEUX CIBLER LES TRAITEMENTS EN VITICULTURE

Par Raphaël Fonclara, agr.

Présentation des résultats d'un projet pilote de capteurs de spores déployé dans 11 vignobles du Québec. On y abordera le fonctionnement des capteurs et les principaux résultats observés pour le mildiou, le blanc et la moisissure grise, en mettant l'accent sur la réduction des traitements inutiles et de l'empreinte environnementale.

À propos de Raphaël

Raphaël est agronome-conseiller chez Dura-Club. Spécialiste en viticulture, il accompagne depuis plus de 15 ans les vignerons au niveau technique et agronomique. Il est également formateur en viticulture à l'ITAQ depuis 2013.



Les conférences | 17 mars

Présentées par PCQ



LE MARCHANDISAGE PAR L'AUDACE : UNE SIGNATURE PAYANTE

Par Nadine Lecellier

La clientèle d'aujourd'hui recherche des émotions et se laisse particulièrement séduire par le commerce expérientiel. Le marchandisage de séduction est devenu une stratégie clé pour créer ces émotions. Cette conférence présente les éléments essentiels pour rendre un produit séduisant et populaire grâce à une signature audacieuse.

À propos de Nadine

Fondatrice de L Décors / Studio Design Retail, Nadine est consultante, conférencière et formatrice en marchandisage et en aménagement d'espaces commerciaux. Elle possède une solide expertise en optimisation des espaces et en mise en valeur des produits. Elle collabore avec de grandes marques au



Québec, au Canada et en Europe, guidant ses clients vers un marchandisage innovant.

ACHAT LOCAL : ENTRE FIERTÉ IDENTITAIRE ET NOUVELLES TENDANCES

Par Guillaume Mathieu

Dans un contexte politico-économique tendu, l'élan d'unité autour du Canada cohabite avec un retour de la fierté québécoise, surtout chez les jeunes générations. Cette présentation explore comment cette fierté influence les choix alimentaires et de boissons alcoolisées, qui adoptent l'achat local, et comment les marques peuvent se démarquer, tout en offrant un éclairage concret sur les tendances de consommation d'ici.

À propos de Guillaume

Stratège de marque depuis plus de 15 ans et cofondateur d'ilot, une firme-conseil spécialisée en bioalimentaire, Guillaume Mathieu accompagne plusieurs entreprises d'ici dans leurs réflexions stratégiques.

Il est aussi éditeur en chef de *Bouillon* et conférencier, où il partage son expertise sur les tendances et enjeux du secteur bioalimentaire.



Les conférences | 18 mars

Présentées par CVQ



LA VIGNE AU CŒUR DU VIVANT : PRATIQUES, SOLS ET RÉSILIENCE DES VIGNOBLES

*Par François Dal,
ingénieur agronome*

Présentée par François Dal, conseiller en viticulture, cette conférence propose une réflexion globale sur la vigne considérée comme un écosystème vivant, où le sol, la plante et les pratiques culturales sont étroitement liés.

À travers son approche axée sur l'observation du vivant, François Dal abordera les notions de taille de la vigne, de résilience des vignobles, de biodiversité et de régénération des sols, en mettant en lumière comment certaines pratiques peuvent influencer la vitalité des ceps et leur capacité d'adaptation face aux stress climatiques.

La conférence invite les producteurs et viticulteurs à porter un regard différent sur leurs pratiques, non pas pour transposer des modèles, mais pour nourrir la réflexion, stimuler l'observation et enrichir les décisions prises au vignoble, en tenant compte des réalités propres au contexte québécois.



À propos de François

Ingénieur agronome, conférencier international et consultant reconnu pour son approche globale et systémique de l'agriculture et des écosystèmes cultivés. Il est aujourd'hui considéré comme une référence dans la réflexion sur les liens entre le sol, la plante, les pratiques viticoles et les dynamiques du vivant. Depuis plusieurs années, il accompagne des viticulteurs dans divers contextes climatiques et pédologiques, en les invitant à observer leurs parcelles comme des systèmes vivants complexes. Son approche repose sur l'observation fine du terrain, la compréhension des sols et une lecture globale des interactions biologiques.

Les conférences | 18 mars

Présentées par CVQ



MICRO-ORGANISMES INDÉSIRABLES : COMPRENDRE, PRÉVENIR ET INTERVENIR

*Par Jérémie d'Hauteville, Honorine Gaston, Dominique Fink, avec
l'animation de Simon Naud, Vignoble de la Bauge.*

Cette conférence en deux temps propose une approche concrète des enjeux microbiologiques en vinification, axée sur la compréhension des phénomènes et des leviers d'action applicables en production.

Partie 1 :

LES MICRO-ORGANISMES MOINS DÉSIRABLES

Jérémie et Simon Naud aborderont les micro-organismes moins désirables rencontrés en transformation et en chai, leurs impacts sur les vins et les principales approches pratiques de gestion, en lien avec les réalités du terrain.

Partie 2 :

L'HYGIÈNE DE CHAI : PRINCIPES ET BONNES PRATIQUES

Honorine et Dominique présenteront les grands principes de l'hygiène en chai et des bonnes pratiques observées à l'international afin de prévenir les dérives microbiologiques et mieux maîtriser les environnements de vinification.

Conférenciers :



Jérémie d'Hauteville,
Œnologue-conseil et
Président/Cofondateur
ŒnoQuebec



Dominique Fink,
biologiste
Présidente/Co-fondatrice
OenoScience



Simon Naud,
propriétaire-vigneron
à Vignoble de la Bauge



Honorine Gaston,
œnologue-conseil
OenoScience

Les conférences | 18 mars

Présentées par CVQ



VIRUS DE LA VIGNE : PORTRAIT CANADIEN ET IMPACT SUR LE VIGNOBLE QUÉBÉCOIS

Par Sudarsana Poojari, Ph.D

Cette conférence dresse un portrait des virus de la vigne au Canada, avec un accent sur le Québec. Elle aborde la reconnaissance des symptômes, les impacts à court et moyen terme, les actions concrètes à mettre en place ainsi que les perspectives d'évolution du dossier à l'échelle canadienne.

NOTE :
Conférence en anglais avec soutien à la traduction.
Diapositives en français.
Questions possibles en français.

À propos de Sudarsana

Scientifique principal au CCOVI de l'Université Brock et professeur adjoint en sciences biologiques, il est titulaire d'un doctorat en phytopathologie. Ses travaux portent sur les maladies virales de la vigne, les programmes de plants sains et le développement de méthodes de diagnostic avancées.



COMPRENDRE LES PROGRAMMES D'HYBRIDATION POUR MIEUX CHOISIR LES CÉPAGES

Par Andréanne Hébert-Haché, Ph.D

Andréanne propose un survol des principaux programmes d'hybridation internationaux, de leurs objectifs et des grandes familles d'hybrides qui en découlent. Elle met en lumière les différences d'approche entre les programmes, ainsi que les forces, limites et logiques de sélection propres à chacun. L'objectif est d'appuyer des choix plus éclairés dans un contexte où l'offre variétale évolue rapidement.

À propos d'Andréanne

Directrice générale et chercheuse en viticulture et œnologie au CRAM, elle est titulaire d'un doctorat en sciences biologiques de l'Université Brock. Ses travaux portent sur la rusticité hivernale de la vigne, la lutte contre le gel, les interactions entre clones et porte-greffes et l'adaptation des pratiques viticoles aux conditions québécoises.



Les conférences | 18 mars

Présentées par PCQ



LE POTENTIEL DE REFERMENTATION DES CIDRES EN MÉTHODE ANCESTRALE

Par Claude Jolicoeur Ph.D et Yann Gilles

La méthode ancestrale permet de produire des cidres effervescents qui conservent du sucre résiduel. La méthode sera décrite, et ses avantages et inconvénients seront exposés. Le contrôle de l'effervescence est cependant délicat, et des outils seront proposés aux producteurs afin de les aider à obtenir une effervescence suffisante sans être excessive.

À propos de Claude

Cidrier passionné depuis la fin des années 1980, auteur du livre « Du pommier au cidre » et de plusieurs ouvrages de référence en cidrerie, il intervient régulièrement comme juge et conférencier à l'international.



Ses travaux actuels portent sur l'évaluation de variétés de pommes à cidre adaptées au terroir québécois.

À propos de Yann

Expert français du cidre et des boissons à base de pomme et de poire, formé en ingénierie agricole et en œnologie, il accompagne depuis plus de 25 ans des cidreries et distilleries. Ancien directeur technique de l'Institut Français des Productions Cidricoles, il est aujourd'hui consultant, juge international et conférencier en France et à l'étranger.



TABLE RONDE : LA MÉTHODE ANCESTRALE EN CIDRERIE

Par Claude Jolicoeur Ph.D, Yann Gilles et Gaston Picoulet

Discussion animée par Yann Gilles, Gaston Picoulet et Claude Jolicoeur sur différents aspects reliés à la fabrication et à la commercialisation de cidres dont l'effervescence est produite par la méthode ancestrale. Les producteurs dans l'auditoire sont invités à intervenir et à poser des questions.

Les conférences | 18 mars

Présentées par PCQ



TRAVAILLER AVEC UNE AGENCE : COMPRENDRE LES RÔLES, MAXIMISER LES OPPORTUNITÉS

Par Catherine Lessard



Cette conférence propose un regard clair et concret sur la collaboration entre producteurs et agences au Québec. Nous aborderons les rôles respectifs, les avantages et limites de ce modèle, la relation avec la SAQ et les autres réseaux, ainsi que les questions essentielles à poser avant de s'engager. La présentation inclura également un aperçu du rôle d'A3, de ses activités et des tendances.

À propos de Catherine

Catherine est directrice générale d'A3, l'Association des agences de vins, bières et spiritueux du Québec. Forte d'une expérience reconnue en stratégie, en développement organisationnel et en représentation sectorielle, elle œuvre à structurer et professionnaliser l'écosystème des agences tout en renforçant les liens entre producteurs, partenaires et institutions.

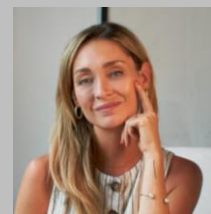
GESTION DE CRISE : ANTICIPER, DÉCIDER ET COMMUNIQUER SOUS PRESSION

Par Florence Brouillard

Cette conférence propose une approche concrète de la gestion de crise sur les réseaux sociaux, en mettant l'accent sur l'anticipation, la prise de décision et la communication en contexte sensible. À l'aide d'exemples, Florence Brouillard présentera les bons réflexes à adopter pour protéger la réputation, maintenir la crédibilité et préserver la confiance du public.

À propos de Florence

Florence Brouillard est stratège en relations publiques, formatrice et conférencière spécialisée en communication stratégique et gestion de crise. Présidente-directrice générale de l'agence BROUILLARD, qu'elle dirige depuis près de 15 ans, elle accompagne organisations et dirigeants dans leurs enjeux de réputation, de visibilité et de crédibilité.



Pour clôturer le congrès...:

Pierre-Yves McSween,

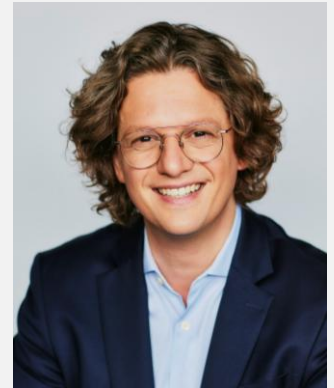
MBA, FCPA auditeur



COMMENT BÂTIR MA « MARQUE ENTREPRENEUR »

Par Pierre-Yves McSween, MBA, FCPA auditeur

Ses livres *En as-tu vraiment besoin?* et *Liberté 45* caracolent en tête des ventes de livres québécois depuis dix ans. Il est le nouveau chroniqueur économique de l'émission *Tout un matin* à ICI Première (Radio-Canada). Il anime *McSween* à Télé-Québec et *Sauve qui peut* à ICI Première. Pierre-Yves McSween est assurément le CPA le plus présent dans les médias du Québec. Comment a-t-il réussi son coup?



À ses yeux, bâtir une image de marque implique le recours à un ingrédient capital: **la cohérence**. En évoquant les jalons de son parcours singulier, Pierre-Yves McSween explique comment bon nombre de principes théoriques de la gestion se sont matérialisés dans son «MOI INC.». Parce que rien n'est l'effet du hasard!

Le regard dans le rétroviseur, il décortique **18 principes qui viennent pimenter le parcours de tout entrepreneur**: raison d'être de son produit, bonne compréhension de son industrie, gestion des attentes du client, raffinement de la stratégie de communication, évaluation des critères inhérents à chaque offre, choix du bon canal de distribution... Et donne des clés qui permettent d'appliquer ces principes payants à n'importe quel secteur d'activité.

À propos de Pierre-Yves McSween

Pierre-Yves McSween est Fellow comptable professionnel agréé.

Depuis 2015, on le connaît comme vulgarisateur de l'économie et des finances personnelles à la radio. On l'entend désormais à Ici Radio-Canada Première, avec Patrick Masbourian et Annie Desrochers à Montréal, ainsi qu'à l'émission de Guillaume Dumas à Québec.

Il anime par ailleurs *McSween* sur les ondes de Télé-Québec ainsi que *Sauve qui peut!*, les samedis à Ici Première, des magazines qui traitent de consommation, d'économie, de fiscalité, d'entrepreneuriat et de finances personnelles.

En septembre 2016, il a publié *En as-tu vraiment besoin?*, qui demeure encore à ce jour l'un des livres les plus vendus au Québec ces dernières années, tous genres confondus. Il est aussi l'auteur des best-sellers *Liberté 45* et *La facture amoureuse*, ce dernier coécrit avec Paul-Antoine Jetté.

HORAIRE DES CONFÉRENCES



Mardi 17 mars 2026

11H30 | OUVERTURE DU SALON DES EXPOSANTS

12 H - 13 H | DÎNER

Salle A2

13 h	Allocutions d'ouverture
13 h 30 - 14 h 15	Vendre à la SAQ Par Simon Bourbeau et Éloïse Michaud - SAQ
14 h 45 - 15 h 15	Capteurs de spores : cibler les traitements en viticulture Par Raphaël Fonclara agronome - Duracub
15 h 45 - 17 h	Comment bâtir des marques territoriales collectives performantes - Découvrir le potentiel du Québec Par Nathalie Spielmann, Ph.D - NEOMA Business School

Salle D

14 h 15 - 15 h 15	Le merchandising par l'audace : une signature payante! Par Nadine Lecollier - L. Décors Studio
16 h - 16 h 45	Achat local : entre fierté identitaire et nouvelles tendances Par Guillaume Mathieu - Ilot

17 h 30 - 20 h | Dégustation d'ici et cocktail dînatoire

Mercredi 18 mars 2026

7H30 | OUVERTURE DU SALON DES EXPOSANTS

8 h - 9 h 30 | DEJEUNER VIENNOISERIES

Salle A2

8 h 30 - 9 h	Comprendre les programmes d'hybridation Par Andréanne Hébert-Haché, Ph.D - Chercheure CRAM
9 h - 10 h	Virus de la vigne : portrait canadien et l'impact sur le vignoble québécois Par Andréanne Hébert-Haché, Ph.D - Chercheure CRAM
10 h 30 - 12 h	La vigne au cœur du vivant : pratiques, sols et résilience des vignobles Par François Dal - Ingénieur, agronome

Salle D

9 h - 10 h	Le potentiel de refermentation des cidres en méthode ancestrale Par Yann Gilles - Ingénieur et Œnologue et Claude Jolicoeur, Ph.D - Autour
10 h 15 - 11 h	Table ronde : la méthode ancestrale en cidrerie Par Y. Gilles, C. Jolicoeur et G. Picoulet - Les pommes perdues
11 h 15 - 12 h	Travailler avec une agence Par Catherine Lessard - A3

12 H - 13 H | DÎNER

13 h 15 - 14 h 15	Micro-organismes indésirables : comprendre, prévenir et intervenir Par J. d'Hauteville, H. Gaston ainsi que D. Fink - ŒnoQuébec / ŒnoScience et animé par Simon Naud - Vignoble La Baugé	13 h 30 - 14 h 15	Gestion de crise : anticiper, décider et communiquer sous pression Par Florence Brouillard - Présidente Brouillard
-------------------------	---	-------------------------	--

14 h 30
-
15 h 30



Par Pierre-Yves McSween,
MBA, FCPA auditeur
COMMENT BÂTIR MA « MARQUE ENTREPRENEUR »

— NOS PARTENAIRES —



— Les exposants —

Agrovini Service-conseil

Aliments du Québec

Antonio Carraro Canada

Cascades

Conseil des appellations réservées et des
termes valorisants (CARTV)

CGCN-RCCV Réseau certification de la vigne

Consignation / AQRCB

Courtika Assurances Inc

Dominion & Grimm

Dubois Agrinovation

Éduc'alcool

Elnova

Étiquettes PDF

Ezi Brand Design

Felco

Grapevine Harvest Inc

Imprimerie Ste-Julie

Lakeview Vineyard Equipment

Lareau Courtiers d'assurances

LASI America

Ministère de l'Économie, de
l'Innovation et de l'Énergie (MEIE)

Nuance Winery Supplies

Oak Leaf

OenoScience / OenoQuebec

Premier Wine Cask / Tech. Inovaweld

ProduceTech

Raynox

Réfrigération Amesse

SAQ

Scott Laboratories Ltd

Service Agricole Guillet Inc

Soleno Textiles Inc

Terroir et Saveurs du Québec

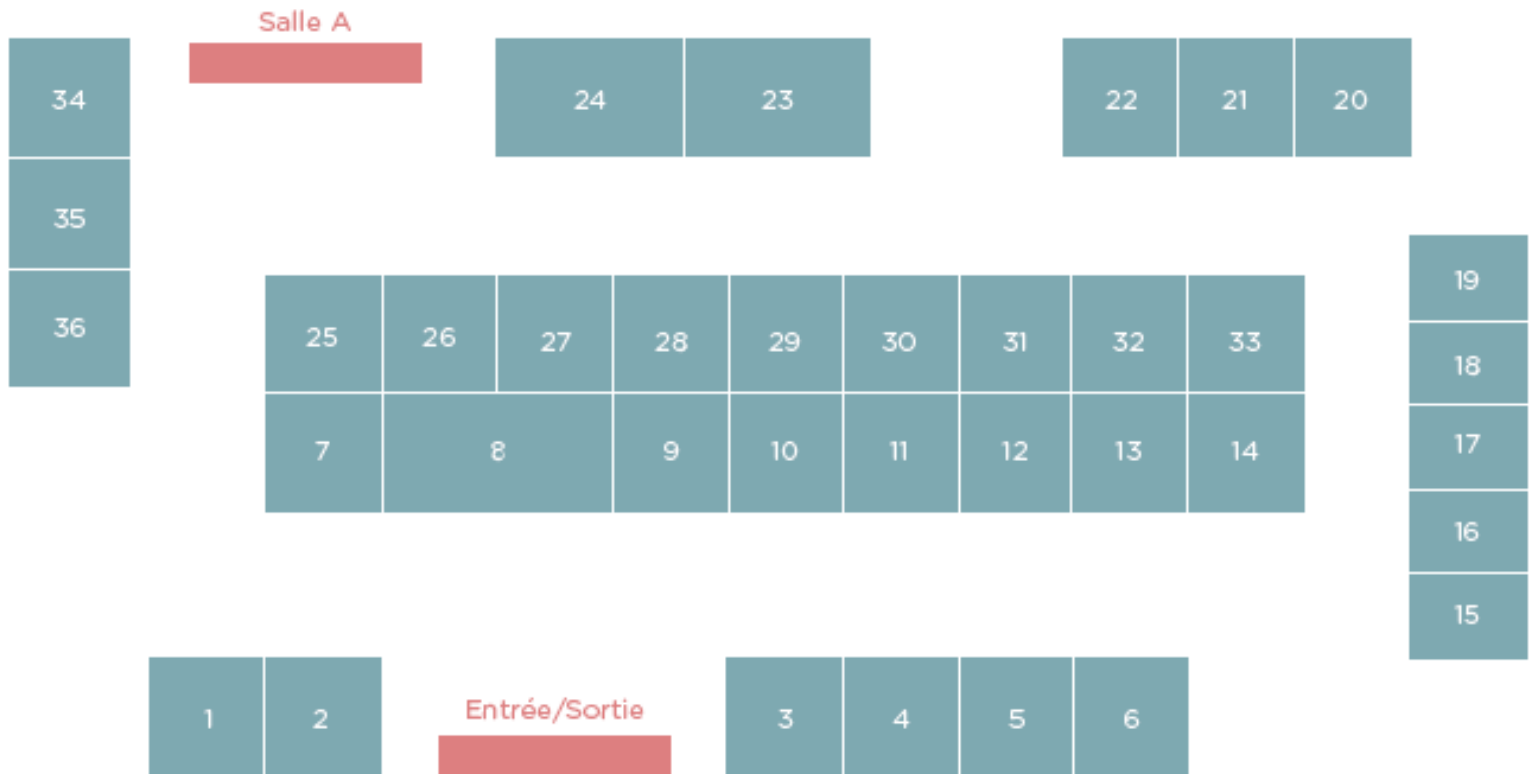
Vines to Vintages

VineTech Canada

Viniserve / Mosti Lab, division du Mosti
Mondiale

Plusieurs autres exposants à venir!

PLAN DES KIOSQUES



- | | | | | | | | |
|----|--|----|-----------------------------|----|---|----|---|
| 1 | Éduc'alcool | 11 | Ezi Brand Design | 21 | Raynox | 31 | Premier Wine Cask / Technologie Inovaweld |
| 2 | CGCN-RCCV - Réseau certification de la vigne | 12 | Lakeview Vineyard Equipment | 22 | Service Agricole Guillet | 32 | Grapevine Harvest |
| 3 | Oak Leaf | 13 | AgroVini Service-conseil | 23 | Elnova | 33 | Étiquettes PDF |
| 4 | Terroir et Saveurs du Québec | 14 | Courtika Assurances | 24 | ProduceTech | 34 | Felco |
| 5 | Aliments du Québec | 15 | Consignaction / AQRCB | 25 | Imprimerie Ste-Julie | 35 | Dubois Agrinovation |
| 6 | Antonio Carraro Canada | 16 | Réfrigération Amesse | 26 | Nuance Winery Supplies | 36 | Soleno Textile inc |
| 7 | Ministère de l'Économie, de l'Innovation et de l'Énergie (MEIE) | 17 | Scott Laboratories Ltd | 27 | OenoScience / Oeno Québec | | |
| 8 | SAQ | 18 | LASI América | 28 | Dominion & Grimm | | |
| 9 | Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV) | 19 | Vines to Vintage | 29 | Vinotech Canada inc. | | |
| 10 | Lareau-Courtiers d'assurances | 20 | Cascades | 30 | Viniserve / Mosti Lab, division de Mosti Mondiale | | |

Hébergement



Grand Times Hôtel Drummondville

530, rue St-Amant, Drummondville (QC) J2C 6Z3

819 474-5555, 844 474-5550

Faites vite!

Le nombre de
chambres est **limité**.

Des tarifs préférentiels sont offerts **jusqu'au 16 février 2026**.

Réservez par téléphone en mentionnant le code promotionnel ci-dessous.

CODE PROMO: CVQ2026

Tarifcation*	Chambre Grand Confort 1 Queen et Murphy	199,99\$
	Chambre Grand Confort 2 Queens	199,99\$
	Chambre Grand Confort 1 King	199,99\$
	Chambre Mellow Loft 1 King et Murphy	239,99\$
	Chambre Suite Vertige 1 King	239,99\$

* Tarification par chambre, par nuit, en occupation simple, plus taxes. En cas de disparité entre les tarifs indiqués et ceux communiqués directement par l'hôtel, les tarifs de l'hôtel prévaudront.

Autres options d'hébergement :

Best Western Hôtel Universel Drummondville

À 4 minutes (1,3 km) | 915, rue Hains, Drummondville, J2C 3A1 | +1 819 478-4971

Travelodge - Wyndham Drummondville

À 5 minutes (1,9 km) | 225, boul. St-Joseph O, Drummondville, J2E 1A9 | +1 819 477-0222

Quality Suites Drummondville

À 7 minutes (3,6 km) | 2125, rue Canadien, Drummondville, J2C 7V8 | +1 819 472-2700



Vous souhaitez devenir partenaire de l'événement ?

Que vous réserviez un kiosque pour présenter vos produits et services ou que vous cherchiez à accroître votre visibilité auprès des producteurs, le Congrès vous offre une multitude d'opportunités.

Écrivez-nous pour recevoir le plan de partenariat.



[**info@vinsduquebec.ca**](mailto:info@vinsduquebec.ca)

CONGRÈS
CIDRES
VINS
& ALCOOLS D'ICI

Le Congrès est une initiative
du Conseil des vins du Québec (CVQ) et
des Producteurs de cidre du Québec (PCQ), avec la
collaboration de la Société des alcools du Québec (SAQ).

info@vinsduquebec.ca