



François Chartier, invité de marque à Bouffons Montréal... bis!
Pour une 2^e année consécutive, le réputé sommelier présentera ses nouveaux vins au BAR à VIN CHARTIER entouré d'amis chefs et vigneronns dont de célèbre œnologue bordelais Pascal Chatonnet.

Montréal, juillet 2016 – Le sommelier québécois mondialement primé François Chartier profitera d'une seconde participation à Bouffons Montréal, étant l'un des deux invités de marque, avec le chef Jérôme Ferrer, plus grand festival culinaire à ciel ouvert au Canada, pour célébrer avec le grand public au **Bar à vin Chartier**. En plus d'y proposer une vingtaine des ses cuvées et ceux d'amis vigneronns, le producteur « négociant-éleveur » de vins présentera ses vins Chartier sur la scène centrale de Bouffons Montréal. Sera de la fête les 19 et 20 juillet l'œnologue bordelais **Pascal Chatonnet**, son fidèle complice européen à l'élaboration de plusieurs vins Chartier, dont le très réussi vin bio **Rosé Chartier 2015**, ainsi que le tout nouveau **Blanc Chartier 2014** bio en primeur!

Cartes VIP et harmonies vinicoles

Outre sa présence au Bar à vin Chartier et ses présentations scéniques, François Chartier signe la carte des vins proposés dans la **tente VIP du Festival Juste pour rire** dont la cuisine est dirigée par le **chef Jérôme Ferrer**. De plus, le « créateur d'harmonies » proposera une sélection de vins s'harmonisant avec les fins plats de **Tapas 24** se trouvant dans le kiosque adjacent au Bar à Vins Chartier! Chartier y servira aussi pour l'occasion ses deux cuvées de vin d'Espagne.

Un mot sur Bouffons Montréal

Encore cette année, **Bouffons Montréal** délectera les papilles des festivaliers en quête de bonne boustifaille et de rires! C'est dans le cadre du festival **Juste pour rire, du 16 au 30 juillet** prochain, que la joyeuse cohorte de chefs, sommeliers, mixologues, camions de bouffe rue et bars à vins mobiles s'installera rue St-Catherine, entre St-Urbain et St-Laurent. Parrainé par les chefs Martin Juneau (Pastaga) et Carles Abellan (Tapas 24), Bouffons Montréal accueillera les festivaliers de Montréal et d'ailleurs sur une surface triplée depuis sa première édition l'an dernier.

Chartier déborde d'enthousiasme à l'idée de réitérer, notamment à la lumière de l'intérêt grandissant des Québécois pour la gastronomie : « *Au Québec, il se passe quelque chose en gastronomie! Ce n'est plus réservé aux mieux nantis. Monsieur et madame Tout-le-Monde s'intéressent et s'adonnent à la préparation de bonne bouffe, à la dégustation de bon vin et de*

cocktails inventifs! C'est comme si l'on se plaisait à étoffer notre quête intellectuelle de la gastronomie dans un but purement ludique. Le plaisir est de retour en force! »

[Encadré 1] **Party Chartier « en Blanc » aux airs de Barcelone**

Lors de son passage à Bouffons Montréal, François Chartier présentera en primeur son tout **nouveau vin Blanc Chartier 2014 Pays d'Oc (bio)**. Le Party « en Blanc » débutera dès 18 h au **Bar à Vins Chartier** et au kiosque du restaurant **Tapas24**, où le chef barcelonais Carles Abella sera présent, suivant la présentation des vins Chartier, sur la scène centrale de Bouffons Montréal (de 17 h 30 à 18 h). On pimentera le tout d'une musique inspirée par un DJ qui donnera à Montréal des airs de Barcelone!

À propos de François Chartier, producteur « négociant-éleveur » de vins

François Chartier fait de l'innovation la locomotive d'une carrière jalonnée de succès sur la scène mondiale à titre de sommelier (meilleur sommelier au monde en vins et spiritueux de France 1994 Paris, Grand Prix Sopexa) et d'auteur (meilleur livre de cuisine au Monde – catégorie innovation, au Gourmand World Cook Book Award en 2010 et, récemment, en **2016**, avec son tout nouveau livre – **L'Essentiel de Chartier**). À ses missions gastronomiques, il ajoute celle de producteur « négociant-éleveur » de vins. En octobre 2013, il commercialise ses premiers vins inspirés par les aliments qui ornent ses étiquettes—une première mondiale lui ayant valu le Grand Prix Grafika de la meilleure identité visuelle au Canada ainsi que le respect de ses pairs et le succès des ventes. Et ce printemps, il récidivait avec son nouveau vin rosé, dont la nouvelle identité visuelle marque l'évolution de son travail à la vigne et à la cave.

Pour découvrir les vins Chartier, **visitez www.francoischartier.ca**

Pour plus d'info sur Bouffons Montréal, visitez www.facebook.com/BouffonsMontreal

Entrevue, photos, produits ou renseignements :



David Tremblay | 514-524-1471 | david@natapr.com
Natalie Bibeau | 514-803-1471 | nata@natapr.com