



CHARTIER

CRÉATEUR
D'HARMONIES

Chartier, producteur négociant-éleveur de vins invité au Festival YUL EAT Montréal

Le réputé « Créateur d'harmonies » réjouira les *foodies* en présentant en avant-première son nouveau bordeaux rouge Fronsac Chartier 2012

Accumulant les succès, dont les lancements de ses nouveaux vins Rosé et Blanc Chartier ainsi que de ses vins JF exclusifs (s'harmonisant au menu du Casse Croûte de Jérôme Ferrer), le titre du meilleur livre de cuisine au monde avec L'Essentiel de Chartier ainsi qu'un succès monstre de son bar à vins Chartier à Bouffons Montréal, le producteur négociant-éleveur de vins continue de séduire les amoureux du vin et de la table en participant à la 3^e édition du festival gastronomique **YUL EAT Montréal du 3 au 5 septembre!**

Toujours aussi engagé à rehausser l'offre vinicole et gastronomie québécoises ici et ailleurs, François Chartier participera au festival gastronomique avec plus d'une trentaine de chefs et de restaurateurs de renom. Chartier et son équipe de sommeliers seront présent durant les 3 jours du festival pour faire vibrer son kiosque de vins Chartier dans la zone Expérience.

UN NOUVEAU VIN DE CHARTIER EN AVANT-PREMIÈRE

Le producteur négociant-éleveur qu'est devenu ces dernières années François Chartier profitera de l'occasion pour présenter en avant-première son nouveau bordeaux rouge **Fronsac Chartier 2012**, qui sera disponible chez les produits courants à la SAQ à compter du 12 septembre! Les *foodies* et amateurs de bons vins pourront aussi déguster sa nouvelle cuvée de Pic Saint-Loup, Le **Blanc Chartier 2014**, de vignobles en culture bio, ainsi que son nouveau vin exclusif, en importation privée, Le Rosé JF 2015, aussi bio, élaboré pour les Casse-Croûtes du Terroir Jerry Ferrer. Pour l'occasion, il sera entouré de son équipe de sommeliers de 14 à 20 heures durant les 3 jours dans la Zone Expérience YUL EAT. Billet en pré vente : 80\$

À LA TABLE RONDE POUR PARLER VINS

Dans le cadre de l'Expérience YUL EAT, François Chartier animera un « Débat autour d'une bouteille » sur l'état du marché du vin au Québec. Entouré de quatre autres acteurs influents de la scène vinicole québécoise, François Chartier abordera plusieurs sujet dont : la grande question des vins en agriculture biologiques, biodynamiques et naturels. Un débat qui en animera plus d'un autour de cette table et parmi un public averti, sans aucun doute! La table ronde se déroulera le lundi 5 septembre à 18h.

YUL EAT : YUL POUR MONTRÉAL, E POUR EXPÉRIENCE, A POUR APPÉTIT, T POUR TERROIR

La 3^e édition du grand festival gastronomique de Montréal se tiendra du 3 au 5 septembre 2016 au Quai de l'Horloge, dans le Vieux-Port de Montréal. Le Festival né en septembre 2014 vise à rassembler tous les publics autour de l'art culinaire et des saveurs locales. Nouvellement cette année, l'Expérience YUL EAT rassemblera nos talents d'ici et d'ailleurs afin de vous faire partager une offre solide et liquide en mode dégustation. Des chefs venant créer leur nouvelles recettes, des vins de petites importations et de grands producteurs respectueux de leur terroir, des alcools de Montréal, des démonstrations culinaires sur des plats de la terre, des mers et des océans, des conférences sur les fermes urbaines et tables rondes sur des valeurs environnementales et économiques.

Pour plus d'info : <https://www.festivalyuleat.com/fr/experience-yul-eat>

Facebook : Le Festival YUL EAT | Twitter : #festivalyuleat | Instagram : festivalyuleat



Illustration de Pierre Bouchard, alias NewJoeCool



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 son site web www.francoischartier.ca

et suivez-le sur Facebook : www.facebook.com/FrancoisChartier.ca

Instagram : francoischartier | Twitter : @PapillesetM

Entrevue, photos, produits
ou renseignements :

NATA
RELATIONS PUBLIQUES - PUBLIC RELATIONS

David Tremblay
Natalie Bibeau

514 524-1471
514 803-1471

david@natapr.com
nata@natapr.com