

Juste à temps pour l'été

## ***La Distillerie du Quai présente son Curaçao bleu, le Humble!***

Bécancour, le 5 juillet 2021 – La *Distillerie du Quai*, située à Bécancour, lance son tout nouveau curaçao bleu, le *Humble!* Pensé et conçu en collaboration avec *Barman Bruno*, qui fait fureur actuellement sur le web, il s'agit du premier curaçao embouteillé au Québec!

« *Nous sommes fiers aujourd'hui de présenter le Humble. Il s'agit d'une boisson aux agrumes parfaite pour l'été. Sur glace, en cocktail et même en shooter, le Humble saura sans aucun doute vous rafraîchir pendant la saison chaude* », mentionne le directeur de la *Distillerie du Quai*, Jean-François Rheault.

Moins sucré que les curaçaos que l'on retrouve actuellement sur les tablettes, le *Humble* est le compagnon idéal pour de multiples cocktails en raison de son mélange de saveurs d'orange et de citron. « *L'idée a d'abord germé dans la tête du barman Bruno, un ami à nous, qui nous a approchés afin de concrétiser cette idée d'élaborer le premier curaçao versatile et embouteillé au Québec, un produit élaboré humblement avec amour et passion!* », ajoute M. Rheault.

Bruno O'Kane, connu sur le web sous le nom de *Barman Bruno*, présente cocktails, produits et recettes sur Facebook et sur son site internet ([www.lebarmanbruno.com](http://www.lebarmanbruno.com)) depuis la pandémie. Rapidement, il a conquis des milliers d'internautes qui sont aujourd'hui fidèles au poste lors de la diffusion de chacune de ses vidéos. D'ailleurs, *Barman Bruno* propose plusieurs idées de cocktails faits à partir du *Humble* sur ses différentes plateformes.

Le curaçao bleu, le *Humble*, est disponible dès maintenant sur les tablettes des SAQ du Québec.



Pour visionner la vidéo du barman Bruno comprenant les recettes à base du *Humble* :  
<https://www.facebook.com/lebarmanbruno/videos/2973455922779064>

Suivez la page Facebook de la *Distillerie du Quai* pour tous les détails :  
<https://www.facebook.com/distilliereduquai>

### **À PROPOS DE LA DISTILLERIE DU QUAÏ**

La *Distillerie du Quai*, établie depuis 2019 à Sainte-Angèle-de-Laval, est née d'une idée de produire un gin élevé en musique. Jean-François Rheault, directeur de l'entreprise, est également distillateur. Il travaille en étroite collaboration avec l'équipe d'*Ô quai des brasseurs* pour la création des divers produits. Le gin de type London Dry, le *Supersonic*, est distillé au son d'une liste de lecture précise qui joue en boucle lors de sa distillation. Gage de qualité, le *Supersonic* est double médaillé à l'international; le bronze à San Francisco et l'argent à Londres, en 2019. Le gin *Sophia* utilise également un processus de distillation lent, tout en douceur, d'une précision sans égal. Ce dernier est médaillé d'or au *London Spirits Competition 2021*. À l'été 2021, le curaçao bleu, le *Humble*, fait son entrée sur les tablettes.

- 30 -

**Source :**

Jean-François Rheault  
Directeur  
Distillerie du Quai

**Information et gestion des entrevues :**

Andrée-Anne Trudel  
BEAUDOIN relations publiques  
Bur : 819 840-2829, poste 305 | Cell : 418 580-7695  
[andree-anne@beaudoinrp.com](mailto:andree-anne@beaudoinrp.com)