

---

Développement des affaires  
*Isaac Tremblay se joint à la Distillerie du Quai*

---

**Bécancour, le 28 octobre 2021** – La *Distillerie du Quai* est fière d'annoncer aujourd'hui qu'elle accueille dans ses rangs Isaac Tremblay. Bien connu dans la région, puisqu'il est l'un des fondateurs de la microbrasserie *Le Trou du Diable*, M. Tremblay s'occupera du volet développement des affaires de la distillerie située à Bécancour.

« *Nous sommes vraiment fiers de cette annonce aujourd'hui. La Distillerie du Quai maintient une belle croissance depuis sa création en 2019. Nous souhaitons maintenant poursuivre sur cette lancée ainsi que développer de nouveaux marchés un peu partout au Québec, tout en visant également le marché international. Nous avons travaillé sur un projet l'an dernier avec Isaac Tremblay, notre gin de bière appelé simplement 1980. C'est à ce moment que nous avons constaté nos intérêts et nos valeurs communes. Nous sommes fiers aujourd'hui de le compter parmi nous et de pouvoir bénéficier de son expertise dans le domaine* », se réjouit le directeur de la *Distillerie du Quai*, Jean-François Rheault.



Isaac Tremblay et Jean-François Rheault. (Photo [www.amplifie.ca](http://www.amplifie.ca))

Isaac Tremblay, pour sa part, se dit heureux de pouvoir relever ce nouveau défi, lui qui a œuvré pendant plus de 15 ans à la microbrasserie shawiniganaise. Son expérience, sa créativité et son dynamisme seront mis à profit et contribueront à la croissance de la distillerie.

La *Distillerie du Quai* est reconnue pour ses gins élevés en musique. En avril dernier, le gin *Sophia* a d'ailleurs mis la main sur une médaille d'or au plus que prestigieux concours de spiritueux *London Spirits Competition*. Tous les produits de la *Distillerie du Quai* sont disponibles dans les SAQ ou sur place à la distillerie.

#### À PROPOS DE LA DISTILLERIE DU QUAI

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. 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* et le *SuperSonic Aronia* font leur 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)