



COMMUNIQUÉ

Pour diffusion immédiate

La Distillerie Stadaconé reçoit une subvention de 100 000 \$ d'Investissement Québec

Québec, le 31 juillet 2019 – Le ministre de l'Économie et de l'Innovation, monsieur Pierre Fitzgibbon était présent, aujourd'hui, à la Distillerie Stadaconé, installée dans le quartier Limoilou à Québec, pour annoncer l'octroi d'une aide financière de 100 000 \$ de la part d'Investissement Québec.

100 000 \$ sur quatre ans

Ce soutien financier fort apprécié prendra la forme d'une subvention d'un montant total de 100 000 \$, répartie en quatre paiements de 25 000 \$ sur une période de quatre ans.

« Grâce à son savoir-faire en matière de fabrication de spiritueux artisanaux et à l'expérience immersive incontournable qu'elle offre à ses visiteurs, la Distillerie Stadaconé possède tous les atouts nécessaires pour se tailler une place dans l'industrie québécoise des spiritueux. C'est donc avec fierté que le gouvernement du Québec salue l'inauguration officielle de cette entreprise, qui contribue à dynamiser davantage l'économie et l'offre touristique de Limoilou et de l'ensemble de la région de la Capitale-Nationale », affirme Pierre Fitzgibbon, ministre de l'Économie et de l'Innovation et ministre responsable de la région de Lanaudière.

« Nous sommes vraiment heureux de cet appui de la part d'Investissement Québec et cette contribution financière n'est pas négligeable dans nos projets de développement », indique Jean-Pierre Allard, président et cofondateur de la Distillerie Stadaconé. « La subvention viendra bonifier l'investissement initial servant à bâtir la distillerie en plus d'être utilisée pour l'acquisition d'équipements spécialisés », ajoute-t-il.

Exportation en 2020

Officiellement ouverte au public depuis le 27 juin, la Distillerie Stadaconé produit actuellement trois gins distinctifs, soit le Stadaconé Bleu, le Stadaconé Rouge et le Stadaconé Noir qui seront bientôt disponibles en SAQ. « Le succès est au rendez-vous et nous prévoyons déjà exporter nos produits dès l'été 2020 », annonce M. Allard. Avec la touche historique, inspirée de la période des grands explorateurs et de la rencontre entre les navigateurs et les Premières Nations, Distillerie Stadaconé fera rayonner la culture québécoise à l'international.

Économie locale et tourisme

La Distillerie Stadaconé vient répondre à la demande croissante de spiritueux québécois en plus de créer dix emplois permanents et trois à temps partiel dans un horizon d'un an. « L'ajout d'un attrait touristique tel que la Distillerie Stadaconé dans le secteur Limoilou vient épouser parfaitement la mission de la SDC de Limoilou qui souhaite développer le volet touristique du quartier », mentionne Sébastien Chamberland, directeur général de la Société de développement commercial (SDC) de la 3^e Avenue. Avec l'effervescence économique que connaît le quartier Limoilou depuis les dernières années, l'achalandage touristique apporté par la distillerie sera bénéfique pour tous les commerces environnants. « Nous avons aussi le souci de faire affaire avec des fournisseurs locaux et nous avons fait appel à plusieurs entreprises et artisans du secteur pour nos divers projets », souligne M. Allard.

Innovation

Rappelons que la Distillerie Stadaconé s'est donné comme mission de faire les choses autrement. En effet, en plus d'offrir des visites guidées de ses installations et des produits en dégustation, les visiteurs peuvent tenter leur chance dans un jeu d'évasion créé spécifiquement pour la Distillerie Stadaconé par l'entreprise À Double Tour, une première mondiale! « Nous sommes également très fiers de servir le tout premier gin macéré aux canneberges (Stadaconé Rouge) et d'être les seuls à mettre en valeur la baie de Tasmanie dans un gin (Stadaconé Noir) », indique M. Allard. Autre innovation, la Distillerie Stadaconé est également la première à instaurer le mouvement des consignes dans l'industrie des spiritueux. Les consommateurs sont ainsi invités à apporter leur bouteille vide à la distillerie afin qu'elle soit recyclée et 2 \$ leur sont remis.

Limoilove

La Distillerie sera présente comme Partenaire majeur de la 4^e édition de Limoilove le 8 août prochain. Plusieurs créations de mixologie seront conçues à partir de leurs gins « Signature ». Un espace de dégustation viendra également bonifier l'expérience des visiteurs à Limoilove sur la 3^e avenue à Limoilou! En 2018, l'événement a accueilli plus de 12 000 participants!

À propos de Distillerie Stadaconé

Loin d'être le fruit du hasard, la distillerie est située au 235, 2^e rue à Québec, soit à mi-chemin entre l'endroit où se trouvait le campement de Jacques Cartier en septembre 1535 et le village iroquoien de Stadaconé. Inspirés par cette rencontre historique entre deux peuples distincts, les trois fondateurs, Jean-Pierre Allard, Alexandre Thomas et Jonathan Chrétien ont mis sur pied cette entreprise unique qui se veut beaucoup plus qu'une distillerie.



[Facebook](#)



[Instagram](#)



[Site Web](#)