

PROGRAMME



SIAL
INSPIRER L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

Canada

L'accélérateur d'affaires
agroalimentaires
d'Amérique du Nord

**29 AVRIL
01 MAI -
2025**

SESSIONS DU MATIN

AVEC GAIL GASTELU DE THE TEA HOUSE TIMES



SESSION 1 - 10H30 - 11H00

Dégustation pour la Restauration

Cette session de dégustation met en avant le café et/ou le thé dans un concept similaire aux "beer flights". Offrir des dégustations peut créer une expérience gastronomique unique, que ce soit en accord avec des plats, en apéritif ou en accompagnement d'un dessert. Un assortiment surprise de mini-dégustations de thé et/ou de café sera sélectionné par Inspire Drink et servi aux participants. Pendant la dégustation, vous découvrirez l'origine des boissons, leur mode de préparation optimal et leurs associations idéales avec un menu.

SESSION 2 - 11H30 - 12H00

Tendances du Café en Restauration

Découvrez les préférences des consommateurs en matière de café : rituel du matin, coup de boost de l'après-midi, ingrédient clé d'un cocktail en soirée ou boisson spéciale. Cette session abordera les tendances actuelles, les chiffres clés du marché, des astuces sur la préparation et le service du café, ainsi que des stratégies pour attirer une nouvelle clientèle.

SESSION 3 - 12H30 - 13H00

Tendances du Thé en Restauration

Le thé séduit de multiples façons : en cocktail, en boisson glacée rafraîchissante, ou en infusion chaude réconfortante à tout moment de la journée. Découvrez les préférences des consommateurs, les dernières tendances du marché, des conseils sur les types de thé, les méthodes de préparation et les styles de service, ainsi que des stratégies pour capter une clientèle fidèle.

JOUR 1 - MARDI

SESSIONS DE L'APRÈS-MIDI

AVEC JEAN-SÉBASTIEN D'ALAMBIKA



SESSION 4 – 13H30 – 14H00

Le rôle des enthousiastes de cocktails et de spiritueux dans l'évolution de l'hôtellerie

Le titre en dit long — mais il y a bien plus à découvrir.

Après plus de 20 ans d'expérience dans l'importation de spiritueux, plus de 15 ans de participation au Tales of the Cocktail, et près d'une décennie à animer The Toplack Sessions, Andrew Toplack partage une réflexion personnelle sur un sujet rarement abordé, mais pourtant essentiel : comment les passionnés de cocktails et de spiritueux peuvent aller au-delà de leur rôle de clients pour devenir de véritables alliés et contributeurs de l'industrie de l'hospitalité. Cette conférence explore comment la passion, la connaissance et l'esprit communautaire peuvent avoir un impact significatif et durable sur les bars, les distilleries et les personnes qui les font vivre.

SESSION 5 - 14H30 - 15H00

L'absinthe en 2025 : La fée verte réinventée

L'absinthe s'est imposée comme un incontournable de la nouvelle vague de distilleries artisanales. Après avoir accueilli le tout premier Festival canadien de l'Absinthe à Toronto l'an dernier, l'édition 2025 débarque à Montréal — une alternance parfaitement alignée avec la dynamique de SIAL. Venez déguster des absinthes canadiennes ainsi que des alternatives sans alcool, et découvrez comment ce spiritueux légendaire peut retrouver sa place dans le paysage contemporain de l'hospitalité.

JOUR 1 - MARDI

SESSIONS DU MATIN

AVEC GAIL GASTELU DE THE TEA HOUSE TIMES



SESSION 1 - 10H30 - 11H00

Dégustation de Thé et de Café

Cette session de dégustation met en avant le café et/ou le thé dans un concept similaire aux "beer flights". Un assortiment surprise de mini-dégustations sera sélectionné par Inspire Drink et servi aux participants. Pendant la dégustation, vous en apprendrez plus sur l'origine des boissons, leur mode de production et leurs meilleures associations en restauration.

SESSION 2 - 11H30 - 12H00

Diversité dans l'Offre de Boissons

Toronto est reconnue pour sa diversité culturelle. Alors que les besoins alimentaires varient selon les origines, les boissons comme le café et le thé peuvent répondre à toutes les attentes à travers des modes de préparation et de service adaptés aux traditions et aux moments de consommation. Découvrez la richesse des variations culturelles et leurs bénéfices commerciaux, tout en dégustant quelques échantillons.

JOUR 2 - MEERCREED

SESSIONS DE L'APRÈS-MIDI

AVEC JEAN-SÉBASTIEN D'ALAMBIKA



SESSION 3 – 12H30 – 13H00

Programme Alternalcool : réussir une offre de boissons sans ou à faible dose d'alcool

Les produits sans alcool ne sont pas qu'une tendance — ils transforment en profondeur l'industrie. Mais comment s'assurer que votre offre a du sens, qu'elle est rentable, claire pour vos clients, savoureuse et facile à gérer ? Comment la présenter sur une carte ? Quelles erreurs éviter ? Et surtout, il est essentiel de comprendre qu'un même consommateur peut être à la fois amateur de produits alcoolisés et sans alcool — ces deux univers doivent coexister harmonieusement. Jean-Sébastien Michel, ambassadeur d'Éduc'alcool au Québec, est à l'origine du Programme Alternalcool et d'une subvention unique pour accompagner les entreprises dans cette transition. Il partagera des conseils concrets et des pistes d'action applicables immédiatement.

SESSION 4 - 13H30 - 14H00

Glaçons pour cocktails – La théorie : L'art du glaçon parfait

Avec Daniel Tavares de Nice Ice et du bar Mordecai (Best 50 Bars). Dans toute grande ville, un programme cocktails sans glace pure part avec un net désavantage. Apprenez les bases : pourquoi la glace claire est essentielle, comment en calculer les coûts, faut-il la produire soi-même ou l'acheter, et comment l'intégrer intelligemment à votre offre de boissons.

SESSION 5 - 14H30 - 15H00

Glaçons transparents – La pratique : Manipulation de la glace brute

Cet atelier pratique vous plonge dans l'art de la sculpture de glace pour cocktails à l'aide de pics à glace professionnels, tampons et plaques en laiton, scies japonaises, pinces sur mesure et d'autres surprises. Apprenez à couper, manipuler et façonner la glace pure comme un vrai pro.

Limité à 15 participants (les spectateurs sont les bienvenus !)

1
J
O
U
R
2
-
M
E
R
C
R
E
D
I

SESSIONS DU MATIN

AVEC GAIL GASTELU DE THE TEA HOUSE TIMES



SESSION 1 - 10H30 - 11H00

Dégustations d'Alternatives au Thé et au Café

Cette session de dégustation met en avant des alternatives au café et au thé, toujours dans un format de "beer flight". Un assortiment surprise sera sélectionné par Inspire Drink et servi aux participants. Vous pourrez ainsi découvrir des infusions de plantes ou d'autres boissons originales. En dégustant, vous apprendrez leur origine et les meilleures façons de les préparer et de les déguster.

SESSION 2 - 11H30 - 12H00

Tendances de Saveurs dans les Boissons

Certaines saveurs se marient aussi bien avec le café, le thé ou les cocktails. Du sucré au piquant, du fruité au salé, découvrez et dégustez les arômes en vogue !

1
O
U
R
3
-
J
E
U
D
I

SESSIONS DE L'APRÈS-MIDI

AVEC JEAN-SÉBASTIEN D'ALAMBIKA



SESSION 3 – 12H30 – 13H00

Finitions de cocktails : Les dernières tendances pour sublimer votre boisson

Vous avez un nez, des yeux et une langue ? Alors cet atelier est fait pour vous !
Sphères de fruits façon Espagne ? Huiles essentielles artisanales toscanes de carotte sauvage ou d'orange amère en spray ? Pigments phosphorescents pour cocktails en boîte de nuit ? Espumas colorées et stables en moins de 2 minutes ? Poudres pour rebords de verres qui picotent comme une légère décharge électrique ? Espresso Martini réalisable les yeux fermés, d'une seule main, en moins d'une minute — et qui déchire ? Oui, tout ça est au programme. Venez flirter avec les limites de la créativité. Et repartez avec un Espresso Martini... à votre image !

SESSION 4 - 13H30 - 14H00

Apéritif de fin : Célébrez vos découvertes au SIAL

C'est désormais une tradition ! Rejoignez-nous pour trinquer à la fin d'une semaine riche en découvertes au SIAL, autour d'un excellent cocktail ou mocktail. Un moment convivial pour échanger, se détendre, reposer ses pieds fatigués... et lever son verre à la suite !

10UR
3
-
JEUDI