

NOUVEAUTÉS DES MEMBRES

TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC

31 mars 2023

Contact :

Caroline Delorme

Directrice marketing et partenariats

cdelorme@terroiretsaveurs.com

**TERROIR
ET SAVEURS
DU QUÉBEC**

ASSOCIATION DE L'AGROTOURISME ET
DU TOURISME GOURMAND DU QUÉBEC

À PROPOS DE TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC

L'Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand du Québec, davantage connue sous Terroir et Saveurs du Québec, est une **association touristique provinciale sectorielle** reconnue par le ministère du Tourisme et est partenaire du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation et du Ministère des Relations internationales et de la Francophonie.

L'Association a pour mission de **représenter**, de **développer** et de **promouvoir le secteur du tourisme gourmand**, ainsi que d'assurer le leadership et la coordination de la mise en oeuvre du Plan d'action provincial pour l'avenir du tourisme gourmand au Québec. Elle accompagne les entreprises dans leur professionnalisation et dans le développement de la qualité de leur offre et de leur expérience gourmande.

Terroir et Saveurs du Québec est la **porte d'entrée du tourisme gourmand au Québec**. L'Association compte plus de 200 membres qui représentent une grande diversité d'entreprises leaders au Québec (vignobles, cidreries, fromageries, fermes, cabanes à sucre, microbrasseries, distilleries, etc.) et qui offrent une grande variété de services et d'activités.

[Site Web](#) // [Facebook](#) // [Instagram](#) // [LinkedIn](#)

QU'EST-CE QUE LE TOURISME GOURMAND?

C'est la **découverte d'un territoire**, par une clientèle touristique ou excursionniste, à travers des **activités agrotouristiques**, complémentaires à l'agriculture, ou bioalimentaires et des expériences culinaires distinctives, mettant en valeur le **savoir-faire des producteurs agricoles et d'artisans** permettant de découvrir les produits régionaux et les plats propres au territoire québécois, par l'accueil et l'information que leur réserve leur hôte.

TABLE DES MATIÈRES

NOUVELLES EXPÉRIENCES ET ACTIVITÉS	4
ÉVÉNEMENTS À VENIR	19
NOUVEAUX PRODUITS	23
AGRANDISSEMENTS ET TRAVAUX D'AMÉNAGEMENT	29
RESTAURATION	36
RÉCOMPENSES	40

NOUVELLES EXPÉRIENCES ET ACTIVITÉS

Ferme du Mihouli, une communauté et des kiwis!

Nom de l'établissement : Ferme du Mihouli

Région : Montérégie

Description de la nouveauté :

La Ferme du Mihouli est une toute nouvelle ferme située en Montérégie où sont produit des kiwis artiques et de la kalette qui est un croisement entre le chou de Bruxelles et le chou Kale. La vision des propriétaires est incomparable : leur objectif premier n'est pas nécessairement de produire, mais plutôt de créer une communauté! La ferme est un lieu où l'agriculture est le prétexte pour qu'existe un lieu de rencontres et d'échanges connecté à la terre.

Le concept de la ferme est unique : il est possible d'adopter un kiwier! Les propriétaires peuvent même nommer leur kiwier (une affichette sera placée). L'avantage de cet achat? Tous les propriétaires des kiwiers sont invités à venir sur place pour profiter de la superbe nature environnante : marche en forêt, promenade dans les champs, pique-nique sur le bord de l'eau, escapade en kayak, etc. De plus, l'autocueillette de kiwis leur sera offerte lors de la saison (soit habituellement d'août à octobre). Les kiwis seront plantés à la mi-juin et seront en vente sous peu!

Enfin, *La Grande tablée des récoltes Mihouli* sera un événement gourmand annuel où tous les profits seront versés à la Tablee des Chefs, un organisme qui a pour mission sociale de nourrir les personnes dans le besoin et de développer l'éducation culinaire des jeunes. Des chefs prépareront un repas multi services en plein champ où les kiwis seront mis en valeur.



Contact :

Nadine Gelly, présidente

514-944-5373

info@fermedumihouli.com

TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC

Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand au Québec

terroiretsaveurs.com

Cassis Monna et Filles : le Kir Royal en formule VIP

Nom de l'établissement : Cassis Monna et Filles

Région : Région de Québec

Description de la nouveauté :

Cet été, Cassis Monna & filles est heureuse d'annoncer une belle nouveauté qui réinventera l'univers d'*Emily in Paris* ! C'est dans l'un des décors les plus enchanteurs de l'Île d'Orléans qu'il sera possible de venir savourer durant la prochaine belle saison et de façon tout à fait originale, le « kir royal », désigné le cocktail de l'année, grâce à son apparition remarquée dans la populaire série télévisée.

Au menu : un panier gourmand, chic et festif, contenant tout le nécessaire pour un apéro parfait ! Le coffret contiendra une belle sélection de produits locaux à découvrir, quelques accessoires thématiques, ainsi que les éléments indispensables à la confection du populaire cocktail de l'heure. Il sera possible de réserver en exclusivité la terrasse VIP du domaine pour venir trinquer à l'amitié, à l'amour ou simplement à l'été. C'est l'occasion unique de venir célébrer un grand classique de la mixologie, tout en mettant à l'honneur le produit vedette du domaine, la crème de cassis Monna & filles.



Contact :

Anne Monna-Lamarre et Florence Jacques, Coordonnatrice des communications & service à la clientèle

anne@cassismonna.com, florence@cassismonna.com

TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC

Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand au Québec

terroirsaveurs.com

Ferme Guy Rivest : cherche et trouve grandeur nature et 2e édition de *L'enquête pour meurtre!*

Nom de l'établissement : Ferme Guy Rivest

Région : Lanaudière

Description de la nouveauté :

La Ferme Guy Rivest, dans Lanaudière, regorge de belles activités. Pour une première fois, un “**cherche et trouve**” sera organisé dès l'ouverture du [labyrinthe géant](#) (aux alentours du 20 juillet) jusqu'à la mi-septembre. Des personnages seront camouflés dans les sentiers et la mission sera de tous les retrouver.

De plus, de retour pour une deuxième édition, l'activité ***L'enquête pour meurtre*** sera disponible aux visiteurs ainsi qu'aux groupes scolaires. L'objectif est de découvrir qui est le meurtrier en complétant les informations manquantes au fil de l'investigation. L'activité peut également servir comme travail scolaire pour les enseignants de français : lors de leur visite, les élèves cherchent à résoudre l'enquête, prennent des notes de leur investigation et, une fois de retour en classe, écrivent un récit policier. Le matériel nécessaire (format pdf) est offert gratuitement lors de la réservation et une enveloppe scellée avec la réponse est remise à la fin de la visite.

Finalement, le mois d'octobre sera consacré à l'Halloween : des centaines de décorations seront installées dans le labyrinthe. Il y en a pour tous les goûts!



Contact :

Christine Rivest, Co-propriétaire

info@fermeguyrivest.com

TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC

Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand au Québec

terroiretsaveurs.com

Microbrasserie Le Presbytère : 2 expériences : “forfait Couette et fourquet” et “Menu découverte l’Acte de Foi”

Nom de l’établissement : Microbrasserie Le Presbytère

Région : Mauricie

Description de la nouveauté :

La Microbrasserie Le Presbytère en Mauricie est heureuse de présenter deux belles expériences offertes sur place. La première, le forfait **Couette et fourquet**, comprend une journée de brassage complète avec le brasseur/propriétaire et ancien pédagogue Francis Boisvert. La journée comprend une discussion à propos du style de bière désiré, le concassage des grains, la description du mode de fabrication et finalement, la réalisation de la bière désirée. Un dîner est inclus, ainsi que la dégustation de deux bières maisons en compagnie du brasseur. Le forfait inclut également une nuité à l’Auberge du Presbytère (occupation double). Lorsque la bière est prête, un événement de dévoilement a lieu à la Microbrasserie. Le brassin unique, concocté lors du forfait, sera sur le menu jusqu’à épuisement des stocks.

La deuxième expérience en vedette de la microbrasserie est le menu découverte **L’Acte de Foi**. Ce menu 7 services évolutif qui change au fil des saisons, de l’approvisionnement et de l’inspiration de la cheffe met en valeur les meilleurs produits de la région. Créé pour souligner le 150ième anniversaire de construction du presbytère, le repas est servi à l’aveugle avec la possibilité d’y ajouter un accord de vins, de bières et d’alcools.



Contact :

Isabelle Dupuis, cheffe/propriétaire

info@lepresbytere.ca

TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC

Association de l’Agrotourisme et du Tourisme Gourmand au Québec

terroirsaveurs.com

Aux Petits plaisirs : 3 nouvelles expériences

Nom de l'établissement : Aux Petits Plaisirs

Région : Centre-du-Québec

Description de la nouveauté :

Aux Petits Plaisirs est bien plus qu'une érablière! L'entreprise est fière d'offrir [trois nouveautés](#). La première est une nouvelle expérience nommée "**Acériculteur d'un jour**". Cette micro-aventure printanière, offerte en format 2h ou 4h, permet de comprendre tout le travail qui se cache derrière la fabrication du sirop d'érable. Le forfait commence par l'exploration de l'érablière en compagnie d'un spécialiste qui explique le fonctionnement du réseau de tubulure, ces fameux tuyaux bleus que l'on rencontre souvent lors de promenade en sentier. Suit alors la visite des locaux de production où les secrets des équipements seront dévoilés et où une dégustation de produits variés sera offerte (eau d'érable, produits maisons). Les participants peuvent également participer un brin aux tâches de production ayant cours dans la journée. L'expérience est disponible durant le temps des sucres (mars et avril).

"**Interprétation de l'érable en forêt**" est la deuxième expérience. L'activité comprend la marche en sentier, les explications pour comprendre le réseau de tubulure et l'entaillage des érables, la présentation d'outils et d'équipements utilisées en acériculture et une dégustation des produits de l'érablière.

Enfin, l'entreprise invite la clientèle à venir vivre une expérience bien-être hors du commun "**bain de forêt**". Cette grande promenade permet aux participants de profiter des espaces extérieurs pour se ressourcer, pour contempler, pour respirer, pour méditer, bref, pour se reconnecter à son corps et à son esprit grâce à la nature. Séances d'étirement, de respiration et de méditation sont prévues à l'ordre du jour. Au retour, l'histoire de l'entreprise familiale est racontée autour d'une délicieuse tisane à l'érable.

À noter, les forfaits "**Ateliers de fabrication de cornets à l'érable**" et "**Brassage de beurre d'érable**" sont toujours disponibles!

Contact :

Marie-Ève Goyer, propriétaire

info@erabliereauxpetitsplaisirs.ca

Asinerie L'Âne gardien : nouveau sentier de balade avec les ânes

Nom de l'établissement : Asinerie l'Âne Gardien

Région : Lanaudière

Description de la nouveauté :

L'Asinerie L'Âne gardien, dans Lanaudière, est un endroit qui accueille des ânes de nombreuses races : ânes normands, du Poitou, des Pieds d'Irlande, du Cotentin, des Mammouths, etc. Il y a même un âne miniature ainsi que des anêsses blanches d'Égypte! L'entreprise est heureuse d'annoncer la création d'un nouveau sentier de balade. Ainsi, la clientèle de tout âge est invitée à venir faire le parcours, le tout, accompagnée d'un âne! L'âne est un animal fort surprenant : il peut défricher les forêts, il a fait la guerre en ravitaillant les soldats dans les tranchées, il aide les mineurs à sortir les métaux extraits des mines, etc. Il est fort à parier que plusieurs seront surpris en apprenant à connaître les ânes.



Contact :

Lucie Landry, propriétaire

info@lucielandry.com

TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC

Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand au Québec

terroirsaveurs.com

Le Relais des Pins : nouveau circuit sur l'acériculture

Nom de l'établissement : Le Relais des Pins, restaurant et cabane à sucre

Région : Région de Québec

Description de la nouveauté :

Le Relais des Pins est fier d'annoncer qu'un tout nouveau circuit a été élaboré dans l'érablière où une projection est présentée sur l'acériculture de la famille Prémont, propriétaire depuis 4 générations. D'une durée de 8 minutes, la vidéo permet de découvrir les bienfaits du sirop d'érable et les mystères entourant la production des fameux produits d'érable. La vidéo est disponible en français, anglais et espagnol avec possibilité d'avoir des sous-titres en 5 langues : anglais, espagnol, allemand, japonais et mandarin. Il est possible de terminer l'excursion par une dégustation de beurre, sirop et tire d'érable sur neige (même en été!) et par la visite de la boutique de produits d'érable. À noter, pour ceux qui ne veulent pas quitter le confort de leur maison, il est possible de se procurer des repas traditionnels congelés à partir de la [boutique en ligne](#).

Contact :

Anne Lachance, propriétaire et directrice des opérations

info@lerelaisdespins.com

Côté Est : découvrir la faune et la flore et partager un repas avec le chef Kim Côté

Nom de l'établissement : Côté Est

Région : Bas-Saint-Laurent

Description de la nouveauté :

Côté Est présente un forfait complètement unique qui rallie nature, cuisine et sentiers hors-route! L'expédition [Mycomigrateur](#) comprend une virée en 4x4 (LandCruiser vintage) dans le Haut-Pays du Kamouraska à des endroits qui ne sont pas accessibles autrement. C'est l'occasion de partir à la découverte des attraits du Haut-Pays du Kamouraska d'une manière complètement inédite et de découvrir une toute autre facette du Kamouraska. Les groupes seront accompagnés de Kim Côté, guide expérimenté ayant une formation professionnelle en protection et exploitation de territoires fauniques, ancien guide de chasse et surtout, chef passionné et co-proprétaire de Côté Est. L'aventure permet aux groupes de profiter de l'expérience de Kim en acquérant des connaissances sur le territoire, son histoire, la faune et la flore. C'est également l'occasion de faire de la cueillette responsable et de profiter des points de vue exceptionnels. Un festin aux saveurs forestières et mycologiques est préparé par le chef Kim Côté, et ce, en pleine forêt!

L'expédition dure toute la journée et est offerte pour 1 ou 2 groupes de 4 personnes, les dimanches du 9 juillet au 10 septembre 2023.

Contact :

Danielle Bourgeois, Responsable communications web/médias sociaux

danielle@cote-est.ca

Musée de la vieille fromagerie Perron : nouvel atelier de fabrication de beurre artisanal!

Nom de l'établissement : Musée de la vieille fromagerie Perron

Région : Saguenay-Lac-Saint-Jean

Description de la nouveauté :

Une toute nouvelle expérience sera offerte au Musée de la vieille Fromagerie Perron : [l'atelier de fabrication de beurre artisanal](#). Un guide sera sur place afin de raconter l'histoire et les étapes de fabrication du beurre. La clientèle sera invitée à faire son propre beurre à la manière de nos ancêtres.

Autre nouveauté : de nouveaux panneaux d'interprétation numériques ainsi que des personnages en réalité augmentée ont été ajoutés à l'établissement. La formule de dégustation de fromages a également été améliorée.

À noter: le musée ouvrira sa saison le lundi 5 juin 2023.



Contact :

Chantale Bolduc, Directrice générale
direction@vieillefromagerie.ca

TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC

Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand au Québec

terroirsaveurs.com

Miellerie King : Circuit gourmand à Kingsey Falls

Nom de l'établissement : Miellerie King - distillerie & hydromellerie

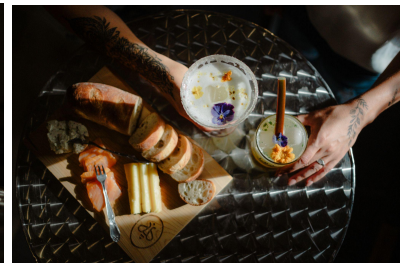
Région : Centre-du-Québec

Description de la nouveauté :

La Miellerie King, Distillerie et Hydromellerie veut mettre de l'avant trois expériences. De un, l'entreprise est fière d'offrir sur place des **ateliers de mixologie**. Ces ateliers sont offerts pour les groupes variant entre 10 et 15 personnes directement au sein de leurs installations.

De deux, il est possible de commander sur place un joli **panier pique-nique** pour 2 personnes comprenant une panoplie de produits locaux. L'objectif est de mettre en valeur les produits des autres producteurs et artisans-transformateurs de la région. Le tout est accompagné d'une bouteille d'hydromel de la Miellerie King. Il est recommandé d'aller déguster le tout au Parc Marie-Victorin, un endroit magnifique tout près où l'on se croirait dans un jardin botanique.

Enfin, la Miellerie King veut mettre de l'avant un énorme **circuit gourmand** autour de la municipalité de Kingsey Falls. Ce circuit, comprenant 37 arrêts et pour une distance d'environ 20 km seulement, regroupe des producteurs, artisans-transformateurs et boutiques gourmandes pour tous les goûts. Pour plus de détails, il est possible de se rendre sur le [site Web](#) du circuit gourmand.



Contact :

René Bougie - président directeur général

info@miellerieking.com

TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC

Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand au Québec

terroirsaveurs.com

Kwe Cocktails : nouveau forfait dégustation

Nom de l'établissement : Kwe Cocktails

Région : Saguenay-Lac-Saint-Jean

Description de la nouveauté :

Pour l'établissement Kwe Cocktails, la découverte de l'identité culinaire du Québec et de la boréale passe par le monde des cocktails. C'est leur mission depuis le tout début. L'entreprise est fière d'offrir une nouvelle offre de visite : le forfait dégustation. Une plate-bande aménagée avec diverses plantes boréales permet de découvrir des saveurs et de les associer à chacun de leurs produits.

L'entreprise offre également d'autres activités sur place : la découverte des aromates de la forêt québécoise (cours de 30 minutes), la dégustation de leurs sirops, une formation sur la création de cocktails de base (cours de 60 minutes), visite des lieux (avec affiches informatives) et visite de la boutique mettant en valeur des produits régionaux.

Contact :

Jessica Côté, directrice générale

jessica.cote@kwecocktails.com

Miellerie Lune de Miel : en apprendre plus sur les insectes pollinisateurs

Nom de l'établissement : Miellerie Lune de Miel

Région : Cantons-de-l'Est

Description de la nouveauté :

La Miellerie Lune de Miel offre depuis des années des visites immersives éducatives sur l'abeille domestique. Cette année, l'établissement ajoute une corde à son arc : il complétera ses explications avec des informations sur les insectes pollinisateurs et leurs rôles dans la nature. Il éduquera les visiteurs sur l'importance de faire attention à ces insectes.

Contact :

Carole Huppé

info@miellerielunedemiel.com

Vignoble de l'Orpailleur et Domaine Union Libre : un nouveau forfait dégustation conjoint

Nom de l'établissement : Vignoble de l'Orpailleur

Région : Cantons-de-l'Est

Description de la nouveauté :

Le Vignoble de l'Orpailleur est au cœur du développement viticole de la province. Fondé en 1982, il est un véritable pionnier dans l'industrie. En 2021, celui-ci a fait l'acquisition d'Union Libre, un vignoble et une cidrerie. Pour 2023, Vignoble de l'Orpailleur et Domaine Union Libre ont décidé d'offrir un nouveau forfait conjoint *Spécial Dégustation*. L'offre, disponible de mai à octobre 2023, permettra à la clientèle d'obtenir la dégustation de 4 produits chez Union Libre pour 5\$ supplémentaires à l'achat d'un forfait visite ou dégustation au Vignoble de l'Orpailleur. Ces établissements sont convaincus du grand potentiel et de l'avenir de la viticulture québécoise.

Contact :

Laure de Coussergues, Gestionnaire des communications
laure@orpailleur.ca

Verger et Cidrerie Lacroix : une multitude d'activités!

Nom de l'établissement : Verger et Cidrerie Lacroix

Région : Laurentides

Description de la nouveauté :

Le verger et cidrerie Lacroix invite la clientèle à venir les visiter et profiter d'une multitude d'activités, et ce, peu importe le temps de l'année. Il y en a pour tous les goûts : marche dans les sentiers, soirées musicales, soirées humour, souper accords mets et cidres, visite de leurs installations et dégustations, BBQ extérieur, [événements thématiques](#) (St-Patrick, Pâques, Floraison, Halloween, Noël, etc.). Il est également possible de venir profiter de leur nouvelle terrasse dès l'heure du brunch et ce, jusqu'à l'heure de l'apéro!



Contact :

Dominique Sasseville, Coordonnatrice aux événements et expérience client

dominique.sasseville@vergerlacroix.ca

TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC

Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand au Québec

terroirsaveurs.com

Ferme Éthier Les Fruits Soleil : autocueillette de tulipes!

Nom de l'établissement : Ferme Éthier Les Fruits Soleil

Région : Mauricie

Description de la nouveauté :

La toute première édition d'[autocueillette de tulipes](#) l'an dernier à la Ferme Éthier Les Fruits Soleil a connu un fort succès. De ce fait, l'activité sera de retour cette année au mois de mai prochain. La ferme offrira une nouvelle variété de tulipes. C'est une activité parfaite pour les photographes, créateurs de contenus, amateurs de fleurs et de plein air. Petits et grands, ne manquez pas ce rendez-vous en Mauricie!



Contact :

Julien Ethier, producteur de tulipes

jbethier@gmail.com

TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC

Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand au Québec

terroirsaveurs.com

ÉVÉNEMENTS À VENIR

Vignoble Domaine Bresee: un calendrier d'activités à ne pas manquer!

Nom de l'établissement : Vignoble Domaine Bresee

Région : Cantons-de-l'Est

Description de la nouveauté :

Le **Vignoble Domaine Bresee** est heureux d'annoncer qu'un nouveau calendrier d'activités sortira sous peu pour la saison 2023. Au menu: festival de musique, humoriste de la relève, vendanges pour le grand public (avec pillage de raisins avec les pieds), levée de fonds avec activité spéciale, BBQ avec saucisses maison, minis spectacles de cirque, et bien d'autres! Il ne reste que quelques dates à placer. Soyez à l'affût.

Contact :

Nathalie Lamoureux, gestionnaire et adjointe

info@vignobledomainebresee.com

Fromagerie des Grondines : 7e édition du Festin dans le champ

Nom de l'établissement : Fromagerie des Grondines

Région : Région de Québec

Description de la nouveauté :

Le 8 juillet prochain aura lieu la 7e édition du [Festin dans le champ](#) présenté par la **Fromagerie des Grondines**. Ce souper bénéfique gastronomique 6 services offre un menu élaboré par 6 différents chefs mettant en vedette les fromages de la Fromagerie des Grondines et les produits de la table agroalimentaire de Portneuf. Chaque année, tous les profits sont remis à un organisme de la région. Cette année, les profits seront remis à L'Arc-en-Ciel, un organisme communautaire en santé mentale de Portneuf.



Contact :

Marjorie Lebeuf-Binette, Responsable de direction et du volet agrotouristique

marjorie@fromageriedesgrondines.com

TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC

Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand au Québec

terroirsaveurs.com

Fromagerie La Suisse Normande : le 15 avril prochain, journée spéciale familiale *Les saveurs du printemps*

Nom de l'établissement : Fromagerie La Suisse Normande

Région : Lanaudière

Description de la nouveauté :

La fromagerie La Suisse Normande présente une toute nouvelle journée d'activités: Les Saveurs du Printemps! Lors de cette journée familiale, qui aura lieu à la ferme le 15 avril prochain, plusieurs activités seront proposées : kiosques de producteurs locaux, dégustations gratuites, chansonnier, jeux gonflables, tour de cheval (5\$) et, surtout, visite des chevreaux à la pouponnière! Le printemps, c'est le temps des naissances à la chèvrerie. Ainsi, exceptionnellement, la ferme ouvrira les portes de sa pouponnière. C'est l'occasion unique d'admirer des bébés chèvres et de cajoler un petit chevreau!

L'événement aura lieu de 11h à 15h le samedi 15 avril prochain. Aucune réservation requise. L'Épicerie Rurale (la boutique de produits locaux) ainsi que le Bistro Rural seront ouverts.

Plusieurs kiosques de producteurs locaux sur place!

LES
SAVEURS DU PRINTEMPS
SAMEDI 15 AVRIL 2023
11:00 AM à 15:00 PM

Dégustations gratuites | Tour de cheval
Jeu gonflable | Visite de la pouponnière
Chansonnier

AUCUNE RÉSERVATION REQUISE !
985, RANG RIVIÈRE NORD
SAINT-ROCH OUEST

Contact :

Bénédicte Guitel, administration et communications

info@lasuissenormande.com

TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC

Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand au Québec

terroiretsaveurs.com

À l'Abri de la Tempête fêtera son 19e anniversaire le 26 juin prochain

Nom de l'établissement : À l'Abri de la Tempête

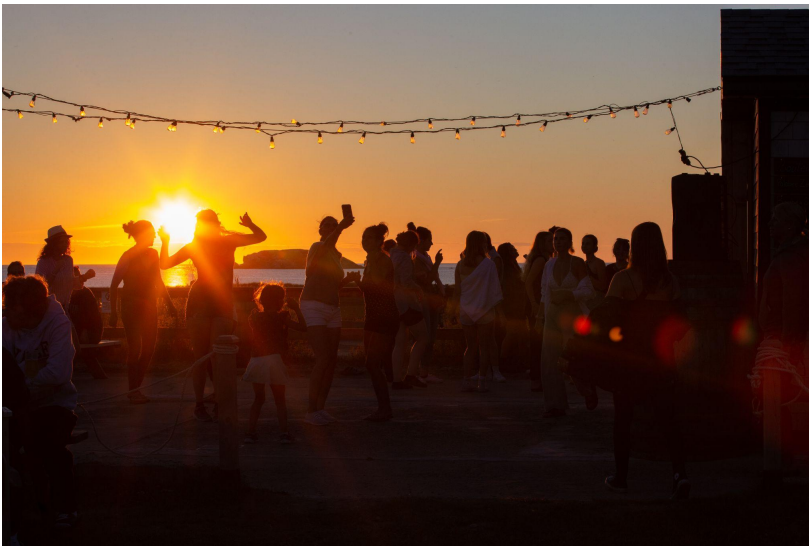
Région : Îles-de-la-Madeleine

Description de la nouveauté :

Le 26 juin prochain aura lieu la célébration du 19e anniversaire de l'établissement À l'Abri de la Tempête située aux îles-de-la-Madeleine. L'événement aura lieu à la terrasse jardin de l'entreprise, tout près de la Dune de l'Ouest (aussi appelée La Plage du Corfu).

Lors de cette occasion, une **bière unique sera lancée** pour souligner les 19 années d'existence de l'entreprise. Cette bière révélera les années d'expertise de brassage de la microbrasserie ainsi que des maillages d'affaires avec les entreprises locales. Elle mettra de l'avant des ingrédients propres au territoire madelinot.

Des huîtres seront également servies sur place pour agrémenter le tout. L'événement sera remis en cas de pluie.



Contact :

Simon Leblanc, Directeur général

simon.leblanc@alabridelatempete.com

TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC

Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand au Québec

terroirsaveurs.com

NOUVEAUX PRODUITS

Domaine Le Cageot : nouvelle corde à son arc : la distillerie!

Nom de l'établissement : Domaine Le Cageot

Région : Saguenay-Lac-Saint-Jean

Description de la nouveauté :

Domaine Le Cageot, au Saguenay-Lac-Saint-Jean, a nouvellement ajouté une corde à son arc : celle de la distillerie. Le premier vignoble reconnu dans la région poursuit son parcours de pionnier. Le producteur, fier spécialiste des petits fruits nordiques et maintes fois médaillés à l'international, est heureux d'offrir 3 nouveaux produits : des **alcools aux framboises, aux raisins et aux cassis**. Il est possible de découvrir ces eaux-de-vie à l'achat d'un forfait visite et dégustation (à partir de 10\$/ par personne). Pour en profiter pleinement, le forfait découverte de 90 minutes est idéal. Accueil en plein air, cocktail de bienvenue et visite guidée du domaine font partie du forfait. Les grandes étapes de l'élaboration des alcools artisanaux sont expliquées et le lieu de production CHAI est visité. Une visite au domaine, c'est une magnifique expérience de dégustation dans un décor enchanteur, et ce, en présence de gens passionnés.



Contact :

Magali Vézina, Coordonnatrice au développement des affaires

magali@domainelecageot.com

TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC

Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand au Québec

terroiretsaveurs.com

Lion Bleu : nouveau produit unique, une eau pétillante infusée au houblon

Nom de l'établissement : Microbrasserie Lion Bleu

Région : Saguenay-Lac-Saint-Jean

Description de la nouveauté :

La Microbrasserie Lion Bleu est fière d'offrir un tout nouveau produit totalement unique : une eau pétillante infusée au houblon. L'idée du produit est née de la volonté d'ajouter une alternative sans alcool à leur gamme de produits, tout en restant connecté avec leurs racines de départ : le domaine de la bière. Leur priorité était de créer un produit 100% sans alcool (contrairement à de nombreuses autres bières ou produits qui sont plutôt à 0,5% d'alcool). Fait très intéressant : l'eau pétillante est sans sucre et sans calories! C'est un produit très versatile, il peut très bien être consommé seul ou être l'ajout parfait dans les mains d'un mixologue en herbe.



Contact :

Kiriane Mailloux, Directrice générale

kiriane@hotmail.com

TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC

Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand au Québec

terroirsaveurs.com

Fromagerie L'Ancêtre : 2 nouveaux produits!

Nom de l'établissement : Fromagerie L'Ancêtre

Région : Centre-du-Québec

Description de la nouveauté :

La **Fromagerie L'Ancêtre**, bien connue des Québécois, est bien heureuse d'ajouter 2 nouveaux produits à sa gamme. Le premier produit est un [fromage à raclette biologique](#). Ce fromage à pâte demi-ferme à croûte lavée est affiné méticuleusement pendant 45 jours. Sous sa croûte cuivrée se trouve une texture tendre, crémeuse et d'une grande douceur.

Le deuxième est de la [fondue au fromage faite avec le fromage Baluchon](#), un fromage fort apprécié et affiné à Sainte-Anne-de-la-Pérade. Également biologique, cette fondue est sans lactose, sans gluten et prête-à-servir. Il est possible de se procurer les produits de la Fromagerie L'Ancêtre dans la plupart des épiceries à grande surface.

Contact :

Léa Cossette-Martin, Gestionnaire de communautés et des événements

lcmartin@fromagerieancetre.com

Fromagerie Bergeron : nouveaux produits : le fromage Louis Cyr, version 2 ans et version 4 ans.

Nom de l'établissement : Fromagerie Bergeron

Région : Chaudière-Appalaches

Description de la nouveauté :

Le fromage Louis Cyr, de la Fromagerie Bergeron, est, depuis plusieurs années, le grand champion; le fromage qui se démarque dans les concours autant localement qu'à l'international. Il se distingue par son goût unique et sa texture à la fois friable et crémeuse en bouche. Fait intéressant, il est fait à partir de lait de vaches nourries majoritairement au foin sec, ce qui lui donne un côté plus rural. Bonne nouvelle pour les amateurs de ce fromage : après plusieurs années de recherches et de tests, l'équipe de recherche et développement a finalement trouvé le temps d'affinage parfait pour ce fromage. La Fromagerie Bergeron est donc fière de lancer leur fromage [Louis Cyr en version 2 ans](#). Il est déjà disponible dans quelques fromageries spécialisées et dans certaines épiceries en quantité limitée. La version 4 ans, tant qu'à elle, sera lancée cet été en quantité limitée également.

Contact :

Noémie-Audrey Lecours, coordonnatrice Marketing tactique.

noemie-audrey.lecours@fromagesbergeron.com

Vignoble Le Chat Botté : poursuite de leur croissance et nouveaux produits!

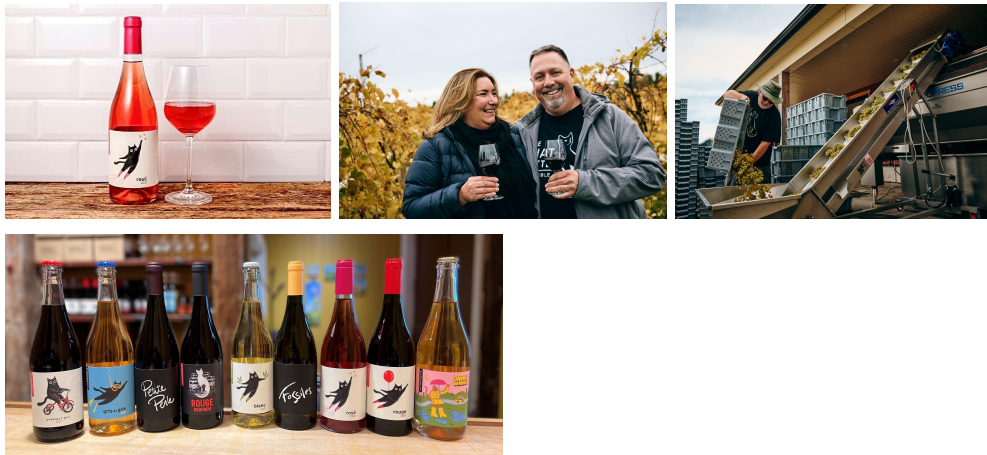
Nom de l'établissement : Vignoble Le Chat Botté

Région : Montérégie

Description de la nouveauté :

Encouragé par le succès de leur vin Pet Nat Orange dans la dernière année, le vignoble Le Chat Botté, situé en Montérégie, lancera cette année 2 nouveaux vins : le **Pet Nat Rosé** et le **Pet Nat de Chardonnay**. L'entreprise commencera également la production de deux cidres bouchés fermentés sur marcs de raisins: un sur leurs marcs du Jaune Orange et l'autre sur les marcs de Rouge. De nouvelles étiquettes au goût du jour y seront présentées, l'entreprise ayant rafraîchi leur image de marque dans la dernière année.

Le vignoble continue également de s'agrandir. Il plantera cette année 3 500 ceps, pour ajouter aux 4 000 ceps plantés de 2022. Rappelons que l'entreprise avait investi plus de 250 000\$ en équipement en 2021 pour justement augmenter son efficacité et sa capacité de production. D'ailleurs, l'entreprise avait fait l'acquisition, en août 2021, d'un verger de 4,2 hectares (2 220 pommiers) et d'environ 1,5 hectares pour implanter des vignes. Fait important, toutes les vignes du vignoble sont en culture biologique depuis juin 2020, l'entreprise ayant reçu sa pré-certification biologique en novembre 2022. Ainsi, les premières cuvées certifiées biologiques seront élaborées à l'automne 2023. Il faudra rester à l'affût de ces nouveautés!



Contact :

Normand Guénette, propriétaire

normand@chatbotte.ca

TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC

Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand au Québec

terroirsaveurs.com

Vignoble Gagliano : nouveau vin rouge biologique

Nom de l'établissement : Vignoble Gagliano

Région : Cantons-de-l'Est

Description de la nouveauté :

Le Vignoble Gagliano est fier de présenter un tout nouveau vin rouge biologique qui fait suite au dernier [vin blanc biologique](#) de l'entreprise lancé l'an dernier avec beaucoup de succès. Nommés en l'honneur de M. Gagliano, les vins bios ONOREVOLÉ (qui, en italien, veut dire "Honorable"), certifiés par Ecocert Canada, seront disponibles en dégustation au vignoble à l'ouverture de la saison à la fête des Mères en mai. Le nouveau vin rouge bio est un mélange de cépages Petite Pearl et Frontenac élevés en fût de chêne. Sa robe arbore une couleur rouge rubis violacé et brillante et son nez puissant dégage des effluves de cassis et autres fruits rouges. Il dévoile une bouche très complexe munie de tanins enrobés avec une belle longueur. C'est un accord parfait avec l'une des pizzas cuites au four à bois du Vignoble ou avec l'une de leurs boîtes à pique-nique offrant des produits du terroir.

Contact :

Imma Gagliano / VP Marketing

imma@vignoblegagliano.com

AGRANDISSEMENTS ET TRAVAUX D'AMÉNAGEMENT

Vignoble Domaine de Lavoie: de grandes transformations en cours !

Nom de l'établissement : Vignoble Domaine de Lavoie

Région : Montérégie

Description de la nouveauté :

Le Vignoble Domaine de Lavoie s'apprête à connaître une grande transformation! Un agrandissement de la salle de production est en cours, ce qui permettra de doubler la quantité de vin produit. Par le fait même, cet agrandissement élargira l'espace de la terrasse permettant ainsi plus d'espace pour recevoir les clients qui dégusteront les produits. De plus, une nouvelle terre a été acquise en 2022. C'est ce printemps que débutera la plantation. Il sera possible d'y retrouver du St-Pépin, du Pinot noir et du Chardonnay.



Contact :

Nathalie Francoeur, Coordonnatrice ventes et marketing

ventes@de-lavoie.com

TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC

Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand au Québec

terroirsaveurs.com

La Rabouillère : important investissement pour des nouvelles installations!

Nom de l'établissement : La Rabouillère inc.

Région : Montérégie

Description de la nouveauté :

En août dernier, **La Rabouillère** a fait l'acquisition de leur [maison voisine](#) afin de bonifier leur offre d'hébergement déjà existante, un investissement de 350 000\$. Cet achat a permis de passer de 6 places à 18 places au niveau de l'hébergement. Depuis, des rénovations majeures ont été réalisées afin de mettre cette résidence au goût du jour afin d'augmenter son efficacité énergétique. Parmi ces rénovations, se trouvent de nouvelles portes et fenêtres, la remise à neuf des terrasses, un changement de la piscine, l'agrandissement du stationnement et des travaux de peinture. Ont également été ajoutés de nouveaux sentiers pour la visite de la ferme. Cette année, La Rabouillère souhaite améliorer le réseau WIFI et terminer les travaux de sentiers en y ajoutant de nouveaux panneaux d'interprétation. Au final, c'est plus de 500 000\$ qui auront été investi à la fin du projet prévu pour l'automne 2023.



Contact :

Jérémy Pilon, propriétaire

info@rabouillere.com

TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC

Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand au Québec

terroirsaveurs.com

Le Mangeoir: nouvelle salle à manger Table Champêtre^{MD}

Nom de l'établissement : Le Mangeoir

Région : Montérégie

Description de la nouveauté :

Vent de changement pour Le Mangeoir! Une toute **nouvelle salle à manger** sera dévoilée au mois d'avril! Les propriétaires laissent planer le mystère tant qu'à l'ambiance qu'aura cet environnement. "Top secret" sont les mots utilisés! Autre nouveauté: une **formule pique-nique** sera lancée cet été où la production de déchets sera minimisée au maximum grâce à des couverts réutilisables. Le menu du pique-nique sera composé de viandes et de légumes de leur propre ferme. Finalement, des travaux sont présentement en cours pour la **création d'un sentier d'interprétation** qui permettra à la clientèle de visiter librement la ferme. À noter, leur Table Champêtre^{MD}, inspirée du temps des sucres, sera disponible entre le 1er et le 16 avril prochain.

Contact :

Marie Daudelin, Co-proprétaire

lemangeoir@gmail.com

Délices du Lac-Saint-Jean : un déménagement pour répondre à la forte demande!

Nom de l'établissement : Délices du Lac Saint-Jean

Région : Saguenay - Lac-Saint-Jean

Description de la nouveauté :

Délices du Lac-Saint-Jean est une entreprise en pleine croissance qui profite d'une augmentation du nombre de visiteurs et de la demande pour ses produits. Les clients affluent, les touristes sont de plus en plus nombreux et les ventes à la boutique sont en augmentation. Les espaces actuels ne répondent plus à la demande. Ainsi, Délices du Lac-Saint-Jean souhaite améliorer sa capacité d'accueil tout comme son offre touristique pour devenir une véritable destination touristique. Dans cette dynamique de croissance, l'entreprise souhaite **déménager pour agrandir sa capacité d'accueil** et, par le fait même, **renouveler l'expérience de visite de l'ÉCONOMUSÉE® de la confiturière** : bleuets sauvages. L'objectif est clair : devenir le point de référence de qualité sur le bleuet sauvage du Lac-Saint-Jean.

Contact :

Judy Ouellet, Responsable Marketing

info@delicesdulac.com

Vignoble Coteaux des Artisans : grand vent de nouveautés!

Nom de l'établissement : Vignoble Coteau des Artisans

Région : Montérégie

Description de la nouveauté :

Le Vignoble Coteaux des Artisans est fier d'annoncer l'ouverture d'un tout nouveau salon de dégustation. Cet espace est équipé d'une télévision intelligente géante de 85 pouces et d'un accès à Internet haute vitesse par fibre optique. L'endroit offre une vue imprenable sur les vignes et la rivière. Ainsi, le vignoble est idéal pour les rencontres, peu importe l'événement : réunions corporatives, formations, party des Fêtes, célébration d'anniversaire, etc.

À noter : Ouverture prévue en mai 2023. Le salon peut accueillir environ 115 personnes et sera ouvert toute l'année!

Le Vignoble annonce également de nouveaux produits : **Le Grisant** et le **Tricoté Serré**. Le premier est un vin gris pétillant ayant un faible taux d'alcool (5%). Il sera disponible en canette de 350ml dès cet été. Le second est un assemblage de vin de cuve inox, de fût de chêne et d'amphore qui résulte en un délicieux vin rouge aux arômes complètement uniques.

Lors de l'Internationale de Finger Lakes en 2022, les vins du vignoble Coteaux des Artisans ont reçu [3 médailles](#). Ils se sont mérités 9 médailles au total depuis 3 ans.

De plus, les Vendredis 5@9 se poursuivront cet été du 30 juin au 1er septembre. Lors de ces vendredis, tout sera en place pour passer un bon moment au pied des vignes : du vin, un foodtruck et un chansonnier seront présents. L'entrée est gratuite, sans réservation. Finalement, la boutique sera ouverte les samedis et dimanches, de juin à octobre où les dégustations, les visites guidées, des planches du terroir, des pizzas et bien plus seront proposés.

Contact :

Karine Lamoureux, co-proprétaire

vlcda@outlook.com

À l'Orée des Champs : nouvel Économusée de la charcutière d'agneau

Nom de l'établissement : À l'Orée des champs

Région : Saguenay Lac-Saint-Jean

Description de la nouveauté :

L'entreprise À l'Orée des Champs a inauguré le 6 septembre 2022 leur Économusée de la charcutière d'agneau. Cette nouvelle certification leur permet d'offrir une expérience unique aux visiteurs en leur offrant des visites guidées, un accès au travail de la charcutière via un laboratoire vitré et une boutique proposant les produits de la ferme et ceux d'autres producteurs et artisans-transformateurs de la région. Leur établissement peut recevoir des groupes jusqu'à 150 personnes et offre également le service de repas à leur Table Champêtre^{MD}.



Contact :
Myriam Larouche, Co-proprétaire
myriam@aloreedeschamps.com

Les couleurs de la terre : suite au succès de sa poutine; nouvelle boutique !

Nom de l'établissement : Les couleurs de la terre

Région : Mauricie

Description de la nouveauté :

Tous se rappellent probablement l'immense succès qu'a connu Les Couleurs de la Terre grâce à sa poutine en 2022. Ayant vécu une affluence de 70 000 visiteurs l'an dernier, l'entreprise prend les moyens pour adapter sa capacité en 2023 : elle ouvrira une toute nouvelle boutique qui remplacera leur ancienne tente (kiosque). Le nouveau bâtiment permettra de mieux desservir les clients et ce, même s'il peut! La ferme, spécialisée dans les pommes de terre, pourra ainsi mettre en valeur sa poutine ainsi que tous les mets cuisinés et leurs produits dérivés. D'autres produits des producteurs des environs seront également proposés. La vision des propriétaires : rendre l'expérience-client toujours plus agréable !

Contact :

Patricia Claveau

patriciaclaveau.pc@gmail.com

RESTAURATION

Le Moulin de St-Laurent : une nouvelle cheffe et un menu mettant en vedette les producteurs locaux

Nom de l'établissement : Le Moulin de St-Laurent, Restaurant -Chalets

Région : Région de Québec

Description de la nouveauté :

Le Moulin de St-Laurent est heureux d'accueillir au sein de leur équipe une nouvelle cheffe : cheffe Alexandra Gagné. Ayant un fort penchant pour l'utilisation des produits locaux, elle a su concocter un nouveau menu pour 2023 laissant place à de nombreux producteurs de la région tels que Ferme Audet, Le Relais des Pins, Cassis Monna et Filles, La Ferme Du Capitaine Noël - Vinaigrierie Distillerie, la Cidrerie Verger Bilodeau et la Ferme Orléans. Tous trouveront leur compte dans ce menu ayant même une touche végétarienne et sans gluten.



Contact :

Anne Lachance, propriétaire et directrice des opérations

info@moulinstlaurent.qc.ca

TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC

Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand au Québec

terroiretsaveurs.com

Moulin 7 - Pub et Microbrasserie : nouveaux propriétaires, nouveau menu, bienvenue aux vélos!

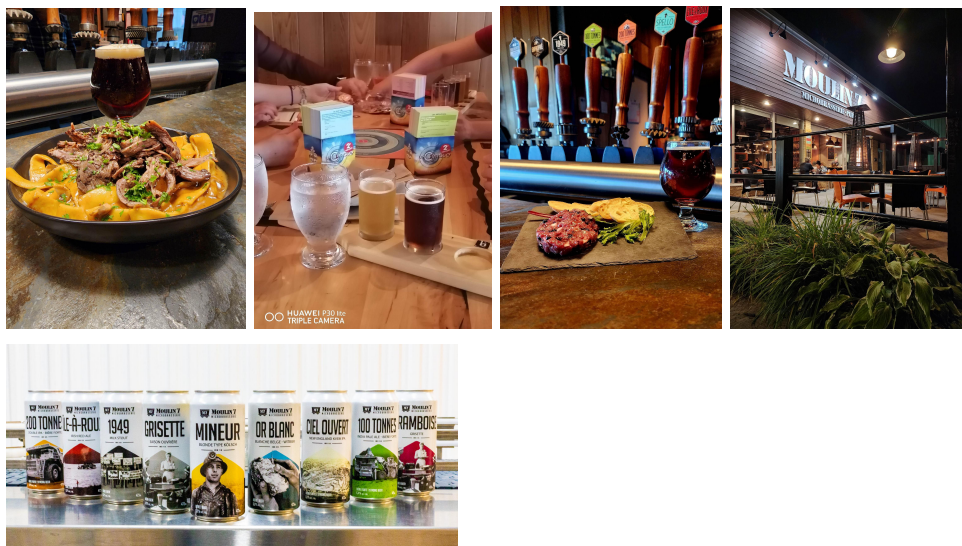
Nom de l'établissement : Moulin 7- Pub et Microbrasserie

Région : Cantons-de-l'Est

Description de la nouveauté :

Plusieurs nouveautés ont eu lieu depuis avril 2022 pour la Microbrasserie Moulin 7, située dans les Cantons-de-l'Est. Ces changements ont débuté par les nouveaux propriétaires : Andréanne Ladouceur et Nathaniel Bernier-Roy. Fort de leurs expériences en restauration, ils offrent maintenant un **nouveau menu mettant de l'avant les produits régionaux ainsi qu'une cuisine faite principalement maison**. L'ajout d'**une station de vélo et de réparation**, d'un auvent fixe sur la terrasse, de chauffes-terrasse ainsi qu'un relooking intérieur bonifient l'expérience-client et font du Moulin 7, un endroit rassembleur.

Ils ont également mis en place des objectifs de **développement durable** : une borne de recharge a été installée pour les clients, une initiative de compostage a été mise en place, la drêche des brassins est récupérée par un agriculteur de la région, etc. Anciennement disponibles en cruchons, leurs bières, maintes fois récompensées au fil des années, sont maintenant **offertes en canette** dans plus de 300 points de vente à travers le Québec, ainsi que dans leur boutique.



Contact :

Andréanne Ladouceur, co-propriétaire

pubmoulin7.2022@gmail.com

TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC

Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand au Québec

terroirsaveurs.com

Auberge des 21 : carte de boissons avec et sans alcool 100% québécoise

Nom de l'établissement : Auberge des 21

Région : Saguenay-Lac-Saint-Jean

Description de la nouveauté :

Offerte sur la Terrasse des Ha! Ha! de l'Auberge des 21, la nouvelle **carte spéciale 100% québécoise** permettra à la clientèle de découvrir les meilleures boissons avec et sans alcool du Québec. L'Auberge des 21 invite également les visiteurs à sa **salle de café du Fjord**, un espace rassembleur pour inviter famille et amis à partager un bon moment. Que ce soit pour un bon café, pour un délicieux sandwich, pour leurs fameuses viennoiseries ou pour profiter de leurs délicieuses mignardises, leur salle de café est parfaite pour créer des bons souvenirs et se détendre.

Finalement, pour goûter les vedettes du Saguenay, l'établissement offre toutes sortes de produits : tourtière, pâté chinois, salade de gourganes, champignons (morille, chanterelle, dermatose, armillaire et bolet), tarte aux bleuets sauvages, pouding au pain et sirop d'érable, desserts faits avec bleuets, camerises, sureaux, cassis, amélanches et/ou argousiers. Il est possible de manger directement à l'Auberge ou d'emporter les achats pour faire un pique-nique au bord du Fjord.

Contact :

Valeria Landivar, Directrice

Valeria@aubergedes21.ca

L'Éden Rouge : boutique maintenant ouverte à l'année, Table Champêtre^{MD} de retour pour une 7e édition et nouveau plateau pique-nique

Nom de l'établissement : L'Éden rouge

Région : Abitibi-Témiscamingue

Description de la nouveauté :

L'Éden Rouge, en Abitibi-Témiscamingue, est heureux d'annoncer que leur café-boutique à la ferme est maintenant ouvert à l'année! Autant apprécié des locaux que des touristes, l'établissement propose cafés, soupes, salades, repas sur le pouce et produits locaux. Pour la première fois cette année, la boutique a ouvert ses portes pour la saison hivernale. Ainsi, les motoneigistes ont pu y faire une halte lunch.

De plus, la Table Champêtre^{MD} de l'Éden Rouge est de retour pour une 7e édition. Le menu propose 5 services gastronomiques inspirés du temps des sucres. D'ailleurs, des produits cabane à sucre sont disponibles à leur boutique (sirop d'érable, beurre d'érable, soupe aux pois, etc.)

Une belle nouveauté sera également proposée pour la saison estivale : les visites à la ferme seront maintenant offertes en formule gourmande. Ainsi, un plateau de produits frais régionaux sera disponible aux visiteurs qui pourront agrémenter le tout d'une bière ou d'un cidre local, la boutique étant maintenant dotée d'un permis de boisson. Le plateau pourra être dégusté dans leur aire de pique-nique ou à la boutique même.

Contact :

Angèle-Ann Guimond, co-propriétaire

info@ledenrouge.com

RÉCOMPENSES

La Maison de l'Île : gagnant de la maison d'hôtes de l'année!

Nom de l'établissement : La Maison de l'Île

Région : Région de Québec

Description de la nouveauté :

Travel & Hospitality Awards du Royaume-Uni est fière d'annoncer que La maison de l'île d'Orléans a été récompensée dans le cadre de son programme 2022 North, South & Central Americas Travel Awards, en tant que gagnante de la maison d'hôtes de l'année au Québec.



Contact :

Sylvie Lavoie, Responsable des communications et des réservations

lamaisondelile@videotron.ca

TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC

Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand au Québec

terroirsaveurs.com

Cidrerie Milton : de nombreuses récompenses!

Nom de l'établissement : Cidrerie Milton

Région : Cantons-de-l'Est

Description de la nouveauté :

Chaque année, la prestigieuse compétition *Cider World* se déroule à Francfort en Allemagne. Lors de la dernière édition de 2022, les 6 cidres envoyés par la Cidrerie Milton ont remporté un prix dans leur catégorie respective! C'est grâce au travail méticuleux des employés que la Cidrerie Milton atteint de aussi hauts standards de qualité. Ces distinctions hissent leurs cidres parmi les meilleurs dans leur catégorie, et ça, ils en sont très fiers.

Voici [la liste des récompensés](#) :

- Catégorie Perry & flavoured cider – Sparkling : *Hollyhop* | Médaille d'or
- Catégorie Sparkling :
 - CID Rosé | Médaille d'or
 - Cortland Tardive | Médaille honneur
 - CID Cuivré | Médaille honneur
 - Galia | Médaille honneur
 - Honeycrisp Sour | Médaille honneur

Qu'est-ce que le Cider World?

C'est l'alliance unique de l'analyse scientifique et de l'expertise internationale. Tous les produits soumis sont analysés à l'Institut de recherche sur les boissons de l'Université de Geisenheim en plus du jury international d'experts qui goûte et évalue tous les produits selon le système éprouvé de *Cider World*.



Contact :

Charlie Courchesne, Coordonnatrice

c.courchesne@cidrieriemilton.com

TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC

Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand au Québec

terroirsaveurs.com

POUR PLUS D'INFORMATIONS

Caroline Delorme

Directrice marketing et partenariats

cdelorme@terroiretsaveurs.com

**TERROIR
ET SAVEURS
DU QUÉBEC**

ASSOCIATION DE L'AGROTOUTRISME ET
DU TOURISME GOURMAND DU QUÉBEC

TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC

Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand au Québec
terroiretsaveurs.com