KIT MÉDIA

Terroir et Saveurs du Québec

© Labonté de la pomme - Verger - Miellerie & Cabane à pommes

TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC

ASSOCIATION DE L'AGROTOURISME ET DU TOURISME GOURMAND DU QUÉBEC

Juillet 2023

SOMMAIRE

SECTION INTRODUCTION **4**

Mot de la Directrice marketing et partenariats 5

SECTION TOURISME **6**

Qu’est-ce que le tourisme gourmand? 7

Un produit touristique riche d'expériences diverses 7

L'expérience en tourisme gourmand 7

Une grande diversité d'entreprises compose le secteur 8

Le poids des régions 8

Des retombées socio-économiques conséquentes 9

Des retombées positives au delà de l’impact économique 9

Une clientèle au rendez-vous 10

SECTION TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC **12**

Introduction 13

L'association touristique sectorielle en agrotourisme et tourisme gourmand 14

Un peu d'histoire... 15

Nos marques déposées 17

Quelques statistiques 18

Nos 8 expériences phares 19

SOMMAIRE

SECTION INSPIRATIONS **23**

Reportage : Qu’est-ce qui rend le tourisme gourmand du Québec si différent ? 24

Reportage : Tables Champêtres[MD], les plaisirs de la table… à la ferme! 29

Reportage : Les autocueillettes : traditionnelles et inusitées 33

Reportage : Les Tables aux Saveurs du Terroir[MD], une garantie de manger local 38

Reportage : Les cabanes à sucre, une tradition québécoise 41

Reportage : Les Gîtes et Auberges du Passant[MD], bienvenue chez vous! 45

Reportage : Les principaux événements gourmands et festivals 49

Reportage : Des circuits agrotouristiques et gourmands hors du Québec ! 55

SECTION CONTACT **56**

Pour aller plus loin 57

Coordonnées 58

Section

INTRODUCTION

© Julie Vachon Chocolats

MOT DE LA DIRECTRICE MARKETING ET PARTENARIATS

de l'Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand du Québec

CAROLINE DELORME, Directrice marketing et partenariats de l'Association de l'Agrotourisme et du Tourisme gourmand 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 du Québec et collabore avec les Ministères de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, des Relations internationales et de la Francophonie et Développement Économique du Canada.

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 œuvre du Plan d'action provincial pour l'avenir du tourisme gourmand au Québec.

Terroir et Saveurs du Québec est la **porte d'entrée du tourisme gourmand au Québec** pour découvrir la culture québécoise, vivre des expériences gourmandes et humaines authentiques. Il nous fait plaisir de vous présenter ce **kit média** qui vous permettra d'en apprendre davantage sur l'effervescence de ce secteur au Québec.

Ce document est une initiative de l'Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand du Québec et fut réalisé grâce à un appui du Ministère des Relations internationales et de la Francophonie.

Québec

TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC

ASSOCIATION DE L'AGROTOURISME ET DU TOURISME GOURMAND DU QUÉBEC

Section

TOURISME

© Vignoble de l'Orpailleur

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 (boire et manger) distinctives, mettant en valeur le savoir-faire des producteurs agricoles et d'artisans-transformateurs permettant de découvrir les produits régionaux et les plats propres au territoire québécois, par l'accueil et l'information que leur réserve leur hôte.

Un produit touristique riche d'expériences diverses

- Des visites de lieux de transformation de produits de consommation chez les producteurs agricoles et artisans-transformateurs
- Des événements et festivals gourmands
- Des circuits thématiques ou routes gourmandes
- Des marchés publics et thématiques
- Des musées, économusées et centres d’interprétation
- Une offre de restauration aux saveurs locales et régionales
- Des dégustations et de l’animation dans les attraits et activités touristiques
- Des participations à des activités à la ferme, en forêt, en milieu fluvial et marin
- Des ateliers culinaires ou d’apprentissage, des rencontres avec des artisans, des chefs

L'expérience en tourisme gourmand

JE VISITE un producteur ou un artisan

- Vignoble | Cidrerie | Microbrasserie | Distillerie | Ferme ...
- Activités : Dégustation | Achat de produits | Interprétation | Vendanges

JE FAIS une activité

- Fruitière, Maraîchère | Élevage | Apiculture | Horticulture | Jardin | Pêche ...
- Activités : Autocueillette | Achat de produits | Interprétation | Activité récréative ou éducative

JE MANGE des produits du terroir

- Restaurant gastronomique | Cuisine régionale | Cabane à sucre | Hébergement...
- Repas gourmand | Repas à la ferme | Service authentique | Ambiance

JE VIS une expérience immersive

- Événement gourmand | Festival | Marché public | Circuit ...
- Activités : Achat de produits | Dégustation | Divertissement | Interaction visiteur/visité | Vendanges

J'ACHÈTE des produits locaux

- Fromagerie | Miellerie | Boutique | Boulangerie | Chocolaterie | Attrait ...
- Activités : Achat de produits | Dégustation | Conseils

Une grande diversité d'entreprises compose le secteur

2000 + entreprises

Producteurs agricoles & artisans-transformateurs (1699)

- Fermes fruitières et maraîchères (553)
- Microbrasseries (271)
- Cabanes à sucre (257)
- Fermes d'élevage (168)
- Vignobles (142)
- Fromageries fermières (99)
- Cidreries & Producteurs d'alcools fins du terroir (68)
- Distilleries (49)
- Fermes d'apiculture/miellerie (41)
- Fermes florales/jardins (40)
- Fermes aquacoles, maricoles et piscicultures (11)

Offre de restauration régionale (478)

- Chefs et restaurateurs offrant une cuisine au saveurs du terroir québécois et restauration à la ferme.

Lieux de vente de produits du terroir (284)

- Boucheries, charcuteries, poissonneries, fumoirs, chocolateries, boulangeries, pâtisseries, crèmeries, produits cosmétiques, moulins à farine, boutiques du terroir.

Le poids des régions

- Abitibi-Témiscamingue : 38 entreprises
- Bas-St-Laurent : 155 entreprises
- Cantons-de-l'Est : 263 entreprises
- Centre-du-Québec : 111 entreprises
- Charlevoix : 86 entreprises
- Chaudière-Appalaches : 195 entreprises
- Côte-Nord : 45 entreprises
- Eeyou Istchee-Baie-James : 4 entreprises
- Gaspésie : 103 entreprises
- Îles-de-la-Madeleine : 42 entreprises
- Lanaudière : 149 entreprises
- Laurentides : 198 entreprises
- Laval : 25 entreprises
- Mauricie : 93 entreprises
- Montérégie : 336 entreprises
- Montréal : 121 entreprises
- Outaouais : 147 entreprises
- Québec : 233 entreprises
- Saguenay-Lac-St-Jean : 117 entreprises

Source : Base de données de l'AATGQ, 2022

© Fromagerie des Grondines

Des retombées socio-économiques conséquentes

27,4 M

de visite-personnes

- Agriculture : 3,9 M
- Fabrication d'alcool : 7,5 M
- Restauration : 10,1 M
- Lieux de vente : 5,9 M

798 M $

Chiffre d'affaire global lié au tourisme gourmand

- Agriculture : 230M $
- Fabrication d'alcool : 222M $
- Restauration : 224M $
- Lieux de vente : 121M $

40 %

Part du chiffre d'affaires générée par le tourisme gourmand

- Agriculture : 41 %
- Fabrication d'alcool : 51 %
- Restauration : 56 %
- Lieux de vente : 44 %

12 781

emplois temps complets directs soutenus par le volet tourisme gourmand

- Agriculture : 1 953
- Fabrication d'alcool : 4 087
- Restauration : 4 573
- Lieux de vente : 2 168

433,3 M $

Retombées économiques sur le PIB du Québec

106,4 M $

Revenus pour les gouvernements provincial et fédéral

Des retombées positives au delà de l'impact économique

- Un motif de voyage qui permet de générer des visites et qui entraîne des dépenses touristiques chez d'autres acteurs touristiques pour plus de 516 M$.
- Un impact positif sur l'attractivité des destinations et qui facilite le rapprochement et le maillage entre les acteurs touristiques et ceux du monde agroalimentaire et gourmand.
- Un apport favorable pour le maintien et le développement des entreprises, en favorisant leur diversification, leur rentabilité et leur pérennité.
- Une valorisation accrue de l'industrie agroalimentaire et bioalimentaire, par la création d'un lien privilégié avec le secteur et ses métiers.
- Un élément important dans le développement et le renforcement de la culture, de l'identité et de la fierté, tant locales que régionales et même provinciales.
- Un effet bénéfique sur le territoire et l'environnement, par l'accès et la préservation des paysages.

© Les Maximes - Aux Petits Plaisirs

Source : Étude sur les retombées socio-économiques et touristiques de l'agrotourisme et du tourisme gourmand, AATGQ, 2022

Une clientèle au rendez-vous

93 %

des voyageurs d'agrément participent à des activités spécialement liées à la nourriture ou aux boissons lors de voyage

75 %

des touristes d'agrément considèrent l'agrotourisme et le tourisme gourmand comme une activité suffisamment attrayante pour constituer un motif principal de voyage

60 %

Les activités gourmandes ont motivé le choix de la destination pour 60% des répondants

18-34 ans

Les touristes gourmands prennent un coup de jeunesse

59 $

Valeur du panier d'achat moyen

Provenance

2021		2022
50 %	Clientèle locale (40 km et moins)	**49 %**
26 %	Clientèle excursionniste	**26 %**
19 %	Clientèle touristique du Québec	**17 %**
5 %	Clientèle touristique hors-Québec	**8 %**

Saisonnalité

Janvier à mars : 7 %

Avril à juin : 16 %

Juillet à septembre : 61 %

Octobre à décembre : 17 %

Comportement de la clientèle

L'activité gourmande la plus pratiquée

- la dégustation d'un repas régional (42 %)
- la visite d'une fromagerie artisanale (29 %)
- la visite d'un marché public (25 %)
- la visite d'une microbrasserie (24 %)
- la visite d'un lieu de transformation (22 %)

Éléments distinctifs

Les voyageurs gourmands reconnaissent une variété d'éléments distinctifs de l'offre gourmande au Québec. Ce qui ressort davantage pour eux : le sirop d'érable, les fromages artisanaux et les bières de microbrasseries artisanales.

L'expérience l plus significative

Le repas régional était l'activité réalisée par le plus grand nombre de répondants, suivie par l'achat de produits et la dégustation.

Motivations principales pour réaliser des activités gourmandes

- Acheter des produits : 48 %
- Découvrir des nouveaux produits : 46 %
- Encourager le développement économique et la vitalité des régions : 31 %
- Déguster un repas régional : 30 %
- Vivre une expérience culinaire ou de dégustation distinctive : 26 %

Critères ayant le plus d'influence sur le choix d'une destination pour y pratiquer des activités gourmandes

- Route ou circuit à thématique gourmande : 32 %
- Forfait incluant des activités gourmandes : 31 %
- Variété et diversité de restaurants régionaux : 30 %
- Marché public ou marché de Noël : 28 %
- Expérience culinaire thématique : 26 %
- Variété et diversité des producteurs et artisans : 26 %

Autres activités effectuées durant le séjour

- Plein air : 41 %
- Visite d'une ville : 32 %
- Nature : 31 %
- Magasinage : 27 %
- Culture : 21 %

Source : Portrait de la clientèle agrotouristique, AATGQ, 2018

Le saviez-vous ?

Selon notre bilan de la saison touristique 2022 :

90,7 % des répondants sont très ou assez satisfaits de celle-ci.

Pour 45 %, l'achalandage s'est révélé plus élevé lors de la saison 2022 et les revenus ont été plus élevés pour la moitié des répondants.

56 % ont cité la difficulté à trouver ou à garder de la main d'œuvre comme un enjeu.

40 % ont cité la difficulté d'approvisionnement de fournitures matérielles ou alimentaires.

Source : Bilan de la saison touristique, AATGQ, 2022

Section **TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC**

© Cidrerie Lacroix

Terroir et Saveurs du Québec

C’est l’identité de l’Association. C’est un gage de qualité qui rassemble des ambassadeurs accueillants, passionnés du terroir québécois, offrant des activités agrotouristiques enrichissantes et des expériences gourmandes authentiques, et ce, à travers le Québec. Notre grande famille représente une belle diversité d’entreprises : producteurs, artisans transformateurs, établissements offrant une cuisine régionale ou vendant des produits du terroir. Elle contribue à faire du Québec, une destination gourmande mondialement reconnue.

© Ferme Marineau

L'association touristique sectorielle en agrotourisme et tourisme gourmand

L’Association de l’Agrotourisme et du Tourisme Gourmand du Québec

L'AATGQ 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 œuvre du Plan d’action provincial pour l’avenir du tourisme gourmand au Québec, tout en accompagnant les entreprises dans leur professionnalisation et dans le développement de la qualité de leur offre et de leur expérience gourmande.

L'Association publie les bulletins d'information adressés au secteur et organise les événements des Grands rendez-vous en tourisme gourmand.

Connue sous sa marque promotionnelle Terroir et Saveurs du Québec, l’Association regroupe au sein de son réseau, plus de 200 producteurs agrotouristiques, artisans-transformateurs, restaurateurs/chefs (incluant les Tables Champêtres[MD]) et aubergistes qui offrent des services et activités en agrotourisme et tourisme gourmand, et ce à travers les différentes régions du Québec. Ces entreprises sont répertoriées dans le site www.terroiretsaveurs.com.

Les 5 rôles de l'Association

1. Représenter le secteur du tourisme gourmand.
2. Accompagner les entreprises du secteur dans le développement de la qualité de leur offre et de leur expérience gourmande.
3. Développer l’offre et l’expérience globale en tourisme gourmand dans les services et attraits touristiques.
4. Promouvoir les atouts du tourisme gourmand.
5. Mettre en œuvre le Plan d’action provincial pour l’avenir du tourisme gourmand.

Au service des entreprises et des partenaires du secteur

L’Association accompagne les entreprises (membres et non membres) dans leur professionnalisation et dans le développement de la qualité de leur offre et de leur expérience gourmande.

Pour qui ?

- Aux gestionnaires (producteurs agrotouristiques, artisans transformateurs, chefs, restaurateurs) et leur équipe.
- Aux exploitants d’un service ou d’un attrait touristique désirant prendre un virage gourmand, dans le but d’intégrer les produits du terroir dans leur offre et mettre en place des activités en lien avec le terroir.

© Cidrerie Verger Bilodeau

Un peu d'histoire...

Dans les années 70' et 80' : Naissance de l'agrotourisme

Début des gîtes au Québec, essentiellement des gîtes à la ferme, dans un objectif d'améliorer la situation économique des fermes et de maintenir les gens sur les terres. Les maisons de ferme étaient grandes, les enfants partis et les propriétaires voulaient partager leur quotidien et faire vivre aux citadins les activités et travaux de la ferme. Ils ouvraient ainsi leurs portes aux vacanciers. Les gîtes à la ferme étaient choisis pour leur confort, leur propreté et leur bonne cuisine. C'était l'expérience humaine qui prédominait : celle de s'intégrer à une famille issue du milieu fermier.

- 1970 : début de l'hébergement et des visites à la ferme, un séjour lié à la sensibilisation des activités agricoles.
- 1972-1974 : naissance du projet d'hébergement à la ferme au Saguenay-Lac-St-Jean, sous l'initiative de l'UPA régionale, qui intéresse le MAPAQ.
- Pour regrouper les fermes, trois structures régionales s'incorporent : Agricotours régional du Saguenay-Lac-St-Jean, de l'Est-du-Québec et de l'Estrie. En 1975, est créée la Fédération des Agricotours du Québec, qui voit à l'accréditation des établissements répondant à des normes de qualité. En 1977, le premier guide touristique « Vacances dans les fermes du Québec » est publié.
- 1976 : marque le début des gîtes à la campagne et à la ville avec la venue des jeux olympiques de Montréal. Le développement des gîtes est très marqué dans les années 1980 et 1990.
- 1981 : création d'un projet de restauration à la ferme nommé « Table Champêtre du Québec ».

Dans les années 90' : Diversification de l'offre

Le développement des gîtes se poursuit : les activités offertes et les types d'entreprises se diversifient, tandis que les activités traditionnelles, comme l'hébergement et les visites à la ferme, connaissent un ralentissement. La restauration à la ferme, elle, gagne en popularité.

- 1991 : entente d'édition et de distribution avec Ulysse pour les guides Gîtes & Auberges du Passant du Québec et Tables Champêtres & Promenades à la Ferme au Québec.

Dans les années 2000 : Structuration de l'offre et concertation

C'est la renaissance de l'agrotourisme, avec l'explosion des produits du terroir créés par les producteurs et les artisans-transformateurs. L'émergence de ces produits agroalimentaires québécois sont de plus en plus valorisés par des chefs, dans des événements et festivals, des marchés de Noël, etc.

- 2004 : création de la toute première route gourmande au Québec : la Route des Saveurs de Charlevoix.
- 2009 : changement de nom corporatif de la Fédération des Agricotours pour Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand du Québec (AATGQ).

Aux Petits Plaisirs © Les Maximes

Depuis 2010 : Le tourisme gourmand comme mode de voyage et tendance touristique

À partir des années 2010, on assiste à une progression marquée du secteur : en plus de l'effervescence d'artisans-transformateurs dans les différentes régions du Québec (distilleries, microbrasseries, boulangeries, etc.), on note également une croissance importante de chefs et de restaurateurs qui se donnent la mission de valoriser le terroir québécois dans leur offre et, par conséquent, l'explosion de foodies.

- 2012 : reconnaissance de l'AATGQ par le Ministère du Tourisme à titre d'association touristique sectorielle (ATS) en agrotourisme et tourisme gourmand.

- 2016 : début d'une offre de services d'accompagnement aux entreprises du secteur et dans les attraits et services touristiques pour permettre le développement d'expériences client en lien avec le terroir québécois. Le tourisme gourmand s'inscrit comme produit touristique phare dans les attraits et services touristiques.

- 2018 : l'agrotourisme et le tourisme gourmand est reconnu produit d'appel touristique et l'expérience « Saveurs locales » est créée pour aider à la promotion du Québec gourmand à l'international.

- 2019 : lancement d'une réflexion stratégique provinciale sur l'avenir du tourisme gourmand au Québec, co-présidée par l'AATGQ et la Société du réseau des Économusées (SRÉ), en collaboration avec les différents intervenants régionaux.

- 2020 : crise de la COVID-19. Les entreprises du secteur, hormis les restaurants et les hébergements (gîtes et auberges) tirent leur épingle du jeu. La tendance de l'achat local, déjà en essor depuis quelques années, s'accentue davantage. Le Plan d'action provincial est adapté pour répondre aux enjeux de la pandémie.

- 2021 : début de la mise en œuvre du Plan d'action provincial pour l'avenir du tourisme gourmand. La reconnaissance du secteur dans le cadre du programme de développement sectoriel (PDS) du MAPAQ permet l'embauche d'une agente de développement dédiée à sa mise en œuvre. Différents projets prennent forme, portés par l'AATGQ et la SRÉ.

- 2022 : nouvelle image de marque et nouveau site web pour l'AATGQ. Dévoilement du Plan d'action pour la promotion internationale de l'agrotourisme et du tourisme gourmand, du Ministère des Relations Internationales et de la Francophonie, dont l'objectif est d'accroître la notoriété du Québec comme destination en agrotourisme et tourisme gourmand et ainsi, attirer un nombre croissant de touristes de l'international. Dans le cadre de ce plan, l'AATGQ et la SRÉ reçoivent un soutien financier pour mettre en place des actions.

© Terre à boire

Nos marques déposées

Table Champêtre[MD] :

Producteur agricole offrant une table mettant en valeur des produits issus de sa propre exploitation agricole et répondant à la norme de mise en valeur des produits du terroir québécois. La ou les productions de la ferme comblent majoritairement les besoins de la table et sont utilisées prioritairement dans la composition de l'ensemble des menus. Le repas est préparé et servi dans une maison ou une dépendance située sur le site de la ferme. Il n'y a, actuellement, que 15 établissements qui peuvent se considérer officiellement comme Table Champêtre.

Gîte du Passant[MD] :

Établissement d'hébergement classifié 3 soleils et plus, offrant cinq (5) chambres ou moins en location. Le service du petit-déjeuner est inclus dans le coût du séjour et répond à la norme de mise en valeur de façon prioritaire et majoritaire des produits du terroir québécois.

Auberge du Passant[MD] :

Établissement d'hébergement classifié 3 soleils et plus, offrant six (6) chambres ou plus en location. Le service du petit-déjeuner est inclus dans le coût du séjour et répond à la norme de mise en valeur de façon prioritaire et majoritaire des produits du terroir québécois.

Table aux Saveurs du Terroir[MD] :

Établissement de restauration qui se spécialise dans la mise en valeur des produits régionaux du Québec. Les produits agroalimentaires locaux, régionaux et du Québec sont utilisés prioritairement et majoritairement dans la composition de l'ensemble des menus. La carte des vins et boissons (s'il y a lieu) présente des produits de fabrication québécoise, tels des bières artisanales, vins, cidres, spiritueux, etc.

Relais du Terroir[MD] :

Lieu de production, de transformation ou boutique offrant la vente de produits composés majoritairement de produits du terroir ou artisanaux du Québec.

Quelques statistiques

En chiffre :

- Site web et blogue : **37 330 pages** vues en moyenne par mois
- Infolettre : **11 612 abonnés** *, taux d'ouverture moyen : **37,12%**
- Bulletin : **2 255 abonnés** *, taux d'ouverture moyen : **50,6%**
- Facebook : **19 071 abonnés** *
- Instagram : **3 134 abonnés** *
- LinkedIn : **522 abonnés** *

* Chiffres du 1er janvier 2023 au 15 juin 2023

Nos 8 expériences phares

© Espace Old Mill Inc.

1. Manger à la ferme (Table Champêtre[MD])

L'expérience manger à la ferme est une expérience unique offerte chez nos Tables Champêtres[MD] du Québec! Elles se distinguent par le fait que les produits servis sont majoritairement issus de la production agricole ou de l'élevage sur place (abeilles à miel, agneaux, grands gibiers, élevages bovins, équins, porcins ou caprins, production laitière, lapins, oiseaux fermiers ainsi que de volaille).

Outre leurs productions sur place (qui doivent constituer la majorité des aliments présentés au menu), les Tables Champêtres[MD] font honneur aux produits du terroir et composent le reste de leur menu avec des produits locaux et régionaux du Québec.

Pour ajouter à cette expérience gustative, les repas sont préparés et servis dans une maison ou une annexe située à même la ferme et sont consommés sur place.

Les Tables Champêtres[MD] du Québec, c'est le savoir-faire d'ici mis de l'avant de la fourche à la fourchette!

© Jeanne Map - Le Relais des Pins

2. Vivre l'expérience cabane à sucre

L'expérience de la cabane à sucre se vit à la même période pratiquement chaque année, soit aux mois de mars et avril, durant le temps des sucres. C'est à ce moment qu'a lieu la traditionnelle récolte d'eau d'érable, nécessaire à la fabrication du délicieux nectar, le sirop d'érable.

Initialement l'endroit où était transformée l'eau en sirop, le concept des cabanes à sucre a évolué au fil du temps pour devenir l'expérience unique que l'on connaît aujourd'hui. Maintenant très diversifiées, les cabanes à sucre proposent tant des menus classiques que revisités. Une chose est certaine, les menus sont composés essentiellement de produits à base d'érable! Sans oublier la traditionnelle dégustation de tire d'érable sur neige!

Afin de se dégourdir un brin, plusieurs cabanes à sucre proposent des activités variées comme une promenade en calèche ou en tracteur, randonnée pédestre, visite des animaux de la ferme, musique et danse traditionnelle et plus encore!

L'expérience à la cabane, il y en a pour tous les goûts!

3. Manger local chez les Tables aux Saveurs du Terroir[MD]

Les Tables aux Saveurs du Terroir[MD] sont des établissements de restauration répondant à des critères spécifiques en lien avec les produits du terroir. En effet, les restaurants dits Table aux Saveurs du Terroir[MD] ont un menu composé à 51% et plus de produits locaux, régionaux et du Québec. Ainsi, la notion de “manger local” prend tout son sens!

La provenance des produits est mise en valeur dans la déclinaison des mets, dans le menu et sur la carte des alcools. Le savoir-faire des chefs et des producteurs sont mariés aux spécificités régionales pour vous offrir des expériences gustatives gastronomiques uniques!

Allez à la découverte de ces tables où vous serez assurés de manger un repas aux saveurs d’ici.

© StoneHaven le Manoir | Relais & Châteaux

4. Pratiquer l’autocueillette : classique ou inusitée

Toutes les raisons sont bonnes pour vivre une expérience d’autocueillette chez un producteur! Que ce soit pour favoriser l’achat local, rencontrer le.la producteur.rice ou encore profiter du grand air tout en se régalant de fruits ou légumes frais! Il s’agit par ailleurs d’une belle occasion de se sensibiliser à tout le travail et le savoir-faire des producteurs qui nous permettent d’accéder à des produits de qualité.

De plus, plusieurs sites d’autocueillette vous permettent d’en apprendre davantage sur la culture effectuée sur place par le biais de panneaux d’interprétation ou d’application interactive! Vous aurez généralement accès sur les lieux d’autocueillette à une panoplie d’activités éducatives et récréatives!

Des grands classiques comme les fraises, les framboises, les bleuets, les pommes et les citrouilles, aux plus inusités, comme la camerise, la baie d’argousier, l’amélanche, le tournesol, les zinnias, la fleur d’ail, etc. Les producteurs ont beaucoup à vous proposer.

© Ferme Marineau

© Vignoble Rivière du Chêne

5. Vivre les vendanges

On entend souvent parler des vendanges en France, en Espagne, mais qu'en est-il des vendanges au Québec? Eh bien, être vendangeur d'un jour est possible dans de nombreux vignobles au Québec. Le temps des vendanges a habituellement lieu vers la fin de l'été ou au tout début de l'automne (septembre et octobre), lorsque le raisin atteint son degré de maturité optimal.

Lors d'une telle expérience, vous serez initié à la viticulture : vous aurez l'occasion de récolter les raisins, une étape essentielle dans la fabrication du vin. Les vignerons québécois proposent différentes formules : certains vous offriront un repas pique-nique, une dégustation de vins, une visite VIP, des rabais exclusifs ou une bouteille-cadeau pour vous remercier de votre aide.

Une journée bien remplie qui suscitera d'heureux souvenirs! N'oubliez pas de réserver d'avance, les places sont limitées.

© Vignoble de l'Orpailleur

6. Prendre part à une dégustation commentée

Un excellent moyen pour découvrir de nouvelles saveurs tout en acquérant de nouvelles connaissances est de suivre une dégustation commentée.

Que ce soit une dégustation de vins, de bières, de fromages, de miels ou de tout autres produits, le personnel de l'établissement s'appliquera à raconter l'histoire derrière ceux-ci, à proposer des accords possibles, à vous informer comment apprêter l'aliment ou comment le consommer. Lors d'une dégustation commentée, vous découvrirez des facettes du produit qui vous feront apprécier encore plus votre expérience.

En goûtant plusieurs produits différents, il devient plus facile de faire un choix et de rapporter à la maison vos découvertes gourmandes.

7. Assister à une visite guidée

Pour connaître l'histoire d'un établissement, de ses propriétaires, de ses cultures et élevages, rien de mieux qu'une visite guidée. Le personnel qualifié de l'organisation s'appliquera à vous partager ses connaissances, à vous renseigner sur le métier et à vous faire découvrir tout un monde.

De nombreux types de visites guidées existent : visite commentée d'une ferme d'animaux tels que les bisons et les alpagas, visite d'érablières, ou visite des lieux de transformation tels que les installations de microbrasseries, de distilleries, de fromageries, pour ne prendre que ceux-là comme exemple. Souvent complétées par des outils d'interprétation, les visites guidées bonifieront assurément votre expérience.

Pour petits et grands, chacun y trouve son compte!

© La vieille fromagerie Perron

8. Participer aux activités de la ferme

Participer aux activités de la ferme, c'est créer des moments inoubliables en famille! C'est l'occasion pour les bambins, comme pour les plus grands, de se plonger dans l'univers du métier de fermier.

En famille, vous découvrirez les habitudes alimentaires et comportementales des animaux de la ferme et vous apprendrez à prendre soin de ceux-ci. Nos fermes abritent une multitude d'espèces animales : chèvres, moutons, porcs, ânes, chevaux miniatures, alpagas, paons, dindes, poules, canards, faisans, pintades, lapins, etc.

Vous serez appelé, entre autres, à les observer, à les toucher, à les brosser et à les nourrir. D'autres activités originales peuvent être offertes à la ferme, par exemple, promenade à cheval miniature ou avec un alpaga, initiation au filage de la laine, cours de tonte, récupération d'œufs frais, expérience fermier d'un jour, et plus encore!

Les activités à la ferme, c'est la parfaite opportunité pour jumeler rencontre, plaisir et apprentissage!

© LeRoyal + St-Arnaud - Ferme Au Pied Levé

Section

INSPIRATIONS

© Manoir Hovey - Restaurant le Hatley

Reportage

Qu’est-ce qui rend le tourisme gourmand du Québec si différent ?

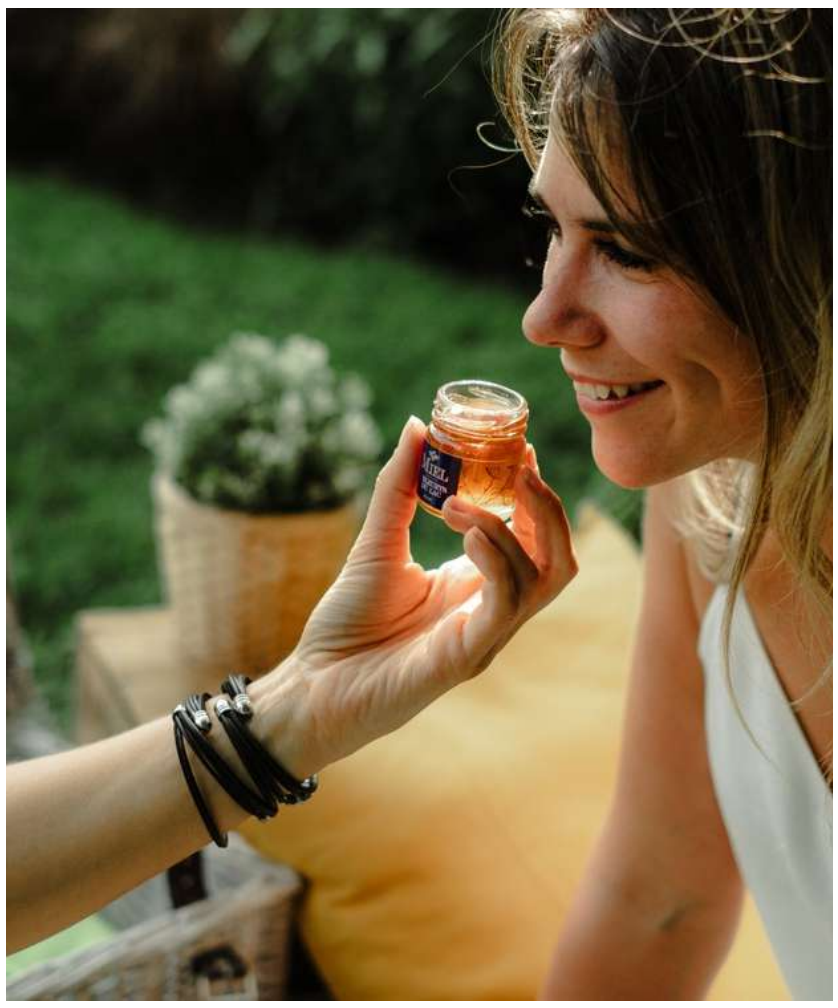
Puiser dans le terroir et notre créativité, pour partager avec le monde, les saveurs issues de notre nordicité

On ne peut évidemment passer sous silence la fameuse poutine et les délicieux produits de l’érable, dont la renommée dépasse les frontières du Québec. Mais la gastronomie locale du Québec, c’est aussi le savoir-faire de chefs de grand talent qui, par leur audace, leur créativité et leur désir de valoriser les spécialités culinaires ainsi que les produits locaux, contribuent à faire du Québec une plaque tournante de la gastronomie mondiale qui se distingue par sa grande convivialité.

C’est également la découverte des produits exceptionnels des producteurs et artisans du terroir québécois, entre autres de talentueux microbrasseurs, producteurs de cidres, fromagers, vignerons et acériculteurs. Sans oublier les pêcheurs de crabes, homards, crevettes nordiques et algues comestibles qui enrichissent la scène culinaire du Québec de façon remarquable avec les produits de la mer et du Saint-Laurent. Ce sont aussi de nombreux marchés, festivals, événements, routes et territoires gourmands qui, marqués par les habitudes culturelles et le rythme des saisons, mettent en lumière l’éventail des saveurs locales du Québec.

Fruits du mariage d’un climat et d’un territoire nordiques, nos produits du terroir ont une signature inimitable. Influencée par les traditions et le multiculturalisme, la culture culinaire québécoise est une véritable expérience pour les sens. C’est autour de la table qu’on partage des moments qui élèvent le plaisir de manger des Québécois en art de vivre.

© Labonté de la pomme - Verger - Miellerie & Cabane à pommes



© Les Maximes - Miellerie King - distillerie & hydromellerie

Le secteur s'inscrit dans des tendances qui favorisent son développement…
… mais aussi sa contribution à l'évolution de notre société !

La gastronomie locale du Québec, c'est finalement une expérience riche de découvertes culinaires et de rencontres passionnantes qui révèlent avec authenticité l'art de vivre des Québécois et leur histoire.

© La vieille fromagerie Perron

- La recherche d'une saine alimentation et la popularité des produits biologiques
- Le retour aux sources, le désir d'acheter local et l'engouement pour les produits du terroir
- L'intérêt pour le tourisme gourmand et culinaire
- L'attrait pour la campagne et la recherche d'une expérience authentique
- Le tourisme de proximité et l'escapade de dernière minute
- L'expérience touristique globale, visant à avoir une diversité d'expériences lors d'un séjour (activités culturelles, de plein air, d'aventure, d'agrotourisme)

Extrait du Plan d'action provincial 2021-2024 sur l'avenir du tourisme gourmand au Québec

Les atouts du secteur

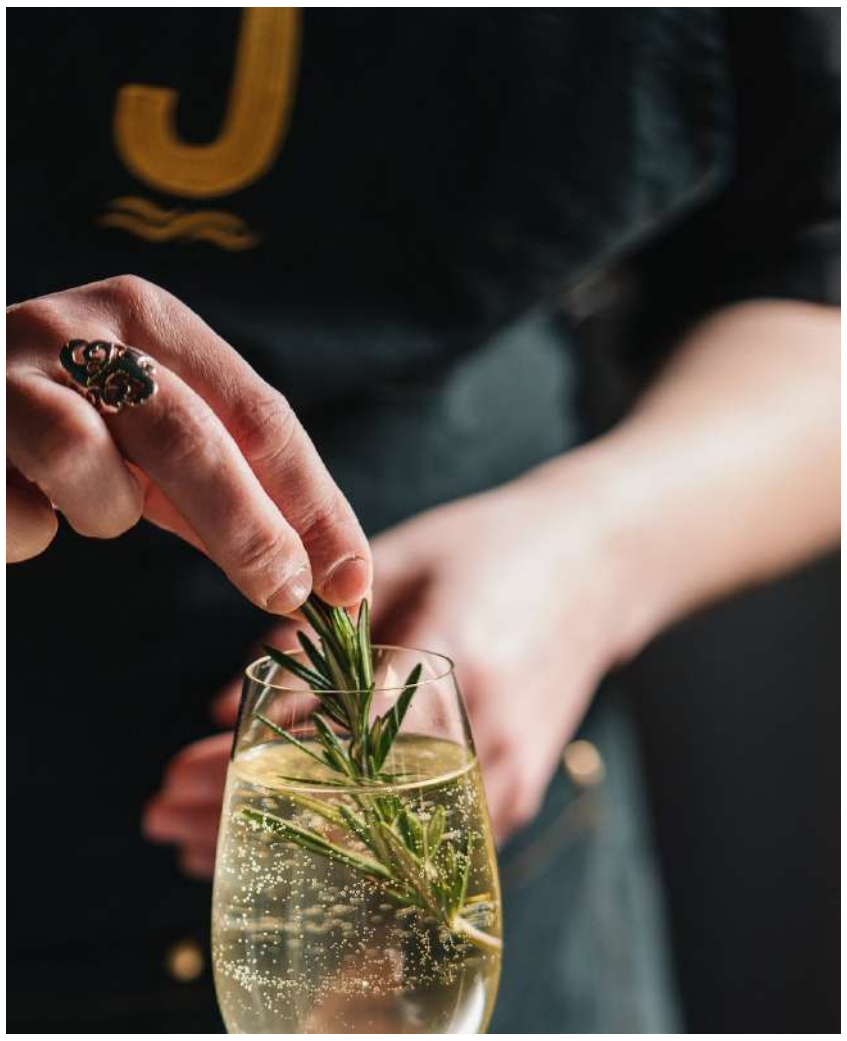
Offre

- Variété et qualité des produits (frais et locaux) du terroir
- Présence dans l'ensemble des régions touristiques du Québec
- Existence de produits identitaires (érable, canneberge, fromages, poutine, homard, produits forestiers....)
- Identitaires culinaires riches et complémentaires de nombreuses régions
- Produits nordiques très identitaires (nordicité liée à notre climat et issue de notre territoire : terre, fleuve et mer)
- Mise en valeur des territoires et des paysages spectaculaires
- Villes et régions animées autour de la gastronomie (festivals, événements, marchés...)
- Variété de routes et de circuits gourmands
- Attractivité territoriale et paysages spectaculaires liés au patrimoine culinaire

© Aux Petits Plaisirs

Expérience

- Diversité des expériences gourmandes : authentiques, créatives, festives, gastronomiques...
- Variété de routes et circuits gourmands
- Réel déclencheur d'émotions (cinq sens)
- Grande convivialité des québécois, rencontres passionnantes avec les locaux, accueil généreux, chaleureux et humain
- Grande proximité/accessibilité avec les chefs, producteurs et artisans
- Qualité de la restauration qui rayonne, ici comme ailleurs, grâce à plusieurs grands chefs réputés et restaurants de renom



© Domaine Jolivent

Extrait du Plan d'action provincial 2021-2024 sur l'avenir du tourisme gourmand au Québec

Les atouts du secteur

© Miellerie King - distillerie & hydromellerie

Marketing

- Renommée importante d'exploitants, transformateurs, restaurateurs, ambassadeurs…
- Capacité de structuration de l'offre : routes, circuits, escapades…
- Existence de nombreux événements gourmands qui facilitent la commercialisation
- Capacité de forfaitisation avec d'autres formes de tourisme
- Prise en compte dans l'ensemble des «expériences touristiques phares» de l'Alliance de l'industrie touristique du Québec

© Miellerie King - distillerie & hydromellerie

Industrie

- Secteur transversal à l'ensemble des autres secteurs touristiques
- Capacité à générer des visites en toutes saisons
- Achalandage important et en croissance
- Potentiel de développement dans la majorité des régions du Québec
- Volonté gouvernementale de développer le secteur
- Volonté et dynamisme des acteurs du secteur (entreprises, ATR, ATS, MRC, Tables bioalimentaires…)
- Conscientisation aux bonnes pratiques environnementales et au développement durable

Extrait du Plan d'action provincial 2021-2024 sur l'avenir du tourisme gourmand au Québec

© Ferme Guy Rivest

Reportage

Tables Champêtres[MD] : les plaisirs de la table… à la ferme!

Par définition, une Table Champêtre[MD] est un restaurant à la ferme, spécialisé dans la mise en valeur des produits de sa terre. Mais en réalité, son expérience ne se limite pas qu'aux saveurs d'ici.

Bien au contraire! Une soirée à l'une des Tables Champêtres[MD] du Québec est littéralement une incroyable fête gourmande, un lieu de délectations, là où des rencontres hors de l'ordinaire se manifestent. Voilà votre chance de lever votre verre aux artisan.e.s, tout juste à côté d'eux.elles!

Ce concept de restauration « de la terre à la table » est si unique que nous avons décidé d'en faire une marque déposée. Notre façon à nous d'orchestrer cette tablée de passionné.e.s, histoire qu'elle soit fantasmagorique.

Tour d'horizon sur ce qui vous y attend concrètement puis de quelles façons une Table Champêtre[MD] peut vous amener à vivre l'authenticité de chez nous, et ce, dans sa plus belle expression.

© L'Éden Rouge

Une expérience culinaire distinctive

Au début des années 80, la marque Table Champêtre[MD] (TC) est née d'une volonté des producteur.rice.s agricoles d'accueillir un petit groupe d'invités, le prétexte parfait de préparer une boustifaille d'une fraîcheur absolue, au même titre que de partager avec eux le fabuleux parcours qui se cache derrière leur savoir-faire. Un repas de proximité concocté de leur propre chef, avec ou sans l'aide d'acolytes transformateur.rice.s ou artisan.e.s agroalimentaires de la région.

Depuis, la Table Champêtre[MD] est pour les agriculteur.rice.s l'occasion de se présenter, d'ouvrir grand les champs, de les visiter, de détailler l'inspiration à l'origine des récoltes ou des élevages, de raconter les lieux ou mieux, de simplement vivre un moment culinaire d'exception en bonne compagnie. Autant du côté du producteur.rice que de l'épicurien.ne, la chance est inouïe de jaser de passions communes, celles des saveurs locales, des délicieux nectars d'ici, en plus de tout ce qui s'y rattache.

Ce que vous ne saviez (peut-être!) pas à propos des Tables Champêtres[MD]

- Bon à savoir! À quelques exceptions près, cette appellation est majoritairement réservée aux producteur.rice.s agricoles. Dès lors, les établissements de restauration dite classiques ne peuvent s'afficher en tant que TC.

- De l'entrée au dessert, au moins 51 % de la composition du menu doit être issue directement de la ferme propriétaire.

- S'offrir cette expérience, c'est aussi la chance de goûter à certains élevages inusités, en particulier le sanglier, le bœuf et le veau Highland ou encore, le chevreau. Cuisinés par des spécialistes, il n'y a pas meilleur moment pour s'y initier ou mieux, s'en régaler!

- Parmi les quinze Tables Champêtres[MD] reconnues, trois d'entre elles le sont depuis plus de 30 ans. Il s'agit de la table Les Rondins, située à Mirabel dans les Laurentides, du Domaine de la Templerie, de Godmanchester ainsi que La Rabouillère à Saint-Valérien-de-Milton, toutes deux de la Montérégie. Dans les trois cas, c'est grâce à la relève familiale que les repas à la ferme sont toujours proposés, saison après saison, depuis pratiquement les premiers jours de la marque.

© Espace Old Mill

> *« Je crois que ce qui fait la réussite de notre Table Champêtre[MD] c'est l'implication de la famille, sa réputation, le bouche-à-oreille et la transmission de ma passion par la bonne bouffe. »*
>
> FRANÇOIS GUILLON, PROPRIÉTAIRE DU DOMAINE DE LA TEMPLERIE

Au-delà de l'assiette, la reconnaissance

Le caractère unique indéniable des Tables Champêtres[MD] du Québec est le fruit du travail tenace de chacun.e des producteur.rice.s-agriculteur.rice.s, accompagné d'une solide analyse, née des paramètres de la marque déposée. De sorte qu'obtenir une telle reconnaissance est la garantie d'une expertise sans pareil, en plus de vous rassurer qu'elle perdure.

> *« Pour moi, la clé de la réussite de notre Table Champêtre[MD] réside dans notre désir que nos client.e.s se sentent comme à la maison. L'adaptabilité et la flexibilité sont deux qualités importantes nous permettant d'offrir ce sentiment. Ensuite, le souci du détail, partout : dans la qualité de nos repas, dans un service professionnel, dans un environnement extérieur exceptionnel… etc. »*
>
> JÉRÉMIE PILON, PROPRIÉTAIRE DE LA RABOUILLÈRE

- Les produits agroalimentaires locaux, régionaux ou du Québec, sont utilisés en majorité dans la composition du menu;
- Des spécialités ou des mets typiques à la région, préparés dans le respect des traditions, se trouvent au menu;
- Les particularités culinaires de la région, autant dans la préparation que dans la présentation, sont mises en valeur;
- Les repas dénotent une certaine recherche, de la création et de l'originalité;
- La provenance des produits utilisés est valorisée dans la dénomination des mets, dans le menu et sur la carte des vins et boissons;
- La carte des vins et boissons propose des produits de fabrication québécoise, de même que des bières artisanales, vins, cidres, spiritueux, eaux pétillantes, etc.
- Est appliquée une politique de remplacement des produits importés par des produits locaux, régionaux et du Québec.
- La ou les productions de la ferme comblent majoritairement les besoins de la table et sont utilisées prioritairement dans la composition de l'ensemble des menus. Les produits agroalimentaires locaux, régionaux et du Québec sont utilisés en complément (49 %).
- Les menus offerts sont en relation avec la ou les productions.
- Le repas est préparé et servi dans une maison ou une dépendance située sur le site de la ferme.
- Etc.!

Ces dernières années, l'engouement concernant les repas dans les champs a permis la découverte d'une autre facette de la Table Champêtre[MD], voire lui donner un second souffle! À présent, la salle à manger n'est plus le seul lieu de plaisirs gustatifs. L'immensité du domaine est également mise à l'honneur afin de créer une expérience enrichie comme de vous initier au bonheur de déguster un festin en plein air. Vous n'avez qu'à penser aux pâturages fleuris, piqués de tables à pique-nique, sous des chapiteaux immaculés de blanc. Difficile de trouver plus bucolique! Un renouveau qui gagne en popularité et qui, aux dires des producteur.rice.s, s'avère être un franc succès! On vous convie à la fête, serez-vous de la partie?

DÉCOUVRIR NOS TABLES CHAMPÊTRES[MD]

© Espace Old Mill

Reportage

Les autocueillettes : traditionnelles et inusitées

Les autocueillettes traditionnelles

C’est généralement aux alentours de la Fête nationale du Québec (24 juin) que s’entame en parallèle un tout autre type de célébration dans les campagnes de la province : l’autocueillette! Des baies des champs jusqu’aux arbres de Noël – oui, oui! – cette activité se renouvelle jusqu’à la toute fin de l’automne!

Que ce soit pour faire la rencontre de producteurs locaux, profiter d’une journée en famille à l’extérieur de la ville ou s’assurer de savourer des aliments au summum de leur fraîcheur, toutes les raisons sont bonnes pour s’adonner à l’autocueillette. Avec la hausse des prix du panier d’épicerie, l’économie réalisée n’est pas non plus à négliger. Tout ça en évitant le suremballage!

© Ferme Marineau

À moins que vous n’acceptiez aucun compromis sur la coquetterie – il faut avouer que les champs et vergers du Québec ont un potentiel photogénique élevé – il est conseillé de privilégier des vêtements confortables pour s’improviser cueilleur d’un jour. La visière, l'écran solaire et la bouteille d’eau sont des incontournables pour la journée!

Nul besoin d’amener vos propres contenants – sauf peut-être pour partager vos récoltes à la fin de la journée : la plupart des producteurs préfèrent fournir des formats uniformes à l’accueil. Il est toutefois judicieux d’avoir de l’argent comptant sur soi. Des sacs et des paniers sont aussi vendus dans les champs, au cas où la cueillette serait plus fertile que prévu!

Depuis une dizaine d’années, l’autocueillette a gagné en popularité au Québec. Plusieurs producteurs ont aménagé des espaces ouverts au public pour pique-niquer; d’autres offrent même de quoi casser la croûte sur place!

Les baies du Québec : un classique indémodable

Ce sont les fraises qui ouvrent le bal de l’autocueillette au Québec. La production des fraisiers commence dès le mois de mai, mais c’est généralement autour du solstice d’été – selon les saisons – que les champs sont accessibles au public. Il existe treize variétés de fraises cultivées dans la province, qui se démarquent par des propriétés différentes ; la Veestar est idéale pour les confitures, la Honeyoye pour la congélation. Si la Jewel et la Seascape sont les plus commercialisées, l’autocueillette permet justement la découverte de variétés qu’on retrouve moins souvent dans les grandes surfaces.

Il faut attendre le début du mois de juillet pour l'ouverture de l'autocueillette des framboises et des bleuets. Terminant vers la fin du mois d'août, leur saison est plus courte que celle des fraises. Encore une fois, profitez de votre présence dans les champs pour raffiner votre palais en comparant les différentes variétés.

Quelle que soit la baie cueillie, assurez-vous d'avoir complètement dégarni un arbre avant de passer au suivant, afin d'éviter les pertes de récoltes pour les producteurs. Mais surtout, osez en écarter les feuilles : c'est souvent à l'ombre que les trésors les plus mûrs et les plus juteux se trouvent!

Quelques autocueillettes inusitées

Argousiers

Au début du mois d'août, de magnifiques grappes en étoile orangées apparaissent dans les champs de la Ferme les Petites Écores, à Pointe Fortune, en Montérégie. C'est signe que l'argousier est prêt pour la saison de l'autocueillette, qui se terminera à la fin du mois. Sept variétés de ce petit fruit nordique sont prêtes à cueillir. Son goût rappelle toutefois des notes de fruits exotiques, de la mangue au fruit de la passion!

© Ferme Les Petites Écores

Piments forts

Donnez un peu de piquant aux dernières semaines de l'été en visitant le Potager Mont-Rouge Halte Gourmande, en Montérégie. Le piment fort s'y cueille tout le mois de septembre. Séché, dans l'huile ou congelé, il peut se conserver plusieurs mois, suffisamment pour épicer vos recettes hivernales! Si vous passez par la Ferme Vaillancourt, à Laval, vous pourrez même garnir votre panier de légumes d'aubergines, de tomates, et d'un bouquet de fines herbes!

© Le Potager Mont-Rouge Halte Gourmande

Raisins de table

Le raisin de table consommé au Québec provient à 98% de l'étranger, mais il y a bel et bien des fermes qui le cultivent. Contrairement aux produits qu'on retrouve au supermarché – qui résistent bien au transport – c'est pour leur goût savoureux que les grappes bleues, rouges et vertes québécoises se démarquent. Cinq variétés de raisins de table sont disponibles pour l'autocueillette à Raisins Bio Vital, à St-Antoine-de-Tilly dès la mi-septembre.

© Raisins Bio Vital

Maïs sucré

Il y a de quoi remplir un panier de légumes bien varié avec un passage à la ferme L'Arc-en-ciel du Paradis, à Cap Santé. Et au-delà des incontournables baies du Québec, on peut aussi s'adonner à l'autocueillette de maïs sucré, généralement de la mi-août à la mi-septembre. Pour conserver toute la subtilité de ses saveurs, il est conseillé de le consommer au maximum vingt-quatre heures après la cueillette.

© L'Arc-en-ciel du Paradis

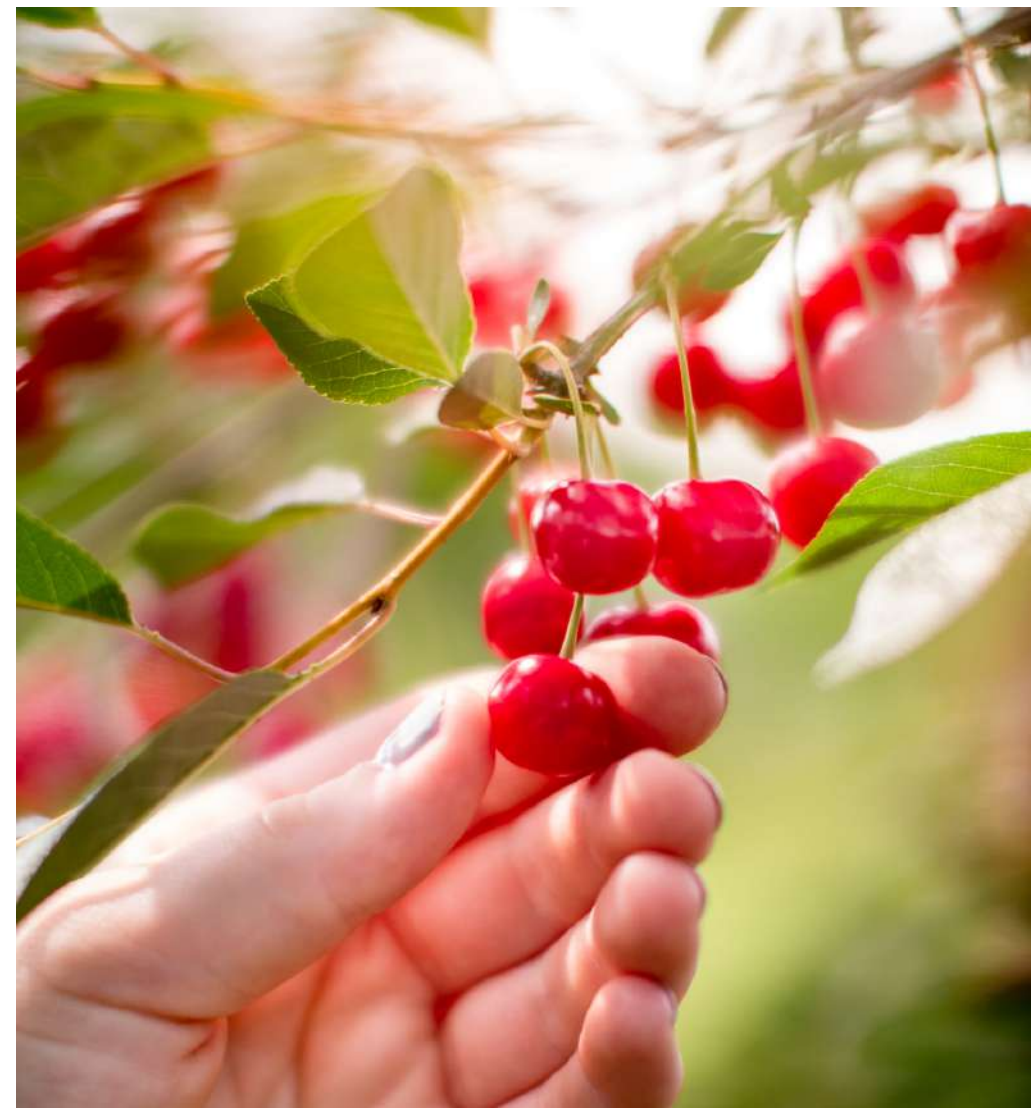
Poires

L'autocueillette de pommes est l'une des activités vedettes de l'automne au Québec. Mais c'est aussi possible de faire ses provisions de poires. À partir de la mi-août, les vergers des six variétés produites à Labonté de la pomme, à Oka, sont ouverts au public. Le site du Verger Kessler est quant à lui maintenu à jour pour l'autocueillette de poires, généralement au mois de septembre.

© Le Verger Kessler

Cerises

Cinq variétés de cerises de type griotte sont disponibles au verger Labonté de la Pomme : la Carmen Jewel, la Cupid la Crimson Passion, la Juliette et la Roméo, recommandée pour sa fraîcheur et son jus. Le Verger Champêtre, à Granby, propose quant à lui l'autocueillette de cerises griottes, qui se démarquent par leur goût suret. Goûtez aux cerises du Québec, idéales pour la cuisson ou encore, pour les amateurs de cerises plus acides!



© Labonté de la pomme - Verger - Miellerie & Cabane à pommes

Sapin de Noël

Décorer le sapin de Noël est un incontournable rituel de la fin de l'automne. Mais pourquoi ne pas prolonger le moment en famille en allant le tailler vous-même. À partir de la mi-novembre, la Ferme Quinn, à Notre-Dame-de-l'île-Perrot, et le Verger Champêtre, vous ouvre les portes de leur sapinière. Scie et traîneau vous sont prêtés… ne manque plus qu'un gobelet pour votre chocolat chaud!

© E. Rosenbaum - La Ferme Quinn

DÉCOUVRIR NOS PRODUCTEURS

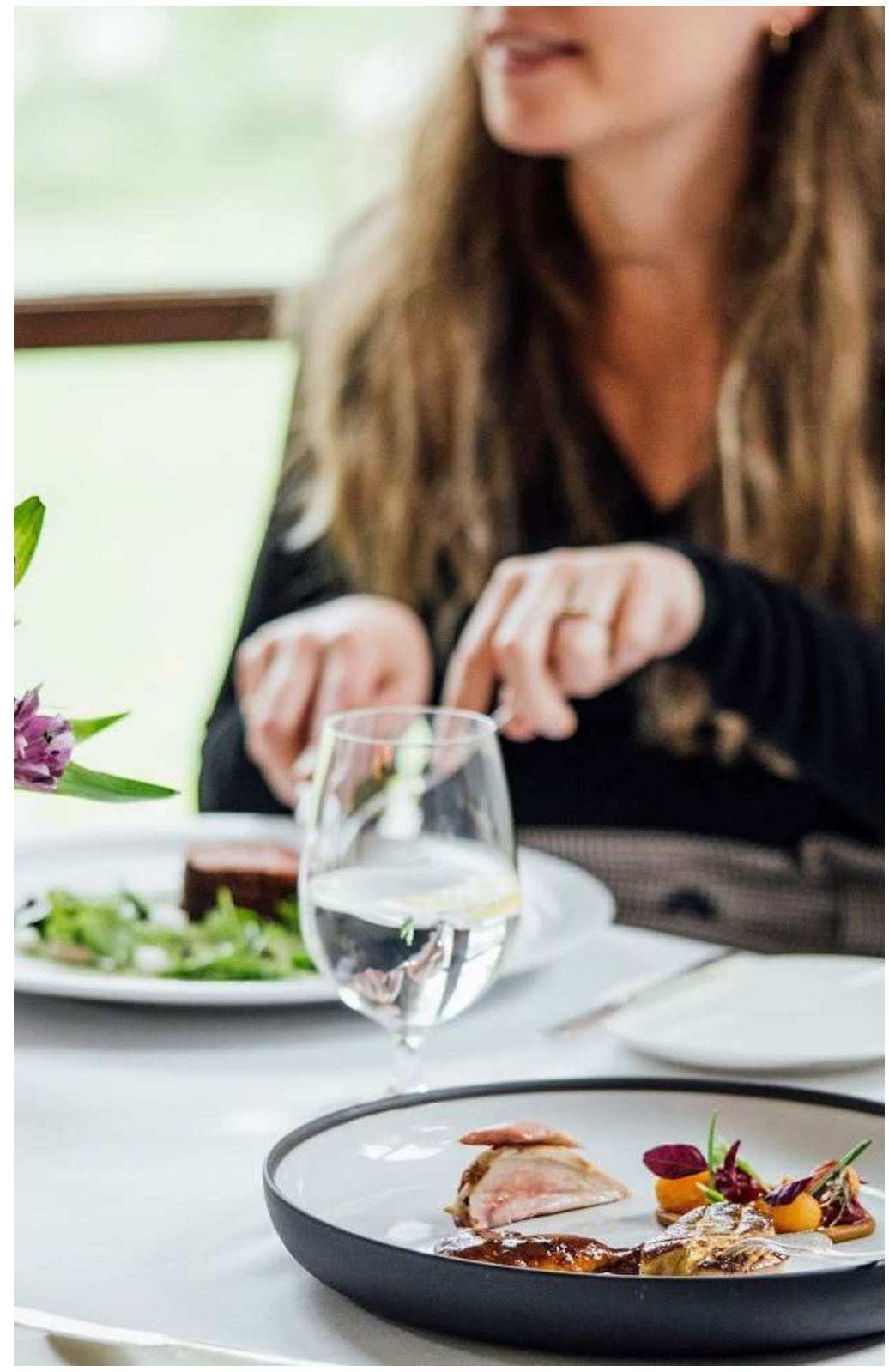
© Labonté de la pomme - Verger - Miellerie & Cabane à pommes

Reportage

Les Tables aux Saveurs du Terroir[MD] : une garantie de manger local

Sans être au courant, vous avez probablement déjà partagé un délicieux repas à l'une des Tables aux Saveurs du Terroir[MD] du Québec. Nous en sommes persuadés, car c'est nous qui avons bâti ce réseau de passionnés!

Parce que partout en province, des artisans chevronnés ont développé une offre de restauration distinctive, on a jugé essentiel de la faire rayonner à la hauteur de leurs ambitions en créant une marque déposée. En quoi consiste-t-elle? Quelle est sa plus-value? Son processus d'évaluation? Lumière sur ces tables gourmandes qui, au fil des saisons, vous proposent que le meilleur d'ici.



© Manoir Hovey

Le Québec, autant de régions à visiter que de saveurs à déguster

La province est sillonnée par autant (sinon plus!) de kilomètres carrés de champs, de vignobles, de vergers ou de fermettes que de chefs talentueux. En fait, chacune des régions a sa signature, sa propre identité. Les maîtres cuisiniers ont alors vite compris que leur table ne pouvait qu'être magnifiée par ces parfums fluctuant au gré des floraisons et par l'occasion, permettre à leurs invité.es de découvrir tout le potentiel gustatif de leur coin de pays. Une constatation qui a fait naître, en partie, l'idée derrière les Tables aux Saveurs du Terroir[MD] (TST).

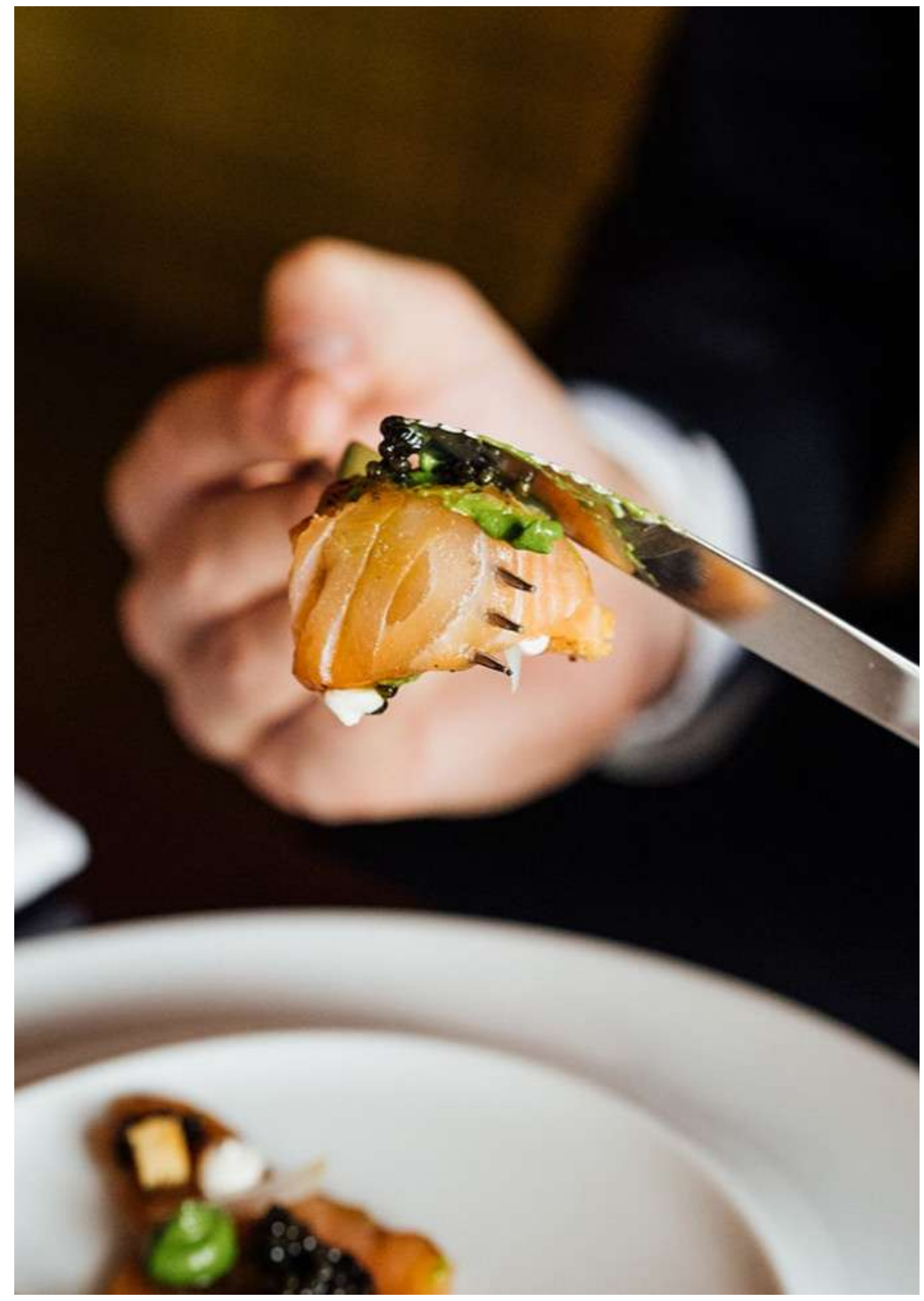
Une valorisation capitale

À l'époque, et comme aujourd'hui d'ailleurs, la volonté de promouvoir le caractère des saveurs d'ici chez les restaurateurs était si vive que l'arrivée d'une marque déposée devenait nécessaire. Né en 2010 du concept de la Table Champêtre[MD] (repas offert directement à la ferme), celui de la TST permet, non seulement, aux restaurants d'être reconnus, mais atteste également un gage de qualité, sans compter l'assurance d'acheter local.

Ne deviens pas qui veut Tables aux Saveurs du Terroir[MD]!

Certes, les restaurants mettant le Québec au menu abondent, toutefois ceux qui arrivent à obtenir le sceau d'approbation Terroir et Saveurs du Québec le sont moins. Dans la mesure où chaque adresse gourmande est soigneusement analysée, décortiquée, voire mesurée, vous ne serez pas étonné.e.s d'apprendre que cette reconnaissance n'est pas octroyée facilement. C'est du sérieux! Plusieurs critères sont considérés lors de l'évaluation. Notamment, il est primordial que :

- Les produits agroalimentaires locaux, régionaux ou du Québec, soient utilisés en majorité (51 %) dans la composition du menu;
- Des spécialités ou des mets typiques à la région, préparés dans le respect des traditions, se trouvent au menu;
- Les particularités culinaires de la région, autant dans la préparation que dans la présentation, soient mises en valeur;
- Les repas dénotent une certaine recherche, de la création et de l'originalité;
- La provenance des produits utilisés est valorisée dans la dénomination des mets, dans le menu et sur la carte des vins et boissons;
- La carte des vins et boissons propose des produits de fabrication québécoise, de même que des bières artisanales, vins, cidres, spiritueux, eaux pétillantes, etc.
- Est appliquée une politique de remplacement des produits importés par des produits locaux, régionaux et du Québec.



© Manoir Hovey

Les Tables aux Saveurs du Terroir garantissent qu'au minimum 51 % de leur carte est composée de produits régionaux ou québécois. Cela dit, dans la majorité des cas, cette proportion est beaucoup plus élevée!

Ainsi, une Table aux Saveurs du Terroir[MD] est par définition une table gourmande spécialisée dans la mise en valeur de produits régionaux et qui, par le savoir-faire de son chef, de son audace et son désir de valoriser l'unicité de sa cuisine, fait briller la gastronomie québécoise. Un simple coup d'œil au menu ou une petite visite sur notre site web le confirme.

DÉCOUVRIR NOS TABLES AUX SAVEURS DU TERROIR[MD]

© Manoir Hovey

Reportage

Les cabanes à sucre : une tradition québécoise

Le mercure se dégourdit, les tempêtes blanches ont plié bagage ; le moment est venu pour la population québécoise et visiteurs de passage de se livrer au plus gourmand des rituels du printemps. Comme une sève sucrée s'éveillant au cœur de l'érable, l'appel de la cabane à sucre se fait sentir!

Patrimoine dans la cabane!

Avant même que soit avalée la première bouchée, les parfums sucrés et salés qui accueillent les gourmands à l'entrée de la cabane donnent l'eau à la bouche. Mais aucun parfum n'est plus invitant encore que celui de la tradition.

De grandes tables en bois, une nappe à carreaux rouge et blanche, un foyer ; c'est aussi pour ce décor rustique et chaleureux qu'on aime s'y réunir chaque année avec la famille, biologique ou choisie!
Après l'entrée de soupe aux pois et les cretons faits maison, les classiques omelettes au four, jambons fumés, fèves au lard et autres plats réconforts déclenchent le festin. C'est le je-ne-sais-quoi des recettes familiales ancestrales qui font de chaque cabane à sucre un endroit unique.

Aucun problème si le tout est servi en mode buffet ou dans de grandes assiettes à partager. Parce qu'après tout, le plaisir de la cabane, c'est aussi celui de manger à la bonne franquette!

© Francis Gagnon, Destination Québec cité

Un partage culturel

L'invitation est éphémère ; il faut la saisir de la mi-mars à la fin avril, réglée chaque année sur la production d'eau d'érable. Les festivités qui l'entourent ne datent pas d'hier.

Bien avant l'arrivée des colons, ce sont les Premières Nations de l'Est de l'Amérique qui détenaient le secret de cet élixir. À l'époque, on le consommait comme boisson, ou on l'utilisait pour l'assaisonnement des légumes et des viandes. Le produit était même digne de plusieurs légendes! On raconte – entre autres – que c'est la femme d'un guerrier iroquois qui aurait découvert ses saveurs, après que celui-ci ait planté sa hache dans un arbre. C'est toutefois la technologie des Européens, avec leurs marmites en fonte, qui a permis la transformation de l'eau en sucre.

Dès le 18e siècle, on construit des abris rudimentaires au cœur des érablières pour permettre aux producteurs de se protéger du froid pendant la récolte d'eau d'érable. Ceux-ci deviennent des abris permanents vers la fin du 19e siècle. Au 20e siècle, ces cabanes gagnent en espace et en confort, jusqu'à devenir la résidence secondaire des acériculteurs.

Pendant le temps des sucres, leur famille s'y rassemble pour des moments de fêtes gourmandes et musicales.

Voilà l'origine des cabanes à sucre que l'on connaît aujourd'hui, à ne pas confondre avec les érablières. La cabane, c'est le lieu où l'on mange ; l'érablière est la forêt qui l'entoure.

L'or blond

Une autre légende autochtone raconte qu'un sirop parfaitement sucré circulait autrefois au cœur des érables. C'est pour en diluer le goût et ainsi éviter la paresse des humains que Manabush aurait versé une pleine chaudière d'eau à l'intérieur d'un arbre.

Quiconque voudrait sucrer ses crêpes ou cuisiner un pouding chômeur allait devoir se retrousser les manches! Et c'est ce que les acériculteurs québécois font chaque printemps.

L'eau d'érable est d'abord recueillie, puis filtrée et bouillie pendant plusieurs heures dans un évaporateur avant de se transformer en sirop. Sa couleur – du doré clair au très foncé – dépend tout simplement du moment de la récolte de l'eau d'érable.

© Cabane à Sucre Constantin & Boutique du terroir

Pas d'un fil!

Que vous enfiliez la traditionnelle chemise de flanelle à carreaux ou que vous optiez pour des vêtements mous et extensibles – question de ne pas devoir résister à une deuxième, voire une troisième assiettée – l'important c'est de s'habiller chaudement! Parce qu'après les boules grands-pères dans le sirop, c'est en plein air que le festin se poursuit.

Dehors, les traditionnelles sucettes de tire d'érable bouclent l'expérience gastronomique.

Question de maximiser la sortie hors de la ville – et d'activer la digestion – certaines cabanes à sucre ont aménagé des sentiers à travers leur érablière. D'autres proposent des promenades de chevaux. Chose certaine, les bottes imperméables ne seront pas de trop pour bien profiter de la journée! Majoritairement ouvertes en mars et avril, certaines cabanes offrent toutefois des repas à l'année (sur réservation).

© La Cabane du coureur

Ce que vous ne saviez peut-être pas sur le sirop d'érable!

- Quarante litres d'eau d'érable sont nécessaires pour la production d'un seul litre de sirop.

- On compte plus de 20 000 cabanes à sucre au Québec pour se sucrer le bec, dont environ 6 500 commerciales!

- La consommation annuelle de sirop d'érable au Québec était estimée à 3,2 livres par personne en 2020.

- Le Québec est le plus grand producteur de sirop d'érable au monde, assurant 71% de la production mondiale. Les exportations des produits de l'érable profitent à 70 pays, mais plus de la moitié sont destinées aux États-Unis.

- Pour réaliser la plus longue mission en orbite d'un Canadien dans l'espace, il a fallu un peu de sirop d'érable! L'astronaute David Saint-Jacques a été ravitaillé par de petits tubes, question de garder le moral pour les 204 jours passés en apesanteur.

© Érablière Richard Boily

- La municipalité de Laurierville, dans le Centre-du-Québec, est en quelque sorte la capitale nationale du sirop d'érable. Un entrepôt de 267 000 pieds carrés y a été érigé pour accueillir des réserves d'or blond, une solution pour assurer un approvisionnement constant et stabiliser le prix du produit.

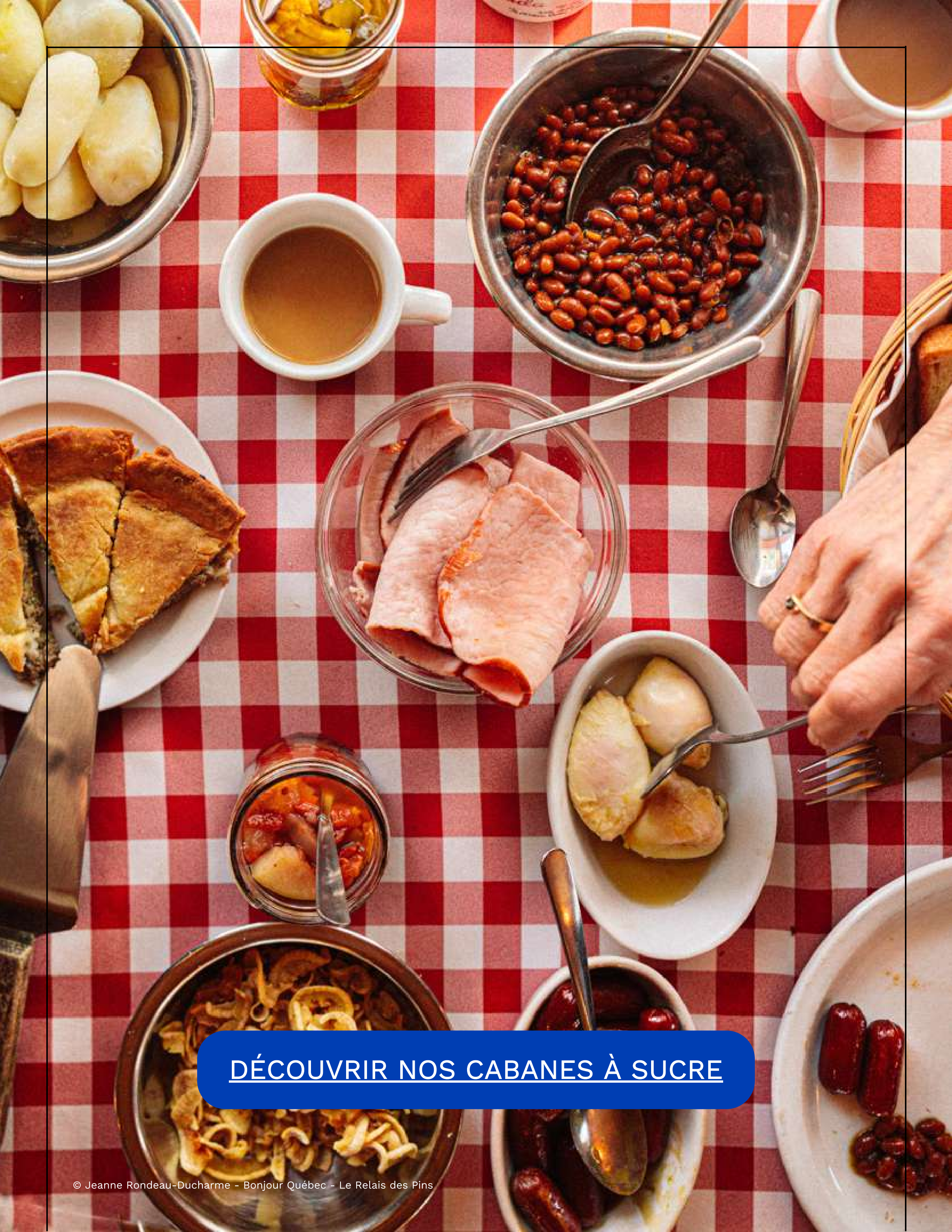
- Chaque année depuis 2010, le Concours de la Grande Sève couronne le meilleur sirop d'érable produit au Québec. Pour sa prochaine édition, tous les yeux sont tournés vers la Ferme entre deux pays, à Sainte-Sophie-d'Halifax, dans le Centre-du-Québec, qui a remporté les honneurs lors des deux derniers concours.

- Chaque année depuis 2010, le Concours de la Grande Sève couronne le meilleur sirop d'érable produit au Québec. Pour sa prochaine édition, tous les yeux sont tournés vers la Ferme entre deux pays, à Sainte-Sophie-d'Halifax, dans le Centre-du-Québec, qui a remporté les honneurs lors des deux derniers concours.

- En plus de son goût exquis, le sirop d'érable est un aliment qui regorge de propriétés alimentaires. Il est riche en polyphénols, qui permettent notamment de freiner le vieillissement cellulaire!

- En 2021, on dénombrait 8 653 exploitations acéricoles au Québec.

- Chaque année, des sacs cadeaux remplis de produits de luxe sont offerts aux artistes nommés aux Oscars, qui célèbrent la crème du cinéma américain. Parmi les bijoux et les cosmétiques dispendieux, on retrouve aussi… du sirop d'érable québécois!



DÉCOUVRIR NOS CABANES À SUCRE

© Jeanne Rondeau-Ducharme - Bonjour Québec - Le Relais des Pins

Reportage

Les Gîtes et Auberges du Passant[MD] : Bienvenue chez vous!

Chambre douillette, déjeuner exquis, accueil convivial et plus que chaleureux… voilà qui décrit bien les Gîtes et Auberges du Passant[MD] du Québec. À cela, on aurait pu aussi bien ajouter les rencontres inoubliables, les escapades gourmandes ou mieux, les expériences immersives. Dans tous les cas, ces hôtes sympathiques vous ouvrent grand les portes de leur maison, comme si vous étiez un membre de la famille. Jetons un coup d'œil sur cette escapade hors du commun qui se prépare à l'horizon.

© Le Baluchon Éco-villégiature

De quel type êtes-vous?

Pour le savoir, il faut bien connaître les différences entre un gîte et une auberge. D'où l'importance d'avoir fait de ces types d'hébergement des marques déposées, de façon à ce qu'ils correspondent en tout point à l'authenticité recherchée.

Nous avons donc authentifié les établissements Gîte du Passant[MD] (GP) en 1981 puis en 1993, Auberge du Passant[MD] (AP). À l'époque, l'objectif était d'améliorer la situation économique des fermes en incitant les propriétaires à demeurer sur leur terre. Leur résidence, généralement vaste, les poussait à vouloir partager leur quotidien aux vacancier.ère.s citadin.e.s en leur faisant vivre des activités ou en les invitant à participer aux travaux agricoles. Enfin, tout pour que cette nuitée soit tout sauf ordinaire!

Les gîtes étaient (et le sont encore aujourd'hui!) choisis pour leur confort, leur propreté, et plus spécialement, pour leur délicieux déjeuner. Repas qui se métamorphose parfaitement bien au gré du temps, histoire de se coller aux parfums de chaque saison.

À propos des Gîtes et Auberges du Passant[MD]

Avant l'arrivée officielle des Gîtes du Passant[MD], on parlait plutôt de gîtes à la ferme, un terme issu d'un projet d'hébergement en milieu fermier de l'UPA régional, en 1972, au Saguenay–Lac-Saint-Jean.

Alors, par définition, un gîte est un établissement d'hébergement exploité par le.la propriétaire ou le.la locataire résidant. Il est au minimum classifié de 3 soleils, en plus d'offrir cinq (5) chambres ou moins. Sans quoi, le déjeuner est inclus et répond sans faute aux normes de mise en valeur des produits régionaux et du terroir québécois. Ces dernières sont justement abordées dans les prochaines lignes.

En revanche, une auberge, exploitée par le.la propriétaire ou le.la locataire, est auréolée d'au moins 2 étoiles et met à disposition un maximum de quarante (40) chambres. Comme son confrère, un déjeuner d'ici, concocté sur place, est compris. Sinon, une Auberge du Passant[MD] peut également proposer la restauration du soir à sa clientèle. Il va de soi que ce service doit répondre aux mêmes normes de mise en valeur.

© Marie-Pier Morin - Auberge des Glacis

Le Québec au menu

Identiques aux différentes marques déposées officialisées par Terroir et Saveurs, dont Table aux Saveurs du Terroir[MD] ou Table Champêtre[MD], les critères d'évaluation que voici pérennisent la qualité locale de ce que mijotent vos hôtes :

- Les produits agroalimentaires locaux, régionaux ou du Québec, soient utilisés en majorité dans la composition du menu;
- Des spécialités ou des mets typiques à la région, préparés dans le respect des traditions, se trouvent au menu;
- Les particularités culinaires de la région, autant dans la préparation que dans la présentation, soient mises en valeur;
- Les repas dénotent une certaine recherche, de la création et de l'originalité;
- La provenance des produits utilisés est valorisée dans la dénomination des mets, dans le menu et sur la carte des vins et boissons;
- La carte des vins et boissons propose des produits de fabrication québécoise, ainsi que des bières artisanales, vins, cidres, spiritueux, eaux pétillantes, etc.
- Est appliquée une politique de remplacement des produits importés par des produits locaux, régionaux et du Québec.
- Des forfaits mettant en valeur les produits du terroir québécois et les particularités régionales sont développés.

Rien que les saveurs d'ici au p'tit déj SVP!

- En plus de répondre aux critères précédents, le déjeuner doit mettre en valeur des mets faits maison, c'est-à-dire une faible proportion d'aliments et emballages commerciaux. Et si ces produits sont offerts, ces derniers doivent être présentés dans des contenants de service.

- Le repas ne peut être de type continental, c'est-à-dire en formule muffins-croissants-café.

© Auberge l'Île Flottante

Le saviez-vous!?

Nombreux sont les établissements reconnus Terroir et Saveurs du Québec qui se démarquent, tant par leur côté historique que leur rayonnement à l'international. Parmi ceux-ci, vous retrouvez :

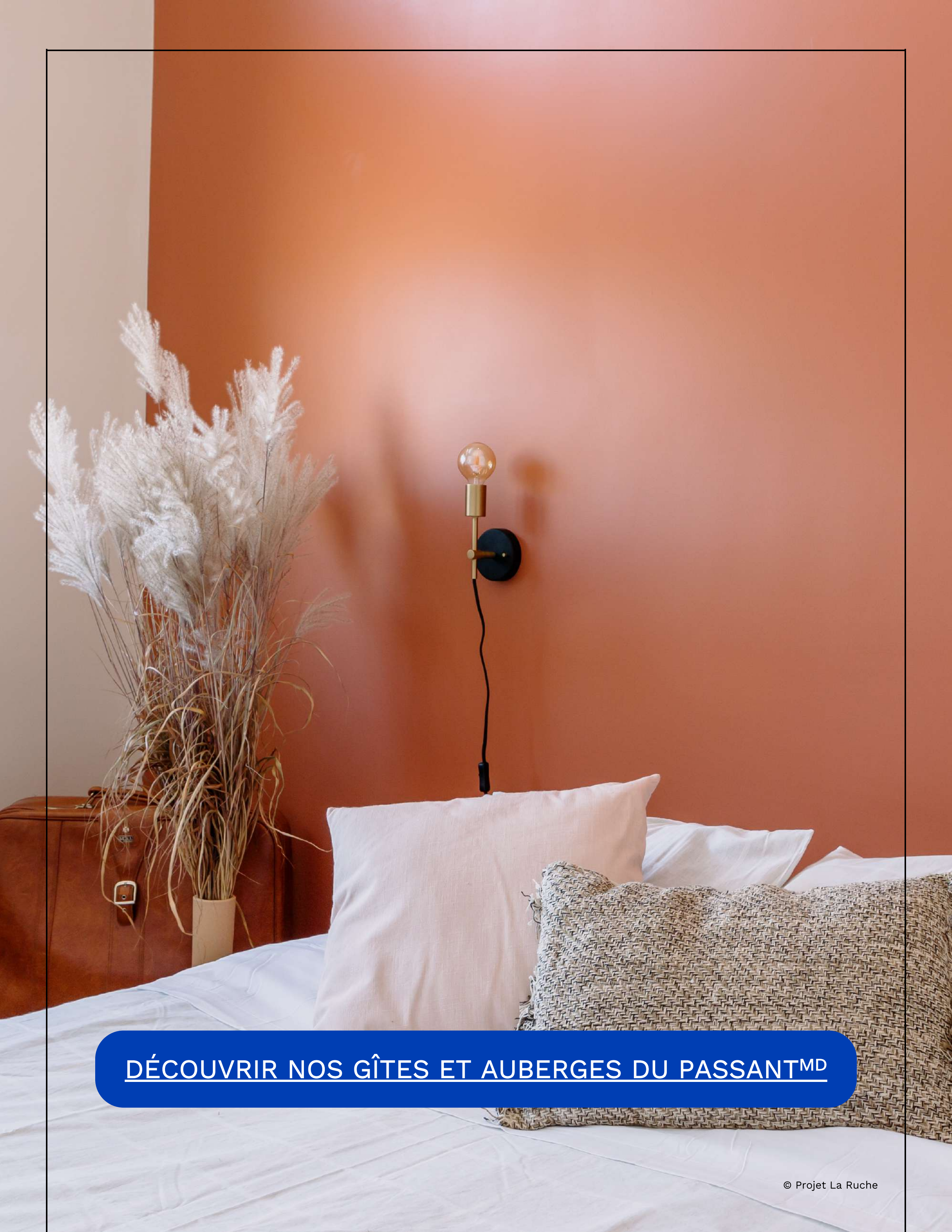
- Une myriade de gîtes et d'auberges qui célèbrent plus de 200 ans d'histoire! Le Domaine de la Templerie en Montérégie (1846), l'Auberge Comme au Premier Jour dans le Bas-Saint-Laurent (ancien presbytère de 1868, classé monument patrimonial à l'architecture exceptionnelle), l'Auberge de l'Île Flottante sur l'Île d'Orléans (1836), l'Auberge des Glacis (un moulin seigneurial datant de 1841) puis La Maison Rousseau (1847), toutes deux en Chaudière-Appalaches, l'Auberge William Wakeham (1860) en Gaspésie et le Gîte Ancestral (1892) en sont de bons exemples.

- De prestigieuses auberges appartenant au groupe Relais & Château telles que le StoneHaven Le Manoir (Laurentides) et le Manoir Hovey (Cantons-de-l'Est).

- Le Château du Faubourg, un château français privé logé dans le quartier historique de Québec.

Une distinction qui perdure

Les Gîtes et Auberges du Passant[MD] ont toujours cette place privilégiée dans le cœur des épicurien.ne.s, car non seulement les moments qu'on y vit sont sans pareil, mais aussi la richesse de ces hébergements se tient dans l'échange de savoirs et de saveurs. Le temps d'un séjour, vous aurez la forte sensation d'être dépaysé.e, un séjour immersif que vous pouvez difficilement refuser!



DÉCOUVRIR NOS GÎTES ET AUBERGES DU PASSANT[MD]

© Projet La Ruche

Reportage

Les principaux événements gourmands et festivals

© Festibière de Sherbrooke

Fier de son terroir, le Québec regorge de beaux événements gourmands rassembleurs. Durant toute l'année, et chaque saison, sont organisés et célébrés des événements (certains à date fixe et d'autres parfois ont des dates variables).

Voici une liste des principaux événements et festivals gourmands au Québec, répertoriés par région touristique :

Abitibi-Témiscamingue

- Foire gourmande de l'Abitibi-Témiscamingue et du Nord-Est ontarien / 13 au 20 août 2023 / Site

Bas-Saint-Laurent

- Festival du Grill de Sainte-Luce / Site
- Bière Fest Rivière-du-Loup / 14 au 16 sept. 2023 / Site
- Bière Fest Rimouski / 14 au 16 sept. 2023 / Site

© Sherbrooke t'en bouche un coin

Cantons-de-L'Est

- Fête des Vendanges / 2 au 10 sept. 2023 / Site
- Les Comptonales / 7 et 8 octobre 2023 / Site
- Clé des champs de Dunham / Site
- Les Comptonales / 7 et 8 octobre 2023 / Site
- Festival Esprit de Potton / 18 et 19 août 2023 / Site
- Les vendanges sur La Route des vins de Brome-Missisquoi / Site
- Festibière de Sherbrooke / Site
- Grande Coulée - Festival de bière / 15 au 17 sept. 2023 / Site
- Sherbrooke t'en bouche un coin / Site
- Festival des bières de Waterloo / 23 sept. 2023 / Site

Les principaux événements gourmands et festivals

Centre-du Québec

- Festival de la Poutine de Drummondville / 24 au 26 août 2023 / Site
- Festival de l'érable / Site
- La Balade Gourmande / 30 sept. au 8 oct. 2023 / Site
- Festival du bœuf d'Inverness / 29 août au 3 sept. 2023/ Site
- Fromages Bouffe et Traditions de Victoriaville / Site
- Festival du blé d'inde de Saint-Célestin / 27 au 30 juillet 2023 / Site
- La Foire Bières - Bouffe et Culture / 8 au 13 août 2023 / Site
- Festival des sucres de St-Pierre-Baptiste / Site
- Canneberge en fête / 28 sept. au 15 oct. 2023 / Site
- Festival Blues & Gin / 21 au 23 juil. 2023 / Site
- Festival du cochon / 3 au 6 août 2023 / Site
- Foire Bières, bouffe et culture de Princeville / 8 au 13 août 2023 / Site

© Festival de la Poutine de Drummondville

Charlevoix

- Festival cuisine cinéma & confidences / Site

Chaudière-Appalaches

- Festival beauceron de l'érable / Site
- Festival du cochon de Sainte-Perpétue / 3 au 6 août 2023 / Site
- Promenade Gourmande / Site
- Festibière de Lévis / 29 juin au 2 juillet 2023 / Site
- Beauce Brasse - bières et cuisine / Site
- Exposition de Saint-Prosper / Site

© Festival des sucres de St-Pierre-Baptiste

Côte-Nord

- Festi-GrÎles de la Côte-Nord / 10 au 12 août 2023 / Site
- Festival de la bière de la Côte-Nord / 3 au 5 août 2023 / Site

Les principaux événements gourmands et festivals

© Fêtes gourmandes de Lanaudière

© Les Délices d'automne

Îles-de-la-Madeleine

- Festival du homard de Grande-Entrée / Site
- Rendez-vous Loup-Marin / Site

Lanaudière

- Oktoberfest de Repentigny / 8 au 10 sept. 2023 / Site
- Les Fêtes Gourmandes de Lanaudière / 17 au 20 août 2023 / Site
- Festival vins et histoire de Terrebonne / 11 au 13 août 2023 / Site
- Festival Octenbulle de Mascouche / 17 au 20 août 2023 / Site

Laurentides

- Fêtes Gourmandes et Artisanales de l'Abbaye d'Oka / 15 juillet au 15 août 2023 / Site
- Mirabel fête l'érable du Québec / Site
- La Grande Gourmandise - Mont-Tremblant / 1 au 30 sept. 2023 / Site
- Festi-Bière de Mont-Blanc / 30 juin au 1 juillet 2023 / Site
- L'Oktobierfest Sainte-Adèle / 29 au 1 oct. 2023 / Site

Laval

- Festival des bières de Laval / 15 au 17 juillet 2023 / Site

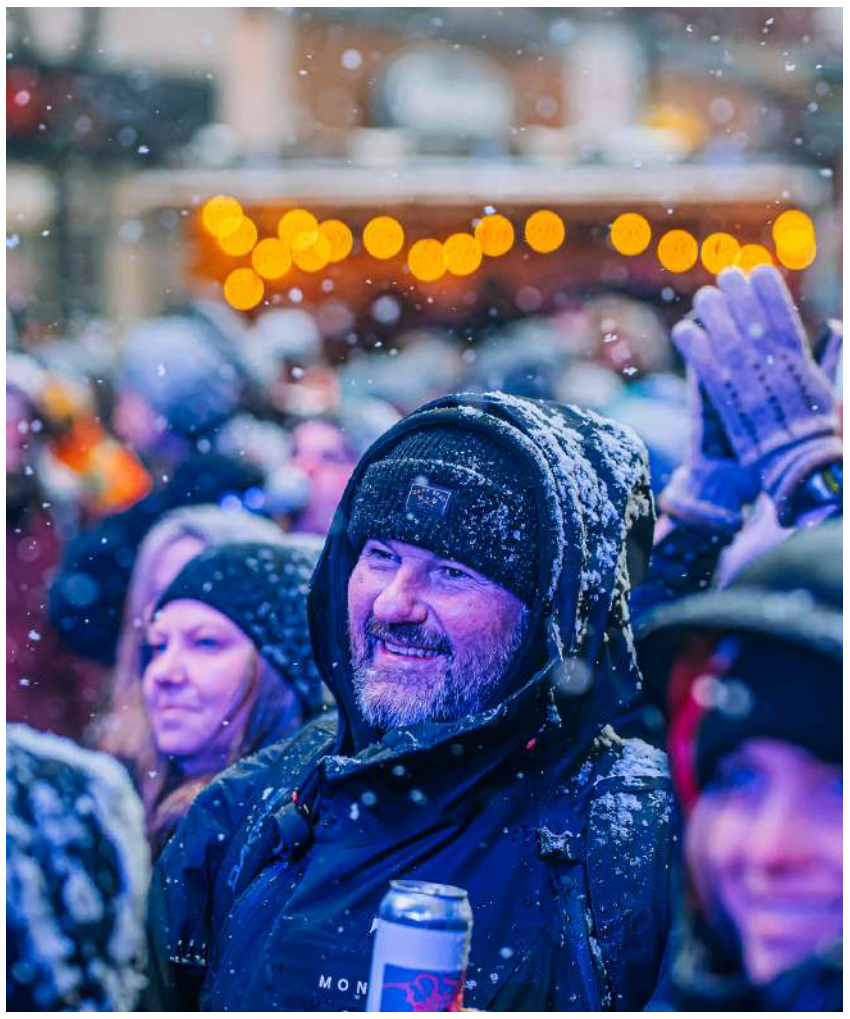
Mauricie

- Les Délices d'automne / 6 au 9 oct. 2023 / Site
- Festival de la galette de sarrazin / 29 sept. au 8 oct. 2023 / Site
- Festival de pêche aux petits poissons des chenaux / 4 au 19 févr. 2024 / Site

Les principaux événements gourmands et festivals

Montérégie

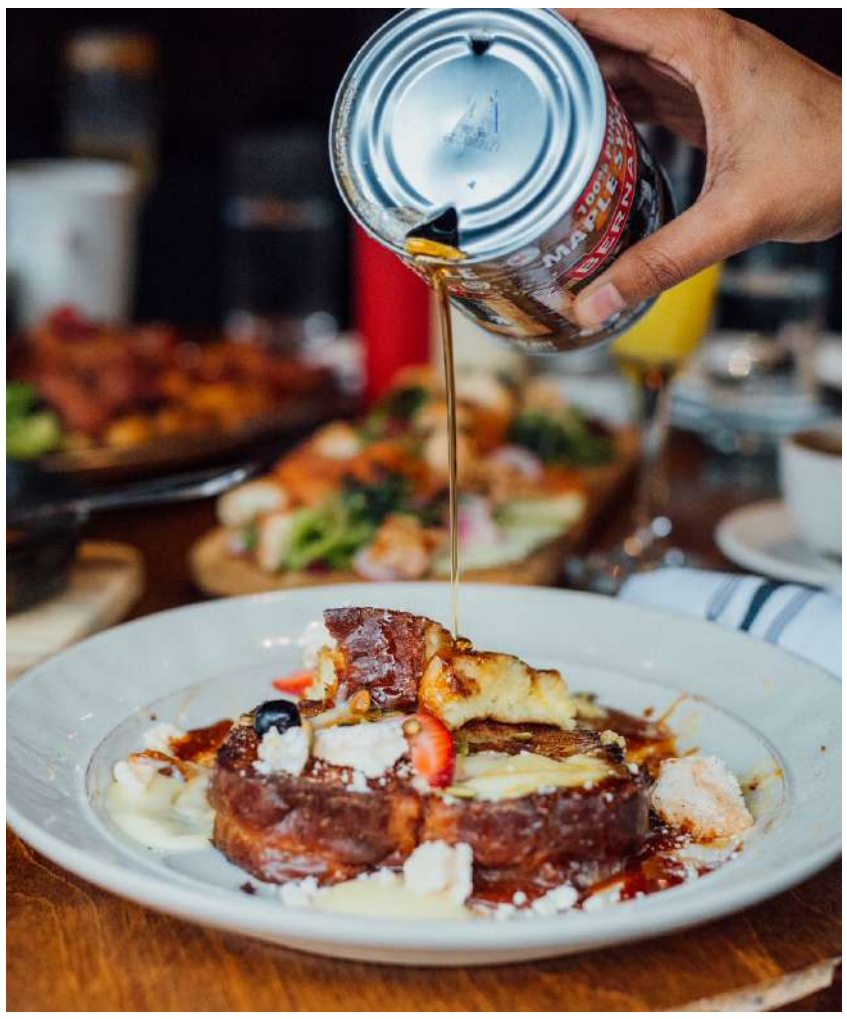
- Gib Fest / 13 au 23 juillet 2023 / Site
- Week-ends gourmands de Rougemont / Site
- Bières et Saveurs de Chambly / 1 au 4 sept. 2023 / Site
- Festival Bières vins & terroir / 30 juin au 1 juillet 2023 / Site
- La Grande Gourmandise - Boucherville / 1 au 30 juin 2024 / Site
- Fête du Vieux Marché de Saint-Denis / 9 au 13 août 2023 / Site
- Pow Wow - Échos d'une nation fière / 8 et 9 juillet 2023 / Site



© Cabane Panache

Montréal

- Montréal en Lumière / 22 fév. au 3 mars 2024 / Site
- Mondiale de la Bière / 23 au 26 mai 2024 / Site
- Poutinefest de Montréal / 13 au 31 juillet 2023 / Site
- Cabane Panache / Site
- MTL à Table / 3 au 19 nov. 2023 / Site
- Festival sur le Canal / Site
- Les Premiers Vendredis / 2 juin au 6 oct. 2023 / Site
- Soif de cidre Montréal / 28 au 30 juillet 2023 / Site
- Festival YUL EAT / 3 au 11 septembre 2023 / Site



© MTL à Table

Ouatouais

- Festibière de Gatineau / 19 au 29 juillet 2023 / Site
- Festibière d'hiver / Site

Les principaux événements gourmands et festivals

© Fêtes gourmandes Desjardins de Neuville

Québec (région de)

- Fêtes gourmandes Desjardins de Neuville / 24 au 27 août 2023 / Site
- Foodcamp / 9 et 10 mars 2024 / Site
- Festival des Brasseurs et Artisans de Québec / 11 au 13 août 2023 / Site
- BBQ Fest / Site
- Québec Exquis! / 1 au 31 mai 2024 / Site
- Pow Wow international de Wendake / 30 juin au 2 juillet 2023 / Site
- Festibière de Québec / 17 au 20 août 2023 / Site
- La Commission B / Site
- Rythmes & Papilles Microfestival / 8-9 juil. et 6 au 21 août 2023 / Site

© Festival du Bleuet de Dolbeau-Mistassini

Saguenay-Lac-Saint-Jean

- Festival du bleuets de Dolbeau-Mistassini / 3 au 5 août 2023 / Site
- Festival des Brasseurs de Dolbeau-Mistassini / 25 et 26 août 2023 / Site
- Festival des bières d'Alma / 27 au 29 juillet 2023 / Site
- Festival de la gourgane / 27 au 30 juillet 2023 / Site
- Festival des bières du monde de Saguenay / 20 au 22 juillet 2023 / Site

Multi-régions

- Les Porte ouvertes Mangeons local / fin juillet à mi-septembre 2023 / Site

Reportage

Des circuits agrotouristiques et gourmands au Québec !

Les circuits agrotouristiques ou gourmands sont une excellente manière de découvrir le patrimoine culinaire d'un territoire, de répondre à la demande des excursionnistes et des visiteurs et de prolonger leurs séjours, tout en faisant la promotion des produits locaux et des entreprises participantes. Aujourd'hui, on en compte plus de 50 dans toutes les régions du Québec.

Plusieurs initiatives se démarquent d'ailleurs sur ce sujet, certains en y incorporant notamment des éléments en lien avec la mobilité douce. Parmi ces initiatives, on peut mentionner :

- La route des bières de l'Est (Bas-St-Laurent et Gaspésie) / Site
- La route des Brasseurs (Cantons-de-l'Est) / Site ou site
- Le circuit des têtes fromagères (Cantons-de-l'Est) / Site ou site
- La route des Vins de Brome Missisquoi (Cantons-de-l'Est) / Site
- La véloroute Gourmande (Cantons-de-l'Est et Montérégie) / Site
- La balade gourmande (Centre-du-Québec, événement ponctuel) / Site
- La route des Saveurs de Charlevoix (Charlevoix) – 1er circuit gourmand au Québec / Site
- Le circuit des Saveurs (Îles-de-la-Madeleine) / Site
- Le circuit de l'Abécédaire / Bouilli d'histoires salées (Îles-de-la-Madeleine) / Site
- Les circuits Goûtez Lanaudière (Lanaudière, 6 circuits) / Site ou site
- Le Chemin du terroir (Laurentides, route touristique reconnue) / Site
- La route des Brasseurs (Mauricie) / Site
- Le circuit du Paysan (Montérégie, route touristique reconnue) / Site
- Les circuits du Parcours Gourmet Outaouais (Outaouais, 5 circuits) / Site (parcours en cours de refonte, le site pourrait évoluer)
- La route des Bières du Saguenay-Lac-St-Jean (Saguenay-Lac-St-Jean) / Site
- Et bien d'autres !

© La route des Brasseurs

Le saviez-vous ?

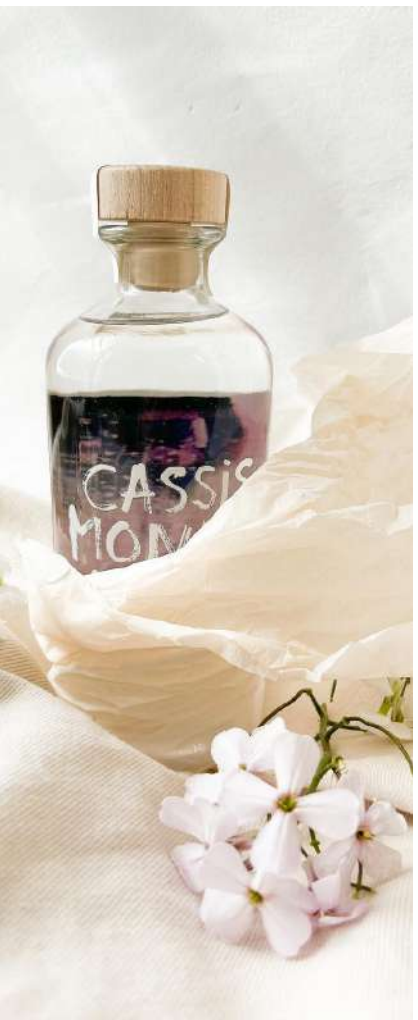
L'AATGQ travaille actuellement au développement de circuits gourmands "distinctifs", en partenariat avec plusieurs régions, misant sur la diversité du tourisme gourmand, la saisonnalité des produits, l'identité culinaire des régions, le tout encadré par des critères et des normes de qualité afin de garantir une expérience homogène pour les visiteurs intra et hors-Québec. Cette initiative s'inscrit d'ailleurs dans les expériences Saveurs locales et Routes et Découvertes promues par l'Alliance de l'industrie touristique du Québec.

Section

CONTACT

© Cidrerie Milton

POUR ALLER PLUS LOIN



© Cassis Monna & Filles

Vous désirez davantage d'information ou vous désirez parler de nous, n'hésitez pas à nous contacter à info@terroiretsaveurs.com.

Vous souhaitez inclure notre logo?

TÉLÉCHARGER NOS LOGOS

TÉLÉCHARGER NOTRE GUIDE DE MARQUE

Vous êtes à la recherche de visuels, d'images inspirantes ou de vidéos dynamiques pour appuyer votre article?

CONSULTEZ NOTRE BANQUE D'IMAGES

CONSULTEZ NOS VIDÉOS PROMOTIONNELLES

© Alcyon sel de mer

Vous souhaitez en apprendre plus sur l'association, le secteur de l'agrotourisme et du tourisme gourmand?

PORTRAIT DU SECTEUR DE L'AGROTOURISME ET DU TOURISME GOURMAND

RAPPORT ANNUEL : CE QUE NOUIS AVONS ACCOMPLI EN 2022

DÉCOUVRIR LE GUIDE DES NOUVEAUTÉS

VOIR LE CONSEIL D'ADMINISTRATION 2023-2024

Vous souhaitez rester inspirer et connaître les meilleures activités, dernières actualités de l'association et du secteur ? Chaque mois retrouvez :

INFOLETTRE CLIENTÈLE

BULLETIN SECTORIEL

© Cidrerie Milton

Contactez-nous

Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand du Québec
7665, boulevard Lacordaire, Montréal, Québec, H1S 2A7
514 252-3138

www.terroiretsaveurs.com info@terroiretsaveurs.com

Suivez-nous

Inscrivez-vous

INFOLETTRE CLIENTÈLE

BULLETIN SECTORIEL