

NOUVEAUTÉS 2024 EN AGROTOURISME ET TOURISME GOURMAND

TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC

4 avril 2024

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

QU'EST-CE QUE LE TOURISME GOURMAND?.....	2
BAS-SAINT-LAURENT.....	4
CANTONS-DE-L'EST.....	7
CENTRE-DU-QUÉBEC.....	17
CHARLEVOIX.....	22
CHAUDIÈRE-APPALACHES.....	23
LANAUDIÈRE.....	29
LAURENTIDES.....	32
LAVAL.....	35
MAURICIE.....	36
MONTÉRÉGIE.....	38
RÉGION DE QUÉBEC.....	46
SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN.....	52

BAS-SAINT-LAURENT

Amouraska

Région : Bas-Saint-Laurent

Résumé des nouveautés :

- Slushs alcoolisés (8 différents parfums)
- Début de la saison : 22 juin

Texte :

Délices glacés

Le vignoble Amouraska détient l'antidote parfait pour les chaudes journées d'été qui se préparent. À compter du 22 juin, huit parfums de barbotines (*slushs*) alcoolisées seront disponibles à la dégustation. Chacune des recettes est élaborée à partir des fruits cultivés sans pesticides ni produits chimiques sur le domaine: framboises, prunes, amélanthes, cerises, cassis, rhubarbe et aronia, un arbuste indigène à fruits noirs. Le tout, à déguster dans le bistro de style agro-industriel, ou sur la magnifique terrasse ensoleillée qui surplombe les champs.

Contact :

- Kathy Dickner Présidente
- info@amouraska.com

Photos :

☐ Vignoble Amouraska

Côté Est

Région : Bas-Saint-Laurent

Résumé des nouveautés :

- Espace découverte (inauguré en octobre 2023)
 - Boutique gourmande avec contenu interprétatif pour rendre hommage aux racines culinaires, au savoir-faire et au terroir du Kamouraska
 - Possibilité de dégustation commentée de mars à juillet et de septembre à décembre
 - Activité d'interprétation de l'histoire culinaire régionale / présentation des producteurs avec qui Côté Est collabore. (activité de groupe personnalisable)
- Installation d'une borne de recharge électrique
- Signature de l'engagement pour un tourisme durable à l'horizon 2030 (GreenStep)
 - www.cote-est.ca/engagement-durable
- Expérience MYCOMIGRATEUR de retour en 2024 : activité pour 4 personnes (journée complète) : exploration du Kamouraska en 4x4 avec Chef Kim Côté, découverte des produits forestiers, repas gastronomique préparé en forêt, apéro, visite d'un producteur, etc.

Texte :

Un espace pour découvrir

Côté Est est une vitrine pour un éventail de producteurs du terroir qui font du Bas-Saint-Laurent une destination touristique de choix. La coquette maison à lucarne de Kamouraska héberge depuis octobre dernier une boutique gourmande. Il s'agit aussi d'un espace visant à encourager la curiosité pour le terroir culinaire de la région, à travers du contenu interprétatif sur l'histoire culinaire, le patrimoine gourmand québécois, et les produits emblématiques du territoire. Une borne de recharge pour voitures électriques est aussi à la disposition des visiteurs.

Contact :

- Danielle Bourgeois - responsable communications numériques
- danielle@cote-est.ca

Photos :

□ Côté Est

Vieux Loup de Mer

Région : Bas-Saint-Laurent

Résumé des nouveautés :

- Pas des nouveautés, mais faits dignes de mention :
 - Épicerie gourmande sur place *Le Garde-Manger* (produits locaux)
 - Possibilité de réserver une soirée “Chef au chalet” (repas gastronomique concocté sur place adapté aux goûts de chacun)

Texte :

Bâtir des ponts

Tous plus coquets les uns que les autres, les chalets hôteliers à louer du Vieux Loup de Mer permettent une incursion dans la nature entourant le superbe parc national du Bic. L'entreprise du Bas-Saint-Laurent veut maintenant ériger des ponts entre les visiteurs et les producteurs et restaurateurs qui peuplent la région. Une épicerie gourmande - le Garde Manger - a été aménagée dans le poste d'accueil de l'entreprise. On y retrouve une foule de produits locaux, dont des aliments prêts à manger concoctés par les chefs Colombe St-Pierre et Adrian Pastor, ainsi qu'une sélection locale de bières et de vin. Le vieux loup de mer propose aussi des expériences gastronomiques personnalisées, durant lesquelles un chef vient concocter un repas dans le confort du chalet.

Contact :

- Martin Gagnon, propriétaire
- info@vieuxloupdemer.com

Photos :

▣ Le Vieux Loup de Mer

CANTONS-DE-L'EST

5e Élément

Région : Cantons-de-l'Est

Résumé de la nouveauté :

- 20e anniversaire

Texte :

Deux décennie de gourmandise

Le restaurant le 5e Élément célèbre cette année son vingtième anniversaire. Depuis deux décennie, l'établissement niché dans le somptueux village de Compton dans les Cantons-de-l'Est régale sa clientèle avec une cuisine inspirée par des ingrédients de première qualité. Le respect de l'environnement - qui s'incarne notamment par la mise en valeurs de produits locaux et la gestion responsable des déchets - habite toujours autant ses propriétaires!

Contact :

- Denis Vézina, chef proprio
- info@lecinquiemeelement.ca

Photos :

▣ Le 5e Élément

Autour de la pomme, cidrerie et distillerie artisanale

Région: Cantons-de-l'Est

Résumé des nouveautés :

- 2023 :
 - Plusieurs partenariats avec restaurants prestigieux et commerces locaux
 - Récompense : prix de l'Ordre national du Mérite Agricole, catégorie bronze - pour leur engagement envers l'agriculture
- 2024 :
 - Engagement envers une agriculture durable : démarche pour la certification biologique Écocert.
 - Nouvelles étiquettes de bouteilles (firme de comm + Gérard Dubois, artiste illustrateur reconnu à l'international)

Texte :

Vers un verger vert

Les mille pommiers plantés au pied du Mont Shefford en 2006 portent fruit aux propriétaires de la cidrerie Autour de la pomme. Grâce au savoir-faire et à la minutie de ses artisans, les cuvées de cidre, de mousseux et de spiritueux continuent de soulever l'enthousiasme des commerces locaux comme des prestigieux restaurants de la province. Fière de son prix de l'Ordre national du mérite agricole de la catégorie bronze pour son engagement envers l'agriculture en 2023, l'entreprise poursuit sur sa lancée durable en entamant cette année une démarche de certification biologique de son verger par l'Entreprise française Ecocert. Ce sera aussi l'occasion pour la cidrerie de revamper son identité visuelle grâce au talent de l'illustrateur Gérard Dubois.

Contact:

- Jean-Philippe Robert, propriétaire
- info@autourdelapomme.com

Photos :

Non

Cabane à sucre et produits LA MARTINE

Région: Cantons-de-l'Est

Résumé des nouveautés :

- Nouvelle expérience : visite guidée (1h15) qui comprend :
 - Sentier pédestre avec panneaux d'interprétation
 - Visite des installations acéricoles
 - Explication complète du procédé de transformation du sirop d'érable
 - Visite de la cuisine
 - Dégustation de produits

Texte :

Tour de sucre

La Cabane à sucre et Produits LA MARTINE, située à Saint-Romain, offrira des visites guidées dès ce printemps. À compter du mois de juin, les visiteurs pourront déambuler dans des sentiers pédestres aménagés, où ont été parsemés ça et là des panneaux informatifs et ludiques sur la récolte de l'eau d'érable. D'une durée d'environ une heure quinze, la visite se poursuit à l'intérieur des installations où est fabriqué le sirop. Après un bref passage dans la cuisine - où sont soigneusement préparés les pâtés mexicains, marinades, sauces à spaghetti à l'érable et autres sucreries - personne ne voudra manquer la dégustation des produits de l'érable.

Contact :

- Propriétaire
- produitslamartine@gmail.com

Photos :

☐ Cabane à sucre et produits la Martine

Fromagerie Nouvelle-France

Région: Cantons-de-l'Est

Résumé des nouveautés :

- Nouveaux produits : Samuel Le Bleu et Fruitière des Bergers
 - <https://elevageetcultures.ca/alimentation/2023/deux-nouveaux-fromages-pour-la-fromagerie-nouvelle-france-une-ode-aux-racines-quebecoises/>
- Prix remporté : Caséus Or (remporté pour le fromage Zacharie Cloutier pour une 4e fois - du jamais vu au Québec)

Texte :

Hommages en fromages

Deux nouveaux fromages s'ajoutent à l'éventail de la fromagerie Nouvelle-France, qui se spécialise dans la production au lait de brebis. Clin d'oeil au fondateur de la colonie française en Amérique, le Samuel le bleu est un fromage à pâte ferme de lait non pasteurisé, défini par un persillage bleuté. La Fruitière des Bergers, un fromage à pâte demi-ferme, se distingue quant à lui par sa tendreté et sa souplesse. Son nom rend hommage aux sept bergeries qui permettent d'assurer la production de la fromagerie. L'entreprise familiale située dans le village de Racine, dans les Cantons-de-l'Est, poursuit donc sa mission de faire rayonner la région par la qualité de ses fromages. Leur Zacharie Cloutier - un produit à pâte ferme et demi cuite - a d'ailleurs remporté en 2023 un quatrième Caseus d'or, remis au meilleur fromage du Québec!

Contact:

- Marie-Chantal Houde PDG
- mariechantal@fromagerienouvellefrance.com

Photos :

Non

Les Cocagnes

Région: Cantons-de-l'Est

Résumé des nouveautés :

- Le chantier de rénovation de la grange des Cocagnes démarre ce printemps. On y trouvera entre autres une cuisine de transformation, une salle de réception et une boutique ouverte au grand public.
- La Table Champêtre^{MD} continue pendant les travaux, la programmation de chef-fes invité-es sera dévoilée au début avril.

Texte :

Les Cocagnes entame ce printemps son chantier de rénovation de la grange

À l'entrée du site des Cocagnes, une grange de 7000 pi² sera complètement rénovée afin d'accueillir une cuisine de transformation, une grande salle multifonctionnelle ainsi qu'une boutique ouverte au public. Ces lieux seront le point de rencontre entre les agriculteur-trices résident-es et les visiteur-ses : pour les premiers, ce sera leur lieu de travail, de *coworking* et de mise en marché, tandis que les deuxièmes pourront profiter d'ateliers divers (cuisine, agriculture, artisanat), d'expériences gourmandes (table champêtre^{MD} du temps des sucres et d'automne), ou tout simplement s'arrêter pour se procurer des aliments frais ou du prêt-à-manger.

Pendant le temps des travaux qui devrait durer jusqu'à la fin de l'été, la programmation des tables champêtres^{MD} se poursuit tranquillement sur une partie du site qui ne sera pas affectée par le chantier. La programmation des chef-fes invité-es sera dévoilée dès le mois d'avril... Restez à l'affut!

Contact:

- Stéphanie Hinton, directrice
- stephanie@lescocagnes.ca

Photos :

▣ Les Cocagnes

Moulin 7 - Pub et microbrasserie

Région : Cantons-de-l'Est

Résumé des nouveautés :

- 10e anniversaire
- Nouvelle bière qui souligne les 75 ans de la grève de 1949.
- Organisation d'une foire brassicole
- Vendredis au bord du pit durant l'été (Place de la traversée)
- Plusieurs événements au courant de l'année
- La terrasse du resto-pub est maintenant couverte et fermée (avec chauffe-terrasse) pour une plus longue saison.
- Projet numérique avec la ville de Val-des-Sources qui fête leur 125e anniversaire pour mettre de l'avant l'histoire de la région

Texte :

Fêter la décennie

Implanté à Val-des-Sources depuis dix ans, le Moulin 7 souhaite plus que jamais mettre en valeur le patrimoine historique et culturel de la région. En février dernier, la microbrasserie a lancé une nouvelle bière pour commémorer le 75e anniversaire de la grève de l'amiante. L'Impérial 1949 - une stout aux arômes de café et de chocolat - rend hommage aux travailleurs qui ont milité pour de meilleures conditions de travail. La tradition de la foire brassicole organisée par le Moulin 7 se poursuivra tous les vendredis de l'été, à la Place de la Traversée. La nouvelle terrasse couverte et chauffée du resto-pub permettra quand à elle de prolonger la saison de dégustation à l'extérieur.

Contact :

- Co-propriétaire
- pubmoulin7.2022@gmail.com

Photos :

Non

Réseau des Haltes gourmandes

Région : Cantons-de-l'Est

Résumé des nouveautés :

- Festival Les Folies gourmandes du 27 au 29 septembre 2024
 - <https://lesfoliesgourmandes.com/edition-2024/>
- Le Road Trip gourmand signé Chef Oli avec La Terre Bowker. Du 1er juin au 29 septembre 2024.
 - Arrêt à la Brasserie La Ferme (boisson), à la Pâtisserie Gâteau Duvoiquic (dessert) et à la Terre Bowker (lunch gourmet)
 - <https://terrebowker.ca/>

Texte :

Les Cantons sous la dent

Les Folies gourmandes seront de retour pour une deuxième édition en Haute-Yamaska. Du 27 au 29 septembre, les trois jours de festivités prévus à la Place du Marché de Granby célèbrent le savoir faire des artisans, producteurs et restaurateurs de la région. En plus des dégustations et des découvertes gustatives, les participants auront l'occasion d'assister à des conférences animées par des experts renommés tels que Louis-François Marcotte, Julie Aubé, Bob le Chef et La cuisine de Jean-Philippe, explorant ainsi divers aspects de l'alimentation de proximité et des tendances gastronomiques actuelles. Parallèlement au festival, un roadtrip gourmand imaginé par le chef Oli sera aussi offert à compter du 1er juin. Deux arrêts - l'un à la Brasserie La Ferme, l'autre à la Pâtisserie Gâteaux Duvoiquic - précéderont la dégustation d'une boîte gourmande à la Terre Bowker.

Contact :

- Agente de développement - Haltes gourmandes
- sbeaulac@haute-yamaska.ca

Photos :

□ Réseau des Haltes gourmandes de la Haute-Yamaska

Restaurant Les Mal-Aimés

Région : Cantons-de-l'Est

Résumé de la nouveauté :

- Plusieurs formules :
 - Dîner : Menu 4 services
 - Soirée : Menu gastronomique 7 et 10 services
 - Pique-nique gastronomique (saison estivale)
- Nouveauté : kiosque à la ferme de fruits, légumes et plats cuisinés (partenariat avec la ferme maraîchère)
- Possibilité de célébrer des petites célébrations (exemple : mariage)

Texte :

Deux ans de feu de bois

La cuisine sur feu de bois du restaurant les Mal-Aimés avait fait une entrée remarquée sur la scène québécoise à son ouverture l'année dernière. Les chefs Yannick Côté et Daniel Charbonneau entament cette deuxième année d'existence avec autant de passion, avec deux nouveaux menus gastronomiques de soirée (7 ou 10 services) ainsi qu'un menu dîner plus léger. Grâce à un partenariat avec la ferme maraîchère d'à côté, un kiosque permettra d'acheter les fruits et légumes les plus frais, ou les plats cuisinés. La beauté des paysages du petit village de Cookshir-Eaton est aussi un endroit idéal pour accueillir des mariages.

Contact :

Yannick Côté, propriétaire et chef
restaurant@mal-aimés.ca

Photos :

☐ Restaurant Les Mal-Aimés

Vignoble Domaine Bresee

Région: Cantons-de-l'Est

Résumé des nouveautés :

- 25e anniversaire!
- Terrasse extérieure rénovée
- Nouvelle certification Écocert (certification écoresponsable)
- Nouveau parcours d'interprétation sur la viticulture responsable + panneaux sur l'histoire de l'entreprise
- Nouveaux produits : 5 nouveaux vins en élaboration

Texte :

Beau temps mauvais temps

La pluie ne pourra plus jouer les trouble-fête au Domaine Bresee, dans les Cantons-de-l'Est. Pour célébrer son vingt-cinquième anniversaire d'existence, le vignoble de Sutton a rénové la terrasse extérieure pour accueillir davantage d'oenophiles lors des journées grises. L'entreprise se réjouit aussi de sa récente certification écoresponsable, décernée par Écocert. Un parcours d'interprétation sur la viticulture responsable sera d'ailleurs inauguré sur la propriété de huit hectares. En plus de journées spéciales pour souligner l'anniversaire du vignoble, cinq nouveaux vins seront inaugurés au cours de l'année.

Contact :

- Nathalie Lamoureux - Directrice des opérations
- info@vignobledomainebresee.com

Photos :

Non

Vignoble Val Caudalies

Région : Cantons-de-l'Est

Résumé des nouveautés :

- Nouveau produit unique au Québec : le vin blanc melon : un produit créé avec des melons d'eau de la région!
- Lancement du produit le 1er mai prochain à la boutique

Texte :

Coupe de melon

Un produit des plus inusités est sur le point d'être mis en marché dans les Cantons-de-l'Est. À partir du 1er mai, le vignoble Val Caudalies rendra disponible son tout nouveau vin blanc de melon. Il est le fruit de l'amitié qui unit les vignerons aux propriétaires d'une terre voisine, à Dunham, où sont cultivés des melons d'eau, à quelques kilomètres des vignes. Une fois mis en morceau, les fruits sont ajoutés au vin blanc pour une courte macération. Il en résulte un vin aromatisé et festif, parfait pour les chaleurs estivales qui s'annoncent.

Contact :

- Guillaume Leroux, président co-propriétaire
- val.caudalies@gmail.com

Photos :

☐ Vignoble Val Caudalies

CENTRE-DU-QUÉBEC

Aux petits plaisirs

Région: Centre-du-Québec

Résumé des nouveautés :

- Officiellement dans la 2e cohorte de l'accélérateur IGA pour promouvoir leur saucisse Crousti-Érable
- Nouvelle gamme de produits :
 - Gamme de soins Aux Petits Plaisirs (non-comestible) créés à partir de l'érable (sans produits chimiques, ni colorant).
 - Savon artisanal, baume à lèvres, bombe de bain, bougie, exfoliant
 - <https://erabliereauxpetitsplaisirs.ca/collections/produits-de-soin>
- Nouvelles expériences :
 - Micro-aventures de toutes sortes pour tous les goûts
 - <https://erabliereauxpetitsplaisirs.ca/collections/agrotourisme>

Texte :

La tradition dans les rayons

La recette familiale de saucisses croustillantes à l'érable élaborée par grand-maman Moreau aura bientôt sa place dans les épiceries grande surface. Ce produit signature de l'érablière Aux petits plaisirs fera partie de la deuxième cohorte de l'accélérateur IGA, qui vise à promouvoir les aliments des entrepreneurs locaux. Fabriquées à partir de boeuf d'élevage et de porc local sans ajout d'hormone ni antibiotique, ces saucisses recouvertes d'une panure croquante de céréale et de pépites d'érable pourront maintenant régaler les gourmands aux quatre coins du Québec. L'entreprise de Warwick propose également une nouvelle gamme de produits de l'érable non comestible - du savon artisanal à la bougie de soja - pour faire souffler les parfums du printemps tous les jours de l'année.

Contact :

- Marie-Eve Goyer, Co-Propriétaire
- info@erabliereauxpetitsplaisirs.ca

Photos :

☐ Aux Petits Plaisirs

Fromagerie l'Ancêtre

Région : Centre-du-Québec

Résumé des nouveautés :

- Nouveauté : poutine faite à partir de fromages en grain frais de leur cuve à grains chauds
 - <https://www.facebook.com/FromagerieAncetre/posts/pfbid05gp2szSC6hviZ5xmU1q8cUo73BvyRB85kFw3ip7gn5ErrbiqwPeXydgrajCCNQ5l>
- Nouvelle expérience : possibilité de location gratuite de four à raclette (chauffe-meule) et d'ensemble à raclette à Bécancour (avec achat minimum de 40\$ de fromage)
- Plusieurs récompenses :
 - Gagnant CASEUS, 1er prix catégorie cheddar (pour le cheddar 2 ans)
 - <https://www.facebook.com/photo/?fbid=887138613095299&set=a.734285451713950>
 - Gagnant du concours *Les Aliments du Québec dans mon panier*, catégorie *Grande surface* (en collaboration avec Métro Plus St-Grégoire)
 - <https://fb.watch/qxVSiehNSD/>
 - Prix *L'ambassadeur* de la Chambre de commerce et d'industrie du Coeur-du-Québec
 - <https://www.facebook.com/photo.php?fbid=938488931293600&set=pb.100053975054167-2207520000&type=3>
 - 7 podiums au Royal Agricultural Winter Fair Toronto, 1ère place avec beurre salé
 - <https://www.facebook.com/photo.php?fbid=946197223856104&set=pb.100053975054167-2207520000&type=3>
- Le fromage *Baluchon* est maintenant disponible dans tous les Costco du Québec
 - <https://www.facebook.com/photo.php?fbid=936596231482870&set=pb.100053975054167-2207520000&type=3>
- Des emballages maintenant plus écologiques!
 - <https://www.facebook.com/photo/?fbid=993770262432133&set=a.734285431713952>

Texte :

Le retour de la poutine!

Après une absence remarquable, la poutine de la fromagerie l'Ancêtre est de retour! Leur version du plat national québécois se démarque par ses grains de fromage, fraîchement sortis de la cuvette. Le détour par Bécancour sera aussi l'occasion de goûter au fameux cheddar vieilli deux ans, récipiendaire du meilleur cheddar au Caseus, récompensant les meilleurs fromages du Québec. L'entreprise s'est aussi démarquée à la foire agricole Royal Agricultural Winter Fair à Toronto, avec sept podiums, dont celui du meilleur beurre salé. Depuis le début de l'année, la fromagerie a aussi réduit son empreinte écologique emballant ses produits dans du plastique recyclé.

Contact :

- Gestionnaire de communauté et des événements
- abelanger@fromagerieancetre.com

Photo :

☐ Fromagerie L'Ancêtre

Miellerie King

Région : Centre-du-Québec

Résumé des nouveautés :

- Nouveauté : Mouvement Fleurir le Québec : encourager les gens à poser des gestes tout au long de l'année afin d'aider les abeilles et les pollinisateurs.
- Nouveaux produits :
 - 4 nouveaux hydromels
 - Série *Exploration* : regroupe plusieurs vins de miel

Texte :

Fleurir le Québec

La Miellerie King veut voir plus de fleurs éclore à travers la province. En lançant ce printemps le Mouvement Fleurir le Québec, l'entreprise de Kingsey Falls souhaite encourager la population à poser des gestes bénéfiques pour les abeilles et les autres pollinisateurs tout au long de l'année. La miellerie émettra aussi de tout nouveaux hydromels, produits en petit lot, qui sont le fruit d'explorations inspirées. On compte notamment un hydromel fait à partir de levures brettés et kveit, un autre au kveit et érable, un hydromel sûr aux canneberges vieillit en barrique ainsi qu'un hydromel sauvage développé avec des prunes biologiques de la distillerie l'Incantatrice. L'entreprise lancera aussi un hydromel liquoreux au sarrasin, vieilli en barrique de bourbon.

Contact :

- René Bougie - directeur général
- info@miellerieking.com

Photos :

NON

Un goût de miel

Région: Centre-du-Québec

Résumé des nouveautés :

- Nouvelle expérience : atelier de fabrication de chandelles
- Participation à l'expérience poutine (journée thématique le 22 juillet prochain)
- Nouveaux partenariats : CAL, Miloguide, Ateliers des traumatismes craniens, Terego, Harvest Host. À venir : Passion savons et autres entreprises locales.

Texte :

Allumer le miel

Avant de devenir propriétaire de la miellerie Un goût de miel, Nathalie Massé était une passionnée d'herboristerie et de création de cosmétique. Il est donc tout naturel que l'entrepreneuse de Sainte-Clothilde offre désormais des ateliers de fabrication de chandelles, créées à partir de la cire de son rucher. Des nouveaux partenariats ont été conclus avec les plateformes Harvest Host et Terego. Il s'agit d'un réseau d'entreprises agrotouristiques qui proposent aux la location d'espaces destinées aux véhicules récréatifs sur leur terrain. Une manière de stimuler l'affluence des touristes gourmands dans la région. Un goût de miel participera aussi à l'Expérience Poutine, un relais d'établissements du Centre-du-Québec qui célèbrent chacune à leur façon le plat national québécois.

Contact :

- Nathalie Massé Propriétaire
- info@ungoutdemiel.com

Photos :

NON

CHARLEVOIX

Ferme Ambrosia

Région : Charlevoix

Résumé des nouveautés :

- Nouveau parcours d'interprétation pour découvrir l'élevage de canard
- Nouveau produit : terrine de canard aux herbes salées de Charlevoix
- Événements au courant de la saison. Informations disponibles sur les réseaux sociaux.

Texte :

Tout sur l'élevage de canard

Lorsqu'ils ont établi leur élevage de canards dans la région de Charlevoix en 2021, ses propriétaires se sont donné pour mission de produire une viande de qualité, dans le plus grand respect de l'environnement et du bien-être animal. Ils pourront désormais partager plus facilement la philosophie qui anime la ferme Ambrosia grâce au parcours d'interprétation aménagé sur le site. Dans un cadre enchanteur, à travers les sentiers pédestres, ce sera l'occasion de découvrir davantage sur leur canard - non gavé et élevé en liberté - ainsi que sur l'utilisation du terroir charlevoisien dans les produits de la ferme. Il est aussi possible de découvrir leur tout nouveau produit : une terrine de canard aux herbes salées de Charlevoix.

Contact :

- Aleck Vitam - copropriétaire
- info@fermeambrosia.com

Photos :

☐ Ferme Ambrosia

CHAUDIÈRE-APPALACHES

Bistreau d'érable

Région : Chaudière-Appalaches

Résumé des nouveautés :

- Économusée : espace culinaire de la cabane à sucre pour mettre en valeur l'érable : salle à manger, dégustation, tire sur neige, visite guidée avec installations audiovisuelles.
- <https://bistreauderable.com/espace-culinaire/#content-content-inner>

Texte :

La cabane à sucre est une tradition toute printanière au Québec. Au Bistreau d'Érable, une cabane à sucre de Sainte-Lucie-de-Beauregard, ce patrimoine immatériel est mis en valeur grâce à l'Espace culinaire (Société du réseau Économusée du Québec). Cet espace vise à faire découvrir la pratique culinaire traditionnelle à ses visiteurs. Il est possible d'y faire une dégustation des produits ainsi qu'une visite guidée des lieux. Une cinquantaine de personnes peuvent aussi se réunir dans la salle à manger du Bistreau pour déguster le classique repas des sucres. Mais on propose aussi une version revisitée du menu, histoire de pimenter un peu une recette gagnante!

Contact :

- Copropriétaire
- bistreauderable@hotmail.com

Photos :

☐ Le Bistreau d'érable Crédit : Catherine Chouinard photographie.

Ferme Pédagogique Marichel

Région: Chaudière-Appalaches

Résumé des nouveautés :

- Retour des camps de vacances pour les 5 à 16 ans (5 thématiques)

Texte :

Des jeunes à la ferme

Après une année de relâche, les jeunes campeurs pourront de nouveau investir la Ferme Pédagogique Marichel cet été. Destinés aux enfants de 5 à 16 ans, ces séjours estivaux à la campagne permettent de découvrir l'agriculture et de chérir le lien qui nous unit à la terre. Que ce soit pour établir un premier contact avec les animaux de la basse-cour, participer à la récolte maraîchère, donner le biberon aux agneaux ou encore réaliser un projet de construction sur la ferme, les activités prévues visent à valoriser la vie rurale, tout en favorisant le développement d'habitudes de vie saines et respectueuses de l'environnement. Si les activités sont déterminées en fonction de chaque groupe d'âge, tout le monde aura droit à sa place autour du feu de camp à la fin de la journée!

Contact :

- Rébecca Paquet, directrice générale
- rebeccap@fermemarichel.com

Photos : non

Le Ricaneux

Région: Chaudière-Appalaches

Résumé des nouveautés :

- Certifié Green Step (tourisme durable)
 - <https://ricaneux.com/pages/nos-engagements>
- Nouveau service : possibilité de louer des salles
 - <https://ricaneux.com/pages/reserver-une-salle>

Texte :

Ricaneux et ...durable!

Prendre soin de l'environnement fait partie de l'ADN de l'entreprise familiale le Ricaneux, implantée à Saint-Charles-de-Bellechasse depuis plus de 35 ans. Sa production de vins de petits fruits s'effectuait déjà sans intrants chimiques et son système d'irrigation goutte à goutte permettait une irrigation sans gaspillage. L'entreprise avait aussi à coeur la réduction des déchets à la source et préconisait une économie circulaire, en distribuant notamment ses résidus de presse à la ferme d'élevage porcine Mille fleurs. Mais sa propriétaire, Nathalie Mclsaac, a franchi une nouvelle étape en obtenant la certification Green Step pour un tourisme durable. Ce regroupement mondial d'individus et d'entreprises du secteur du tourisme et de l'hôtellerie vise à améliorer les performances sociales, culturelles, environnementales et économiques de l'industrie à l'horizon 2030. Parions que d'autres initiatives inventives sont sur le point d'éclore! Autre fait notable pour 2024: il est maintenant possible de louer des salles sur place pour des événements privés.

Contact:

- Nathalie Mclsaac, propriétaire
- direction@ricaneux.com

Photos : non

Les Escapades

Région : Chaudière-Appalaches

Résumé des nouveautés :

- Lancement de la saison fin avril, surveillez la programmation.
- Gagnant d'un prix international en tourisme créatif:
 - <https://destinationlislet.chaudiereappalaches.com/fr/actualites/les-escapades-une-initiative-de-tourisme-creatif-brille-sur-la-scene-internationale>

Texte :

Reconnaissance internationale

Une initiative agro-touristique de la région de l'Islet brille à l'international. Le relais culturel et gourmand Les Escapades s'est démarqué parmi 192 candidatures aux Creativ Tourism Network, basé à Barcelone, en acceptant le prix de la meilleure stratégie pour le développement du tourisme créatif. En proposant un relais d'expériences agro-touristiques et culturels, Les Escapades permet autant à la population de visiter les fermes de la région que de participer à des ateliers de boulangerie, de danse, de composition florale, et bien sûr, de déguster une foule de produits locaux. De quoi donner un nouvel élan à ses organisateurs, qui prévoient lancer la nouvelle programmation en avril.

Contact :

- Lucile Janin, Coordonnatrice des Escapades et chargée de projet en tourisme gourmand
- info@lesescapades.ca

Photos :

▣ Les Escapades

Raisins Bio-Vital

Région: Chaudière-Appalaches

Résumé de la nouveauté :

- 10e anniversaire

Texte :

Dix bougies

L'entreprise Raisins Bio-Vital souffle ses dix bougies! On peut dire mission accomplie au couple propriétaire formé de Vital Ouellet et Louise Dumont, qui avait pour projet de retraite de se lancer dans la production de raisin de table. L'entreprise s'est non seulement bien implantée dans le village de Saint-Antoine-de-Tilly, en Chaudière-Appalaches, mais aussi dans le coeur des Québécois. De la plantation des premières vignes jusqu'à leur certification biologique, Raisins Bio-Vital se démarque par la qualité de ses produits, qui se déclinent en cinq variétés. On propose aussi d'autres produits tels que du jus de raisin pressé artisanalement, des prunes, de l'ail biologique ainsi que du miel produit sur la ferme. Faites-vous le plaisir de découvrir cet endroit bucolique pendant la saison de l'auto-cueillette!

Contact:

- Vital Ouellet, copropriétaire
- admin@raisinsbiovital.com

Photos :

☐ Raisins Bio-Vital

Table agroalimentaire de la Chaudière-Appalaches

Région : Chaudière-Appalaches

Résumé des nouveautés :

- Lancement de la saison des Arrêts Gourmands le 13 juin prochain
- Une centaine d'entreprises à découvrir
- <https://taca.qc.ca/>

Texte :

Des arrêts à faire saliver

La Table agroalimentaire de la Chaudière-Appalaches prépare la nouvelle saison des Arrêts gourmands. Le répertoire de commerces, restaurants, transformateurs et producteurs de la deuxième région productrice alimentaire du Québec a de quoi faire saliver. Produits de l'érable, esturgeon, pâté d'oie, viande de chevreau, fromage de chèvre et autres variétés de champignons seront à découvrir tout l'été. Le lancement de la prochaine saison des Arrêts gourmands est prévu pour le 13 juin. Surveillez le site Web!

Contact :

- Benjamin Côté, chargé de projets
- benjamin.cote@taca.qc.ca

Photos :

☐ Table agroalimentaire de la Chaudière-Appalaches

LANAUDIÈRE

Asinerie Âne Gardien

Région : Lanaudière

Résumé des nouveautés :

- Nouveau sentier pédestre avec interprétation : la contribution de l'âne sur la planète depuis sa domestication 5000 ans avant J.-C.
- Possibilité de visite guidée, brossage et balade avec un âne (sur réservation)

Texte :

Un nouveau sentier pédestre a été aménagé à l'Asinerie l'Âne Gardien, à Sainte-Mélanie. Spécialisée dans la production et la transformation du lait d'ainesse depuis plusieurs années, la propriétaire de la ferme, Lucy Landry, propose un parcours racontant la contribution de l'âne à l'humanité depuis sa domestication, 5000 ans avant J.-C. Des images provenant des quatre coins du monde jalonnent le sentier, qui peut être arpenté en compagnie de l'un des pensionnaires aux longues oreilles de l'asinerie. Les visites guidées permettent aussi de brosser et cajoler les animaux, et de leur offrir une petite gâterie ou quelques poignées de foin une fois la visite terminée.

Contact :

- Lucie Landry propriétaire
- info@lucielandry.com

Photos :

▣ Asinerie L'Âne Gardien

Enracinés

Région: Lanaudière

Résumé des nouveautés :

- Agrandissement des serres
- Augmentation de l'offre de plantes (comestibles bio et ornementales)

Texte :

Le vent dans les feuilles

La Fermette Enracinés agrandit ses installations. Les horticulteurs de Saint-Gabriel-de-Brandon s'imposent déjà comme une référence en matière d'agriculture durable et écologique. Les nouvelles serres permettront d'élargir l'offre de plantes bios, qu'elles soient comestibles ou ornementales, juste à temps pour la saison de jardinage à venir. L'entreprise propose déjà une grande variété de fleurs, d'arbres fruitiers, de semis et de plantes pour le potager.

Contact :

- Mélanie Coulombe, vp
- mel_cou@hotmail.com

Photo :

Non

Vignoble Têtes au vent

Région: Lanaudière

Résumé des nouveautés :

- Récompense : laurier d'Or dans la catégorie Développement Durable (gala des Lauriers d'Or organisé par la chambre de commerce de Montcalm)
- 3 nouveaux produits : vin rosé, vin orange et vin pétillant rouge (possibilité de déguster dans la nouvelle salle de dégustation)

Texte :

Des lauriers sur le vignoble

Les valeurs environnementales portées par les propriétaires du vignoble Têtes au vent n'ont pas passé inaperçu. L'entreprise de Sainte-Marie-Salomé a accepté le Laurier d'Or dans la catégorie Développement durable au dernier gala organisé par la chambre de commerce de la MRC de Montcalm. Au-delà d'une agriculture sans herbicide ni pesticide, le vignoble s'efforce d'incarner un rôle de leader dans la région. Tant dans sa valorisation des matières résiduelles, son effort d'acheter autant que possible des entreprises locales, ou encore dans l'embauche de personnes en réinsertion sociale ou avec un handicap. Autre bonne nouvelle : trois nouveaux produits - un vin rosé, un orange et un pétillant rouge - pourront être sirotés dans la nouvelle salle de dégustation.

Contact :

- Propriétaire-vigneron
- hebp60@gmail.com

Photos :

☐ Vignoble Têtes au vent

LAURENTIDES

Labonté de la pomme

Région: Laurentides

Résumé des nouveautés :

- Nouveaux produits : cidres alcoolisés : Alice et Nolan
 - <https://labontedelapomme.ca/pages/cidrerie>
- Nouvelles installations (nouvelle cidrerie et équipements) : investissement de 1 million de dollars
- Nouvelles activités : visite du domaine et des installations + dégustation de produits (plusieurs formules)
- Nouvelle terrasse hivernale

Texte :

Deux petits nouveaux

Passée maîtresse dans la confection de jus et de moûts de pomme sans alcool depuis une dizaine d'années, Labonté de la pomme fait maintenant le saut dans la production de cidre alcoolisé. Un investissement massif dans de nouvelles installations, doublé au savoir-faire du maître de chai Sylvain Mercier, a permis la création de deux nouveaux produits. Nommés en l'honneur des petits enfants des propriétaires, ils témoignent des valeurs familiales toujours bien présentes au sein de l'entreprise. Le Alice est un cidre rosé pétillant acidulé, confectionné à partir de pommes et de griottes du verger ; le Nolan est un cidre plat et léger né d'un mariage de pommes et de rhubarbe. Deux autres cidres aromatisés à l'érable sont aussi disponibles pendant le temps des sucres!

Contact :

Alexandra, adjointe
info@labontedelapomme.ca

Photos :

□ Labonté de la pomme

Marchés d'ici

Région: Laurentides

Résumé de la nouveauté :

- 2022 : Nouvelle accréditation «Marché de la Terre» de l'organisme international Slow Food.
 - Le premier Marché de la Terre au Québec et le second au Canada
- 5 activités prévues pour faire connaître ce concept à la clientèle
 - 22 juin: Information, conscientisation et concours (atelier dégustation)
 - 20 juillet: Dimension gastronomique et environnementale, méthode. (atelier dégustation)
 - 17 août : Équitable, artisans et non industriels, coûts de l'achat local, choix de société. (atelier dégustation)
 - 14 septembre: La traçabilité et conserves maison en suivant les récoltes locales, la provenance égale qualité. (atelier dégustation)
 - 25 mai au 19 oct (tous les samedis) : gestion des déchets et recyclage.

Texte :

Premier Marché de la Terre au Québec

Le Marché de Val-David est reconnu depuis plusieurs décennies comme une destination gourmande. Avec sa nouvelle accréditation de «Marché de la Terre» par l'organisme International Slow Food, il témoigne d'un engagement plus vivant que jamais pour la défense de l'agriculture artisanale et le respect de l'environnement. Il s'agit du seul marché public au Québec à répondre aux critères exigeants de qualité, de traçabilité des produits locaux et de recherche du prix juste des produits, autant pour le producteur que pour l'acheteur. Cinq ateliers seront offerts au public au courant de l'été pour partager la philosophie du marché, de la conscientisation écologique à la fabrication de conserves maisons.

Contact :

- Anne Bourgoïn, adjointe administrative
- info@marchesdici.org

Photos :

☐ Marchés D'Ici

Vergers À la croisée des pommes

Région: Laurentides

Résumé de la nouveauté :

- Nouvelle boulangerie (pains + pâtisseries aux pommes biologiques du verger)

Texte :

Fournées aux pommes

Les parfums de levain, de pommes chaudes et de cannelle continueront d'envelopper le village de Saint-Joseph-du-Lac, dans les Laurentides. Les propriétaires d'À la croisée de la pomme ont fait l'acquisition d'une boulangerie, située à un jet de pierre du verger. Les recettes de pain de son ancien propriétaire figureront toujours à l'ardoise. S'y ajouteront les délicieuses pâtisseries aux pommes biologiques développées par l'entreprise laurentienne. Que ce soit pour un déjeuner gourmand ou une pause café d'après-midi, les fournées de baguettes croustillantes, croissants dorés, muffins et autres beignets n'auront qu'un seul objectif: générer une expérience gustative unique et mémorable.

Contact :

- Propriétaire
- cg.gillianchen@gmail.com

Photos :

☐ Vergers À La Croisée Des Pommes

LAVAL

Ferme Marineau

Région : Laval

Résumé des nouveautés :

- Nouvelle crèmerie artisanale (options véganes disponibles)
- Espace gourmand réaménagé dans les champs, mobilier plus confortable et menu renouvelé.
 - Bières aux petits fruits Marineau + bières exclusives créées en partenariat avec le Domaine Brune Houblonde.
- Événements : concerts de chansonniers du vendredi au dimanche pendant toute la saison à compter de l'ouverture de la cueillette de fleurs vers la mi-juillet.
- Labyrinthe de maïs plus grand avec une nouvelle thématique, des activités et des décors renouvelés.
- Champ de tournesols géants incluant un aménagement de sentiers et différentes stations photos champêtres
- Davantage de fleurs, de graminées et de tournesols réservés à la cueillette – Plus de champs semés et plusieurs nouvelles variétés.

Texte :

Délices glacés pour l'été

L'année 2024 promet une foule de nouvelles activités à la Ferme Marineau, à Laval. Aux produits du terroir préparés maisons s'ajouteront des délices glacés de la nouvelle crèmerie artisanale. L'espace gourmand a été réaménagé en plein coeur des champs, avec un mobilier plus confortable et un menu renouvelé. L'endroit est idéal pour y déguster les plats simples, cocktails et bières aux petits fruits. À compter de l'ouverture de la cueillette des fleurs, une série de concerts de chansonniers sera présentée du vendredi au dimanche, jusqu'à la fin de la saison estivale. Le populaire labyrinthe de maïs a quant à lui été agrandi, et fera l'objet d'une thématique inédite.

Contact :

- Responsable des communications
- info@fermemarineau.com

Photos :

Non

MAURICIE

Les couleurs de la terre

Région: Mauricie

Résumé des nouveautés :

- Nouvelle yourte de 32 pieds
- Yourte *Espace campagne* : Possibilité de location (groupe privé, occasion)
 - En hiver, elle sera transformée pour offrir un hébergement de petits groupes
- Yourte *de la rivière* : plus petite, en pleine forêt : en location à l'année pour des séjours touristiques en autonomie complète

Texte :

Yourte de ralliement

De nouvelles installations s'ajouteront sur le domaine les Couleurs de la Terre. La ferme productrice de pommes de terre érigera une yourte de trente-deux pieds de diamètres, en plein coeur de son site agrotouristique. Ce point de ralliement pourra réunir les visiteurs le temps d'un repas ou pause de détente. L'espace sera aussi disponible à la location pour les groupes privés qui souhaitent se réunir dans cet espace paisible de Yamachiche, en Mauricie. Une autre yourte - plus petite - sera quant à elle dressée dans la forêt, en autonomie complète, question de proposer une expérience encore plus singulière à la ferme.

Contact :

Patricia Claveau, copropriétaire
patriciaclaveau.pc@gmail.com

Photos :

Non

Microbrasserie le Presbytère

Région: Mauricie

Résumé des nouveautés :

- Événement gastronomique le jeudi 16 mai 2024 : menu avec Nicolas Saboury, chef au restaurant Anga à Montpellier.
- Prix gagnés :
 - Concours MYCO - Rendez-vous de la gastronomie forestière
 - Mise en valeur des produits marins du Québec
- Collecte de données en échange de bouchées à déguster du 14 mars au 14 avril dans le but d'entamer une démarche de travail pour la mise en valeur de produits alimentaires locaux, principalement les comestibles forestiers.

Texte :

Données pour une bouchée

Une collaboration France-Québec se prépare dans les cuisines de la Microbrasserie Le Presbytère, à Saint-Stanislas-de-Champlain. Rencontré par ses propriétaires en France, le chef Nicolas Sadoury du restaurant Anga, à Montpellier sera de passage le 16 mai prochain pour concocter un menu à quatre mains aux saveurs méditerranéennes avec Isabelle Dupuis, cheffe de l'établissement. La microbrasserie participera aussi à une collecte de données, en collaboration avec l'ITHQ, visant principalement à mettre en valeur les produits alimentaires forestiers locaux. À partir du 14 mars, une bouchée sera gracieusement offerte aux clients, en échange d'une participation à un sondage sur son appréciation.

Contact :

- Cheffe-propriétaire
- info@lepresbytere.ca

Photos :

Non

MONTÉRÉGIE

Cidrerie Michel Jodoin

Région: Montérégie

Résumé de la nouveauté :

- Nouveau produit : Pomme on the Beach! (cocktail de cidre)
 - <https://www.micheljodoin.ca/collections/cidres/products/pomme-on-the-beach>

Texte :

De la plage au verger

Une ambiance de plage s'est invitée en plein coeur du verger Michel Jodoin, en Montérégie. La cidrerie a concocté un tout nouveau cocktail dont les saveurs convoquent l'été: le Pomme on the beach. Concocté à partir d'un alliage de cidres, son goût rafraîchissant se caractérise par un concentré naturel de mandarines et des zestes de mandarines et de citrons. Le tout est adouci par une touche de sirop de pêche blanche, d'où le clin d'oeil au fameux Sex on the beach. Le cocktail bien sûr disponible à la boutique de la cidrerie Rougemont, à la SAQ et dans certaines épiceries.

Contact :

- Frederick Pelletier communication
- info@micheljodoin.ca

Photos :

📁 Cidrerie Michel Jodoin

Ferme du Mihouli

Région : Montérégie

Résumé de la nouveauté :

- Nouvelle expérience maintenant ouverte au public : adoption d'un plant de kiwi, célébration lors de La Grande Tablee des récoltes du Mihouli et cueillette de kiwis.

Texte :

Des kiwis québécois

Il aura fallu beaucoup de patience et de détermination de la part des propriétaires de la Ferme du Mihouli avant d'arriver à produire des kiwis. Ils sont maintenant fin prêts à ouvrir leur porte au public afin de faire connaître le kiwi arctique, une variété différente de celles que l'on retrouve en épicerie. On propose notamment l'adoption d'un kiwier, qui sera récompensée par un bon repas lors de la Grande tablee des récoltes. Le dixième de la production des fruits de chaque arbre sera aussi remise à son adoptant lors de la saison de la récolte, qui s'échelonne de la fin août à la mi-octobre.

Contact :

- Coordonnatrice aux communications
- adupont@monteregie.ca

Photos :

Non

Ferme Les Petites Écores

Région: Montérégie

Résumé de la nouveauté :

- La Ferme Les Petites Écores est maintenant Table Champêtre^{MD}
 - Repas gastronomique 4 services avec les produits de la ferme
 - Expérience visée : 0 déchet!
 - <https://fermelpe.com/activites/table-champetre/>

Texte :

Table Champêtre^{MD} au miel

La Ferme Les Petites Écores, reconnue principalement pour sa production de miel et d'argousier, est désormais Table champêtre^{MD}. Les 19, 20, 26 et 27 juillet ainsi que les 16, 17, 23 et 24 août, dans le cadre de la thématique de la cabane à miel, l'entreprise propose une expérience gustative exceptionnelle, en plein coeur de ses jardins, alliant les produits de sa ferme à ceux de producteurs régionaux. Les propriétaires s'engagent à un accueil chaleureux, alors que des bouchées seront servies pour accompagner une visite des installations. C'est ensuite sous la thématique de la cabane à miel que se déclineront les quatre services de ce repas gastronomique en plein air. Pour obtenir le titre de Table Champêtre^{MD}, plus de la moitié des aliments servis doivent avoir été produits sur place. Engagée pour l'environnement, la ferme aspire à une expérience zéro déchet.

Contact :

- Eric Bélanger - Président
- fermelpe@gmail.com

Photos :

☐ Ferme Les Petites Écores Crédit photo : Isabelle Parson

La Ferme Quinn

Région: Montérégie

Résumé des nouveautés :

- Possibilité de louer des 3 mini-cabanes de mai à octobre pour des fêtes d'enfants à la ferme (endroit privé pour célébrer)
 - 2 cabanes de 15 personnes (195\$/chacune)
 - 1 cabane de 30 personnes (295\$)
 - Frais d'admission et de cueillette exclus
- Nouvelle autocueillette au mois d'août : autocueillette de patates! (cueillette avec mini-pelles fournies + possibilité de laver les produits sur place)

Texte :

Cabane à fête

La Ferme Quinn a tout préparé pour désormais accueillir des fêtes d'enfants! Du mois de mai au mois d'octobre, trois cabanes privées seront disponibles à la location, pour que puissent s'y créer des souvenirs inoubliables. Chaque espace est équipé de tables de service et de pique-nique, en plus d'un petit espace clôturé couvert d'une toile. Entre deux parts de gâteaux, petits et grands pourront profiter de l'aire de jeu, nourrir les animaux de la grange, effectuer un tour de tracteur ou cueillir des produits de saison. En plus des asperges, des fraises, des bleuets, des maïs, des pommes et des citrouilles, on ajoute cette année la possibilité de cueillir des patates! À vos mini-pelles!

Contact:

- Stacey Julien, Chargée du marketing
- marketing@lafermequinn.ca

Photos :

□ La Ferme Quinn

La Petite Grange

Région : Montérégie

Résumé de la nouveauté :

- Nouveau centre d'interprétation du chocolat
 - 2 possibilités : visite gratuite (espace de jeux, questionnaires, informations, etc.) ou expérience privée à rideaux fermés : présentation vidéo privée sur l'histoire du cacao et la fabrication artisanale + dégustation de chocolat (5\$/personne)

Texte :

Expérience chocolatée

Une expérience toute chocolatée s'ajoute à l'offre gourmande en Montérégie. La boulangerie artisanale La Petite Grange de Salaberry-de-Valleyfield inaugure cette année son Centre d'interprétation du chocolat. On y retrace l'histoire de l'entreprise qui a commencé à prendre forme dans les années 80. Les visites sont gratuites et comprennent un accès aux aires de jeu, aux questionnaires et aux informations présentées de manière ludique. Il est aussi possible de réserver pour une expérience à rideaux tirés, incluant une présentation sur l'histoire du cacao et la confection des chocolats - blanc, noir, praliné et au lait - offerts ensuite en dégustation.

Contact :

- Lyne-Ann Meury, Présidente
- annmeury@lapetitegrange.ca

Photos :

☐ La Petite Grange

Laboratoire culinaire Nord

Région : Montérégie

Résumé des nouveautés :

- Espace gastronomique d'inspiration nordique à Chambly dans le Strom Spa nordique.
- <https://www.stromspa.com/nord-laboratoire-culinaire/>

Texte :

Primeurs gastronomiques

Avant d'intégrer ses créations culinaires au menu des cinq Strom Spa de la province, le chef Raphaël Podlasiewicz a besoin d'un espace pour s'éclater. Avec l'ouverture du Laboratoire Culinaire Nord, à Chambly, le grand public peut désormais ajouter son grain de sel à ses recettes en dégustant en primeur ses innovations gastronomiques, inspirées de la cuisine nordique. On y met de l'avant des produits de saison frais et diversifiés, interprétés dans la plus libre créativité, avec un souci du détail alléchant. Que ce soit pour un apéro ou une expérience gastronomique complète, vous serez charmés par la vocation de ce superbe bâtiment ancestral, situé sur les rives du bassin de Chambly.

Contact :

- Coordonnatrice ventes et marketing
- ncampbell@stromspa.com

Photo :

□ Strøm spa nordique (Laboratoire culinaire Nord)

Le Mangeoir

Région : Montérégie

Résumé des nouveautés :

- Programmation printanière et estivale de la Table ChampêtreMD
 - 11 au 19 mai : Table printanière (formule lunch et souper) - Fête des mères
 - Du 7 juillet au 8 septembre, tous les dimanches: formule brunch campagnard
 - Continuation de la Table Champêtre de soir
 - <https://www.lemangeoir.com/manger>
- Possibilité de location du gîte complet pour événement privé (période hors-événement)

Texte :

La programmation des repas champêtres prend de l'ampleur à la Table Champêtre^{MD} Le Mangeoir. Les régals commencent dès le mois de mai, alors que la ferme propose un menu inspiré des premières floraisons de la saison en formule dîner ou souper, juste à temps pour la Fête des mères. Aux tables champêtres estivales du soir déjà connues s'ajoutent les brunchs campagnards, du 7 juillet au 8 septembre. En dehors de ces périodes, il est désormais possible de réserver pour un accès exclusif au gîte de la ferme, afin de profiter de l'hospitalité chaleureuse du couple propriétaire. Et question de personnaliser l'expérience gastronomique, chef Guillaume se rend disponible pour concocter des soupers privés sur réservation.

Contact :

- Copropriétaire
- lemangeoir@gmail.com

Photos :

Non

Les Vergers Denis Charbonneau

Région : Montérégie

Résumé des nouveautés :

- 40e anniversaire
- Nouveaux produits : leur toute première gamme de prêts-à-boire mettant les bulles à l'honneur

Texte :

Prêts à boire

Les vergers Denis Charbonneau fêtent leur 40 ans d'activité. Pour l'occasion, la cidrerie de Mont-Saint-Grégoire, en Montérégie, a lancé une toute première gamme de produits en cannette et prêts-à-boire. Elle comprend des moûts de pomme sans alcool, un cidre pétillant aux pommes et un autre aromatisé à la fraise, ainsi que deux cidres fermiers. Ces produits sont le fruit de trois générations en matière de culture et de transformation des fruits.

Contact :

- Mélanie Charbonneau - Propriétaire
- info@vergersdc.qc.ca

Photos :

☐ Vergers Denis Charbonneau

RÉGION DE QUÉBEC

Compliments de Belle-Maman

Région : Québec

Résumé des nouveautés :

- Nouveaux locaux (déménagement) au coeur du village de St-François (Île d'Orléans) : cuisine aménagée et boutique de produits artisanaux
- Inauguration de leur Économusée en juin prochain
- Hébergement : 4 lofts disponibles pour la location courte durée

Texte :

Au coeur du village

Les Compliments de Belle-Maman ont un nouveau point de vente. L'entreprise de l'île d'Orléans a déménagé dans un nouveau local, en plein coeur du village de St-François, et comprend une nouvelle cuisine pour la conserverie ainsi qu'un espace boutique. On y trouve une variété de légumes marinés, d'herbes salées, de confitures et de gelées, dont la plupart sont issue des récoltes des producteurs de l'île d'Orléans. Le nouvel espace permettra aussi l'inauguration d'un Économusée de la Conserverie, prévue pour le mois de juin. À quelques pas de la plage, des lofts aménagés sont aussi disponibles à la location.

Contact :

- Karine Daigle, propriétaire directrice
- info@complimentsdebellemaman.com

Photos :

☐ Compliments de Belle-Maman

Fromagerie des Grondines

Région : Québec

Résumé des nouveautés :

- 6 juillet : 8e édition de l'événement *Le Festin dans le champ*
- Nouveauté numérique : possibilité d'acheter en ligne
 - Billet pour une visite de la ferme
 - Plateaux de fromages
 - Panier-cadeaux de produits locaux
- Développement durable : travail en cours pour la certification niveau 2 du programme de reconnaissance de *La Régie Verte de Portneuf*. (Certifié Régie!)

Texte :

La Fromagerie des Grondines poursuit leur engagement social. La ferme de la région de Portney à Québec prépare la 8^e édition de son Festin dans le champ, prévu pour le 6 juillet prochain. Les profits de cet événement caritatif – qui convie les meilleurs chefs de la région – sont remis à un organisme caritatif. À temps pour le printemps, un système de réservation en ligne permettra aussi aux visiteurs de se procurer des billets pour une visite agrotouristique à la ferme, ou commander plateaux de fromages et paniers de produits locaux. La ferme poursuit l'implantation de nouvelles pratiques afin d'obtenir la certification complète de La Régie Verte de Portneuf, qui gère les matières résiduelles de Portneuf.

Contact :

- Coordonnatrice marketing
- melodie_loranger@hotmail.com

Photos :

NON

La Maison de l'Île

Région: Québec

Résumé des nouveautés :

- Prix remporté en 2022 : Guest House of the Year par Travel & Hospitality Awards du Royaume-Uni
- 9,6/10 sur le site de booking.com pour une 2e année consécutive
- 9,8/10 sur Hotel Social + Certificat d'excellence
- Top 10% des pages répertoriées par TripAdvisor à travers le monde
- Finaliste au Prix Excellence Tourisme 2023 de l'Alliance (section Innovation et développement de l'offre, moins de 100 000\$)
- En 2024 : un prix "anti-inflation" pour souligner le fait que la maison est dans la famille depuis 85 ans - les coûts resteront identiques à ceux de 2023.

Texte :

Des récompenses méritées

Le charme de la Maison de l'Île d'Orléans opère autant chez les visiteurs d'ici que d'ailleurs. La demeure verte et blanche - qui propose un hébergement de trois chambres - a été nommée la *Guest House of the Year* par Travel & Hospitality Awards (Royaume-Uni) et fait désormais partie du top 10% des établissements répertoriés par la plateforme Tripadvisor à travers le monde. Elle a aussi été finaliste aux Prix excellence touristique 2023 de l'Alliance touristique du Québec dans la catégorie Innovation et développement de l'offre. Érigée en 1881, cette demeure ancestrale restaurée en 2020 est réputée pour l'accueil chaleureux de ses propriétaires et la qualité des petits-déjeuners qu'on y sert. Bonne nouvelle pour 2024 : les propriétaires proposent un prix "anti-inflation" pour le séjour des voyageurs; les coûts resteront identiques à ceux de 2023.

Contact :

- Responsable réservations & communications
- lamaisondelile@videotron.ca

Photos :

□ La maison de l'île d'Orléans

OhBio! Ferme Jean-Pierre Plante

Région: Région de Québec

Résumé des nouveautés :

- (Pas une nouveauté, mais fait peu connu) Terrasse à l'arrière (vue sur le fleuve St-Laurent)
- 2021 : rénovations majeures : de ancienne grange / écurie à kiosque de la ferme. Récompense gagnée : Prix de l'Île 2022, catégorie Réhabilitation d'un bâtiment.

Texte :

La terrasse offrant une vue imprenable sur le fleuve St-Laurent de la ferme OhBio Jean-Pierre Plante est encore l'un des secrets les mieux gardés de l'Île d'Orléans. Une invitation à venir tout simplement y prendre le temps est lancée! Spécialisée dans la culture de petits fruits biologiques, la ferme OhBio propose aussi une foule de produits, en vente dans l'ancienne écurie, transformée en kiosque. Ce projet de rénovation lui avait d'ailleurs valu le prix de l'île en 2022 dans la catégorie réhabilitation d'un bâtiment.

Contact :

- Judith Lessard
- info@ohbio.ca

Photo :

□ OhBio-Ferme Jean-Pierre Plante

Portneuf, Culture de saveurs

Région : Région de Québec

Résumé de la nouveauté :

- 4e édition de l'événement *La Virée Enracinée* du 28 juin au 1er septembre 2024 : les restaurants portneuvois cuisineront les produits des producteurs de Portneuf
- <https://portneuf.ca/culture-de-saveurs/ou-acheter/la-viree-enracinee/>

Texte :

Le goût de Portneuf

L'événement La vie enracinée animera la région de Portneuf encore une fois cet été. Du 28 juin au 1er septembre, cette quatrième édition promet une explosion de saveurs des plus festives. Les produits d'exception de la région seront mis en valeur par une foule de restaurants portneuvois. Leurs recettes originales seront à déguster en salle à manger ou en pique-nique. Entre un arrêt à la ferme ou une virée au marché public, c'est aussi l'occasion pour les amateurs de plein-air de profiter des paysages bucoliques, aux portes de la Capitale.

Contact :

- Andrée-Anne Béland, coordination de Portneuf, Culture de saveurs
- andree-anne.beland@mrc-portneuf.qc.ca

Photos :

☐ Portneuf, Culture de saveurs

Tourisme Côte-de-Beaupré

Région: Québec

Résumé de la nouveauté :

- Nouveau circuit gourmand
 - <https://cotedebeaupre.com/itineraires/tourismegourmand/>

Texte :

Circuit gourmand

Un nouveau circuit gourmand verra le jour ce printemps sur la Côte-de-Beaupré, incluant une quinzaine d'attrait agrotouristiques. Microbrasseries, vignobles, fermes maraîchères, bistro et producteurs saisonniers sont décidés à faire rayonner ce coin de pays, considéré comme le garde-manger de la ville de Québec à l'époque de la Nouvelle-France. Majoritairement implantées sur des terres de petites dimensions, les entreprises agricoles de la Côte-de-Beaupré sont à l'image des fermes ancestrales qui ont nourri le Québec d'autrefois, maintenant reconnues pour la diversité et la qualité de leurs produits. Une carte sera à disposition des visiteurs et visiteuses, proposant un itinéraire à suivre. Le tout, niché au cœur d'un environnement de plein air riche en attrait patrimoniaux, idéal à combiner avec ces expériences gustatives du terroir, à seulement 30 minutes de la ville de Québec.

Contact :

- Chantale Bouchard, conseillère en communication et expérience client
- chantale.bouchard@developpementcdb.com

Photos :

☐ [Tourisme Côte-de-Beaupré](#)

SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN

Domaine Le Cageot

Région: Saguenay-Lac-Saint-Jean

Résumé des nouveautés :

- Nouvelle microdistillerie artisanale
- 4 de leurs produits sont déjà médaillés :
 - 02e Vie de raisin rouge, médaille d'argent Finger Lakes International
 - 02e Vie de cassis, médaille de bronze Finger Lakes International
 - 02e Vie de framboise, médaille d'argent Finger Lakes International
 - 02e Vie de raisin rouge en fût de chêne, médaille d'argent Concours d'Spirits

Texte :

Enivrant trio

Pionnier dans la production vinicole de petits fruits, le Domaine Le Cageot élargit son éventail d'activités avec la construction d'une micro distillerie artisanale. En plus des vins, liqueurs et apéritifs de bleuet, de cassis et de framboise, l'entreprise de Jonquière propose maintenant une collection de trois eaux de vie, élaborées à partir des meilleurs mouls de fruit. Aussitôt mises en marché les nouveaux produits ont brillé aux Finger Lakes International, une compétition américaine célébrant la qualité des vins et des spiritueux. Les eaux-de-vie de raisin rouge et de framboises ont toutes deux obtenu la médaille d'argent, alors que celle de cassis y a décroché le bronze. Longue vie!

Contact :

- Magali Vézina, coordonnatrice au développement des affaires
- magali@domainelecageot.com

Photos :

▣ Domaine Le Cageot

Ferme Tournevent

Région : Saguenay-Lac-Saint-Jean

Résumé des nouveautés :

- 10e anniversaire
- Ouverture de l'Économusée des Huiliers

Texte :

Économusée des huiliers

Autrefois ferme laitière, Tournevent a changé de vocation il y a dix ans après son acquisition par le couple formé d'Audrey Bouchard et Guillaume Dallaire. L'entreprise d'Hébertville se consacre depuis à la production biologique et sans gluten de canola, de chanvre, de lin, de sarrasin, de pois et de lentilles. Avec l'ouverture d'un économusée ce printemps, le savoir-faire et la rigueur des agriculteurs sera mise de l'avant. On y détaillera notamment le processus transformation en huile, un marché de niche développé par Tournevent depuis l'acquisition de nouvelles presses à froid en 2018.

Contact :

- Audrey Bouchard GD
- abouchard@tournevent.ca

Photo :

☐ Ferme Tournevent

Les Jardins de Sophie

Région : Saguenay-Lac-Saint-Jean

Résumé des nouveautés :

- Leur restaurant *Le Saint-Sapin* est nouvellement Table Champêtre^{MD}
 - Situé au coeur d'une ferme maraîchère certifiée bio.
 - Événements thématiques. Calendrier printanier et estival à venir!

Texte :

Place aux légumes

Ce sont les légumes qui volent la vedette au Saint-Sapin. Le restaurant affilié à la ferme Les Jardins de Sophie se passionne pour la cuisine maraîchère. Au coeur de l'Anse-à-Pelletier, leur champ enchâssé entre le fjord et la montagne bénéficie d'un climat humide pour la culture de légumes savoureux. Le calendrier hebdomadaire de la table fermière prévoit une journée pizza, des pique-niques, ainsi qu'un souper quatre services à l'aveugle, inspiré par les récoltes des jardins.

Contact :

- Sophie Gagnon, co-propriétaire et productrice maraîchère bio
- sophie.lesjardinsdesophie@gmail.com

Photos :

☐ **Les Jardins de Sophie**

Musée de la vieille Fromagerie Perron

Région: Saguenay-Lac-Saint-Jean

Résumé des nouveautés :

- Nouvelle expérience de réalité augmentée pour découvrir l'histoire de Marie Lamontagne, la femme du fromager.
- Le musée continue d'offrir la dégustation de 4 saveurs de fromages + l'atelier de fabrication de beurre artisanal

Texte :

Rencontre hors du temps

Pour comprendre le chemin qui a mené au succès de la fromagerie Perron, à Saint-Prime, il faut s'intéresser à l'histoire de Marie Lamontagne, la femme du fromager. Grâce à la magie de la réalité augmentée, celle-ci nous partage les souvenirs familiaux de sa famille de douze enfants, les rouages du processus de fermentation ainsi que les valeurs de partage, de rigueur et d'entraide locale qui ont guidé la gouvernance de cette entreprise par Joseph Perron, de 1920 à 1960. Cette expérience s'ajoute à la dégustation de quatre fromages proposée après la visite du musée. Et puisqu'il ne faut jamais abandonner une recette gagnante, l'activité de fabrication de beurre artisanal sera évidemment reconduite!

Contact :

- Directrice générale
- direction@vieillefromagerieperron.ca

Photos :

☐ Musée de la vieille fromagerie Perron