

TASTET

GUIDE

# LES TABLES CHAMPÊTRES<sup>MD</sup> DU QUÉBEC

Présenté par

**TERROIR  
ET SAVEURS  
DU QUÉBEC**

En partenariat avec

**TOURISME  
MONTÉRÉGIE**

**CANTONS  
DE L'EST**



### **Stéphanie Hinton**

**Fondatrice et directrice de Les Cocagnes  
Membre du conseil d'administration de  
Terroir et Saveurs du Québec**

Une Table Champêtre n'est pas, à proprement parler, un restaurant: c'est un festin servi à la ferme qui cherche à nous rapprocher de l'essentiel en révélant la richesse qui nous entoure. C'est une expérience multisensorielle qui se métamorphose au rythme des saisons afin de célébrer la fraîcheur, les couleurs et les saveurs des produits cultivés régionalement. C'est aussi l'occasion de rencontrer les producteur-trices passionné-es qui œuvrent à nourrir nos communautés, beau temps, mauvais temps, et leur témoigner notre reconnaissance et notre appréciation. Au cours des dernières années, les Tables Champêtres se sont multipliées dans nos campagnes, confirmant notre appétit pour une gastronomie authentique ancrée dans une agriculture de proximité.

Elles se sont aussi diversifiées, au gré des artisanes qui les imaginent: du pique-nique gourmand familial au milieu d'un champ fleuri au repas 8 services dans une salle à manger soigneusement décorée, il y en a pour tous les goûts et tous les portefeuilles. Parfois, on est témoin d'un savoir-faire transmis à travers les générations, tandis qu'à d'autres moments, on se laisse surprendre par les explorations et la créativité débridée de la relève.

Cependant, une chose reste immuable : leur dévouement à valoriser nos terroirs et à nous émerveiller.

**Bonnes découvertes sur les routes  
du Québec!**

# TABLE CHAMPÊTRE<sup>MD</sup> ?

QU'EST CE QU'UNE



MAISON DE SOMA

© Maison de Soma

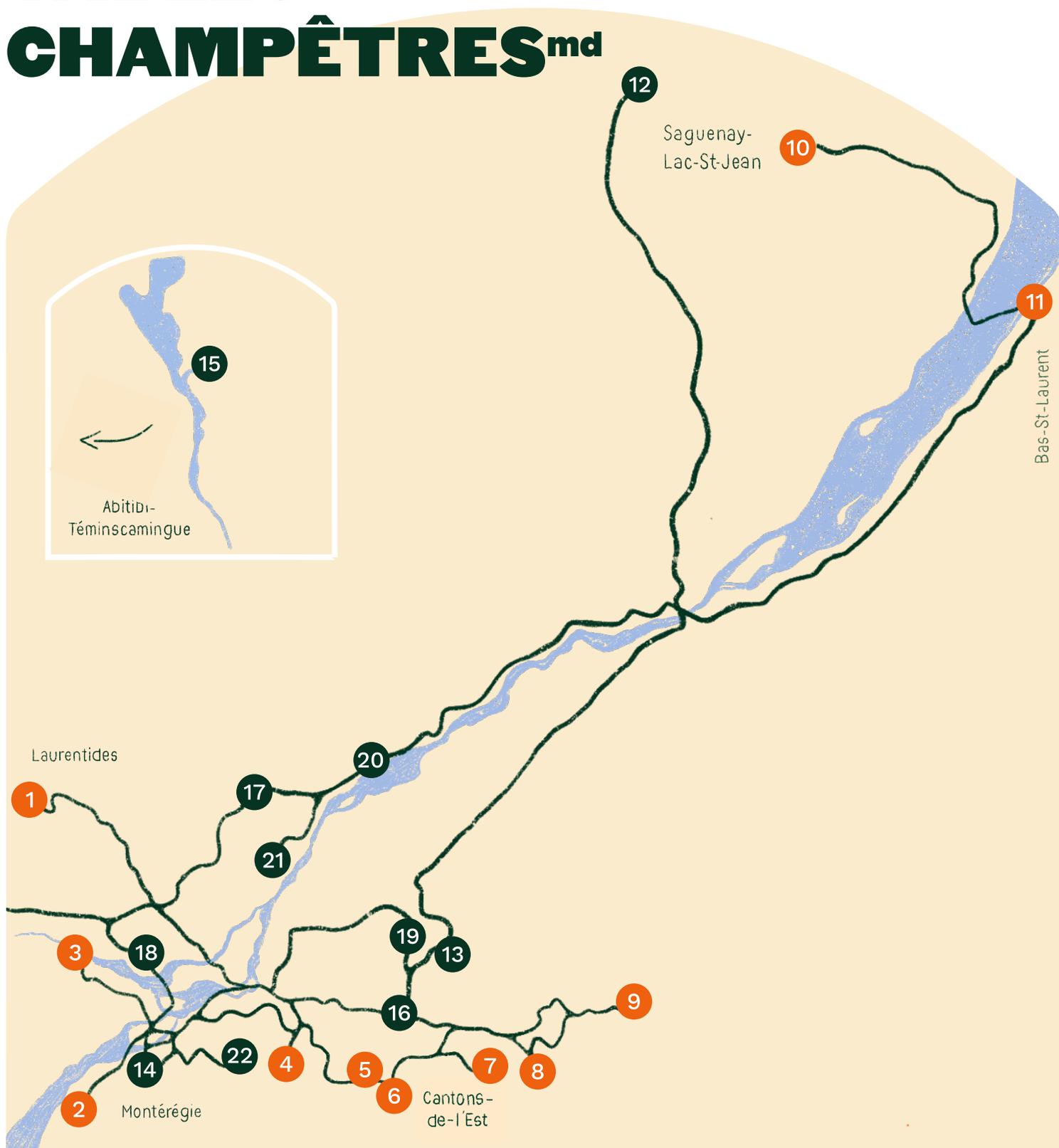
**Au début des années 1980, la marque Table Champêtre<sup>MD</sup> est née du désir des agriculteurs et agricultrices d'accueillir quelques invités pour partager un festin intime et échanger sur leur savoir-faire. C'était l'occasion idéale pour préparer un repas avec des produits de leurs terres, parfois en collaboration avec d'autres artisans agroalimentaires locaux.**

Depuis, les Tables Champêtres<sup>MD</sup> permettent aux producteurs de se présenter, d'ouvrir les portes de leurs champs et de faire découvrir leur univers. Ils partagent l'inspiration derrière leurs récoltes ou élevages et offrent une expérience gastronomique exceptionnelle. Pour les producteurs comme pour les épcuriens, c'est une chance unique d'échanger des passions communes: les saveurs locales, les délicieux nectars d'ici et tout ce qui s'y rattache. Ces repas sont élaborés et servis directement sur le site de l'exploitation agricole, souvent dans une maison ou une dépendance de la ferme. Les ingrédients utilisés dans les menus proviennent majoritairement de la ferme elle-même. C'est donc l'occasion de goûter à des produits plus inusités tels que le sanglier ou encore le chevreau, apprêtés par des spécialistes.

## Trois critères doivent être respectés afin d'obtenir l'appellation Table Champêtre<sup>MD</sup>

- Être membre de Terroir et Saveurs du Québec, l'association touristique provinciale responsable de l'agrotourisme et du tourisme gourmand du Québec.
- Être un producteur ou une productrice.
- Proposer une table qui utilise au moins 51% des produits issus de sa propre exploitation.

# CARTE DES TABLES CHAMPÊTRES<sup>md</sup>



**Visiter une Table Champêtre<sup>md</sup> est l'occasion de trinquer avec les producteurs locaux, tout en rendant hommage à l'agriculture d'ici !**



MAISON DE SOMA

© Maison de Soma

## LAURENTIDES ↘

### 1. Maison de Soma

Didier Lortie et Edith Foliot, ainsi que leurs trois enfants, vous invitent à explorer les trésors de la région grâce à leur table de saison. Après avoir passé une quinzaine d'années dans le marketing et la publicité, ils ont choisi de changer de voie et de vie pour se consacrer à la nature et au bien-être au quotidien. Située sur un domaine de 600 acres dans un cadre bucolique, Maison de Soma offre une expérience complète avec une buvette champêtre, une table gastronomique saisonnière, et une gamme de produits transformés issus de leur agriculture diversifiée et de la cueillette. Chaque plat met en valeur les ingrédients frais cultivés sur place.

📍 380, chemin Paquette, Mont-Tremblant

## MONTÉRÉGIE ↘

### 2. Le Mangeoir

Les propriétaires du Mangeoir sont un jeune couple qui, en 2020, ont décidé de quitter la ville pour démarrer leur projet de ferme agrotouristique à Saint-Anicet en Montérégie. Ils y servent des viandes et des légumes produits de manière écoresponsable et visent l'autosuffisance. En plus de la Table ChampêtreMD, l'établissement propose aussi un gîte où prolonger l'expérience et vous ressourcer.

📍 6004, chemin Ridge, Saint-Anicet

### 3. Ferme Les Petites Écores

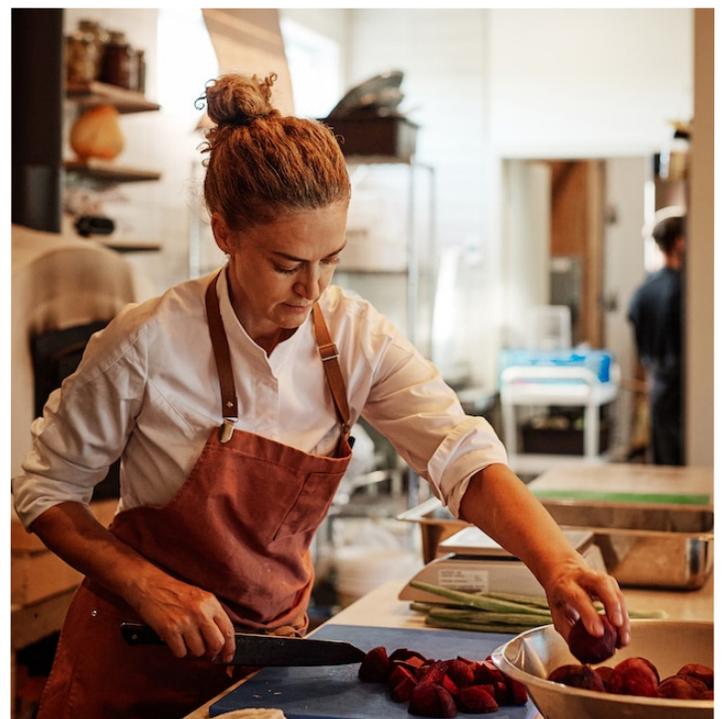
Située à Pointe-Fortune, dans la MRC de Vaudreuil-Soulanges, la ferme Les Petites Écores prône une approche écoresponsable et privilégie un bel écosystème sous une approche zéro déchets, rendant les produits savoureux. Leur exploitation compte l'apiculture, l'argousier, les légumes bios, le porc et les poules. En plus de l'autocueillette d'argousier et la visite des fermes, vous pouvez découvrir leurs produits lors de leurs soupers champêtres. En compagnie des artisans, vous êtes invité à partager une soirée intime où l'apiculture est à l'honneur.

📍 547, chemin des Outaouais, Pointe-Fortune

### 4. Ferme et Cuisine Bika

La cheffe Fisun Ercan a réalisé son rêve de posséder une ferme et a posé ses bagages à Saint-Blaise-sur-Richelieu pour ouvrir les portes de Ferme et Cuisine Bika. À mi-chemin entre une table champêtre et une maison d'hôte, Fisun reçoit ses clients comme elle les recevrait dans son propre foyer avec générosité et dans la plus grande convivialité. En plus d'être un apportez-votre-vin, la Ferme Bika a pour particularité de ne pas offrir de menu à la carte. Elle offre un menu unique aux influences turques qui varie selon les récoltes et les saisons. Sous réservation seulement.

📍 980, chemin du Grand-Bernier, Saint-Blaise-sur-Richelieu



FERME ET CUISINE BIKA

© Daphné Caron

## 5. Espace Old Mill

À seulement une heure de Montréal, dans le charmant village de Stanbridge East, l'Espace Old Mill est un lieu unique et polyvalent. Le projet de Jean-Martin Fortier combine une ferme maraîchère, une table fermière, une boutique et une auberge, avec pour mission principale de valoriser le terroir de Brome-Missisquoi, une des régions agricoles les plus riches au Québec. Passionnée d'agroécologie et d'arts culinaires, l'équipe d'Espace Old Mill a pour mission d'inspirer la population en matière d'indépendance alimentaire locale. C'est, surtout, une expérience gourmande sans précédent.

📍 7, chemin Caleb Tree, Stanbridge East



ESPACE OLD MILL

© Mikael Lebleu

## 6. Les Cocagnes

Les Cocagnes, c'est 40 hectares de ferme collective agro-écologique à Frelighsburg, mais c'est surtout une magnifique Table ChampêtreMD qui propose une expérience gourmande intime imaginée par des chefs invités de renom. Dégustez un délicieux repas sous leur pergola, au milieu de champs fleuris avec vue sur un magnifique étang. C'est d'autant plus agréable de savoir que tous les bénéfices de la Table ChampêtreMD servent à financer leur organisme à but non lucratif ayant pour mission de donner accès à la terre à de jeunes entreprises agro-écologiques dynamiques.

📍 33, chemin de Dunham, Frelighsburg

## 7. Parcelles

Si vous cherchez une expérience gastronomique locale et unique, nous vous conseillons définitivement une visite chez Parcelles! L'été, Dominic Labelle (ex-Hotel Herman, Foxy et Montréal Plaza) propose un pique-nique gourmand avec des créations au feu de bois. Ce qu'il offre de février à mai est une formule plus intime. En fait, tellement intime qu'il vous reçoit dans sa maison! Vous y savourerez un menu dégustation où l'accent est bien sûr mis sur le légume, mais quel légume fantastique!

📍 21, chemin Taylor, Austin

## 8. Ferme Au pied Levé

Local, c'est le mot d'ordre à la Ferme Au Pied Levé. Et ils ne font pas les choses à moitié avec leur menu. Tout ou presque provient de la ferme: les légumes de saison sont cultivés sur place, la viande vient de leur élevage, les herbes fraîches sont cueillies dans leur jardin, etc. À la ferme, les visiteurs peuvent découvrir une grande variété d'animaux, allant du bœuf Highland à la chèvre Boër, en passant par la dinde sauvage et bien d'autres. Les animaux y sont élevés avec le plus grand soin, dans des espaces vastes et en plein air, aussi bien en hiver qu'en été, lorsque le climat le permet. Il y a même un gîte sur place, de quoi poursuivre l'expérience jusqu'aux petits déjeuners servis sur place.

📍 1107, chemin de Fitch Bay, Magog

## 9. Restaurant Les Mal-Aimés

Rendez-vous aux Mal-Aimés afin de vivre une expérience humaine et gastronomique unique que vous n'oublierez pas de si tôt. C'est une expérience à la ferme proposant un menu dégustation où la grande majorité des ingrédients mis en vedette viennent du Jardinier déchaîné. Les Mal-aimés est né d'une belle amitié qui s'est formée entre Yannick Côté (alias le jardinier déchaîné) et Daniel Charbonneau, chef propriétaire du restaurant l'Empreinte à Sherbrooke. L'expérience commence avec une visite de la ferme ponctuée de quelques bouchées et se termine au bord du feu. Si vous êtes chanceux, vous aurez l'occasion d'assister au sabrage à la hache réalisé par le chef. Un délicieux hommage aux saveurs boréales vous y attend à travers une cuisine élégante préparée sur feu de bois.

📍 429 QC-253, Cookshire-Eaton

## SAGUENAY ↘ LAC-SAINT-JEAN

### 10. Le St-Sapin

Situé dans Les Jardins de Sophie survolant la rivière Saguenay, le restaurant Le St-Sapin a vu le jour grâce à l'audacieuse initiative de deux maraîchers passionnés. Ils ont décidé d'ouvrir leurs jardins et leur domaine au public pour faire découvrir leur amour pour l'agriculture biologique et leur profond attachement au terroir local. Les saisons guident les plats et reflètent les arômes du moment.

📍 515, chemin. de l'Anse A Pelletier, Saint-Fulgence



PROJET LA RUCHE

© Projet La Ruche



LE ST-SAPIN

© Les Jardins de Sophie

## BAS-SAINT-LAURENT ↘

### 11. Projet La Ruche

Le Projet La Ruche offre une immersion totale dans l'alimentation à sa source, de la production à la dégustation. Ce restaurant-buvette propose un menu évolutif basé sur les récoltes saisonnières et l'inspiration de l'équipe. Sur la terrasse en pleine forêt, les convives peuvent savourer des petits plats à partager dans une ambiance charmante et intime, accompagnés d'une sélection unique de bières artisanales, de vins nature et autres produits locaux. Ne manquez pas de repartir avec un pot de leur délicieux miel.

📍 538, rang 5 Ouest, Baie-des-Sables

# DÉCOUVREZ LES AUTRES TABLES CHAMPÊTRES<sup>MD</sup> DU QUÉBEC



LABONTÉ DE LA POMME

© Labonté de la pomme

## 12. À l'Orée des Champs

📍 795, rang 7 Est, Saint-Nazaire

## 13. Au Gîte des Oies

📍 508, chemin Charlebois, Roxton Falls

## 14. Domaine de la Templerie

📍 312, chemin New Erin, Huntingdon,  
Godmanchester

## 15. L'Éden Rouge

📍 51, rue Principale Nord, Saint-Bruno-de-Guigues

## 16. Ferme cidricole Équinoxe

📍 2011, route 104, Farnham

## 17. Huit 100 Vingt

📍 820, 9<sup>e</sup> rang, Sainte-Marcelline de Kildare

## 18. Labonté de la pomme

📍 405, rang de l'Annonciation, Oka

## 19. La Rabouillère

📍 1073, rang de l'Égypte, Saint-Valérien

## 20. Le Rieur Sanglier

📍 671, Grande Rivière Nord, Yamachiche

## 21. La Seigneurie des Patriotes

📍 573, Montée Ste-Marie, L'Assomption

## 22. Terre des Boers

📍 1749, chemin de la Rivière, Sainte-Clotilde



AU GÎTE DES OIES

© Au Gîte des Oies

**TASTET**

**LES TABLES  
CHAMPÊTRES<sup>md</sup>  
DU QUÉBEC**

Rédaction : Fabie Lubin

Design graphique et illustrations : Margaux Bresson

Gestion de projet : Marie-Lou Pillin

Direction de création : Mikael Lebleu

Présenté par

**TERROIR  
ET SAVEURS  
DU QUÉBEC**

En partenariat avec

**TOURISME  
MONTÉRÉGIE**

**CANTONS  
DE L'EST**