

NOUVEAUTÉS 2025 EN AGROTOURISME ET TOURISME GOURMAND

TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC

14 mars 2025

Contact :

Lisa Guérin

Stratège contenus et médias sociaux

lguerin@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 de la Stratégie du tourisme gourmand au Québec 2024-29. 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](#) // [TikTok](#)

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

Projet La Ruche

Région : Bas-Saint-Laurent

Résumé des nouveautés :

- Un parcours interactif et éducatif sera mis en place

Parcours interactif et éducatif sera mis en place

Projet La Ruche enrichit l'expérience de ses visiteurs avec un parcours interactif et éducatif dès cet été. Il est conçu pour sensibiliser les gens à des enjeux clés tels que l'environnement, la biodiversité, les pratiques agricoles et bien plus! Ce parcours prendra la forme de panneaux informatifs combinant concepts clés, photographies et histoires de la famille fondatrice. Un code QR permettra d'accéder à des témoignages exclusifs des membres fondateurs et d'employés passionnés, partageant leur expertise et leur rôle au sein de l'entreprise. Une initiative immersive qui invite le public à mieux comprendre et apprécier l'univers agricole sous un nouvel angle.

Contact :

- Gabrielle Trigaux, copropriétaire et directrice
- gabrielle@projetlaruche.com

Photos :

[Projet La Ruche](#)

Côté-Est

Région : Bas-Saint-Laurent

Résumé des nouveautés :

- L'Expérience-expédition Mycomigrateur évolue pour offrir une aventure encore plus personnalisée!
- Pour souligner le Mois du Champignons, la Buvette de Côté Est propose les Festins Mycologiques, un repas gastronomique en cinq services, où les champignons sont à l'honneur.
- Prix et reconnaissances
 - Côté Est à été gagnant du Prix restaurateur Aliments du Québec au menu 2024
 - La chef, Kim Côté a reçu la reconnaissance Le Renaud-Cyr 2024 dans la catégorie Chef

Des aventures gastronomiques uniques et personnalisables

Cette année, l'Expérience-expédition Mycomigrateur évolue pour offrir une aventure encore plus personnalisée! Toujours guidée par le chef Kim Côté et son LandCruiser vintage, cette sortie unique en 4x4 dans le Haut-Pays du Kamouraska s'adapte désormais aux envies de chaque groupe de quatre aventuriers. Découverte des produits forestiers, repas cuisiné en pleine nature, apéro sauvage ou visite d'un producteur local, chaque expédition devient une expérience taillée sur mesure, selon les disponibilités du groupe et celles du chef.

De plus, pour souligner le Mois du Champignons, les 12, 13 et 14 septembre 2025, la Buvette de Côté Est propose les Festins Mycologiques, un repas gastronomique en cinq services, où les champignons et les produits forestiers non ligneux sont à l'honneur.

Ce festin unique promet une véritable célébration des saveurs sauvages, mettant en lumière la richesse des sous-bois à travers des créations inspirées et raffinées. Chaque bouchée invite à une découverte culinaire, où le sauvage comestible révèle toute sa complexité et son authenticité.

Contact :

- Danielle Bourgeois, Responsable communications numériques
- danielle@cote-est.ca

Photos :

[Côté Est](#)

Boulangerie Du Pain... c'est tout!

Région : Bas-Saint-Laurent

Résumé des nouveautés :

- Leurs pains et viennoiseries sont produits à partir de farine moulue sur place. La farine est faite à partir de blé biologique!
- Il aimerait recommencer leur travail avec les agriculteurs du coin afin de cultiver leurs propres blés tels que le blé Marquis, le blé Huron et le Red Fife.

Un modèle de travail acharné pour un produit d'ici!

Depuis octobre 2024, la gamme de pains et de viennoiseries est produite à partir de farine moulue sur place. Les blés biologiques sont achetés auprès d'agriculteurs locaux et transformés dans un moulin artisanal. Cette approche permet de réduire les coûts pour offrir des produits accessibles tout en garantissant une qualité supérieure grâce à une farine fraîchement moulue.

Depuis 2018, des partenariats ont été établis avec des agriculteurs de la région pour cultiver des blés de terroir, tels que le blé Marquis, le blé Huron et le Red Fife. Cependant, la sécheresse de 2022 a entraîné la perte d'une partie des semences. Désormais, l'objectif est de relancer ce travail afin de moudre soi-même les grains et proposer des produits d'exception, tout en perpétuant un savoir-faire authentique.

Contact :

- Emilie Vallières, co-propriétaire
- boulangerie.dpct@gmail.com

Photos :

[Boulangerie Du Pain... c'est tout!](#)

CANTONS-DE-L'EST

Cidrerie Milton

Région : Cantons-de-l'Est

Résumé de la nouveauté :

- Nouvelles aménagement
 - Une mini-fermette extérieure
 - Un bar à cidre extérieur
- Présence à des événements 2025
 - Bières & Saveurs de Chambly
 - Soif de Cidre
- Brunch lors des Dimanches Crêpes & Cidres : 9 et 23 Février
- Contre-Courant débarque chez Milton les 12 et 13 septembre prochains
- Nouveau produit en mai prochain
- Cidrerie Milton est maintenant sur [BON APP](#)

Des nouveaux aménagement pour une plus belle expérience

Dès le printemps 2025, un tout nouveau bar à cidre extérieur verra le jour, offrant un espace idéal pour se détendre et savourer un verre en bonne compagnie. Ce bâtiment unique, conçu pour relier l'intérieur et l'extérieur, créera une ambiance chaleureuse et conviviale, peu importe la saison. Pensé comme un lieu de rencontre et de partage, il permettra de découvrir une sélection de cidres dans un cadre inspirant.

De plus, un espace immersif prendra vie avec la création d'une mini-fermette pensée pour favoriser les moments de contemplation et d'échange avec de charmants petits animaux. Matériaux bruts, simplicité et authenticité en feront un lieu chaleureux, où petits et grands pourront profiter d'une expérience unique en toute quiétude.

La Cidrerie Milton sera encore une fois au rendez-vous cette année ! Retrouvez-la lors des événements Bières & Saveurs de Chambly et Soif de Cidre, et découvrez ses produits sur Bon Appetit QC. Pour une expérience gourmande, ne manquez pas les Dimanches Crêpes & Cidres les 9 et 23 février, ou laissez-vous porter par l'ambiance intime du festival Contre-Courant, qui s'installera au cœur du verger les 12 et 13 septembre. Enfin, une nouvelle création sera dévoilée en mai... Restez à l'affût!

Contact :

- Sabrina Faucher, Responsable des médias sociaux et du numérique
- s.faucher@cidrieriemilton.com

Photos :

[Cidrerie Milton](#)

Vignoble de l'Orpailleur

Région: Cantons-de-l'Est

Résumé des nouveautés :

- Le Vignoble de l'Orpailleur a obtenu la certification Argent de GreenStep

Obtention de la certification Argent de GreenStep pour le Vignoble de l'Orpailleur!

C'est avec fierté que nous annonçons aujourd'hui une nouvelle qui reflète notre engagement envers la durabilité : le Vignoble de l'Orpailleur a obtenu la certification Argent de GreenStep, un organisme reconnu à l'échelle internationale pour ses critères rigoureux en matière de tourisme durable. Depuis sa fondation, le Vignoble de l'Orpailleur a placé la durabilité au centre de ses priorités. Nous croyons fermement à la nécessité de respecter et de renouveler les ressources de cette terre qui nous nourrit. C'est pourquoi nous nous sommes engagés, dès 2024, dans un processus de certification avec GreenStep pour structurer nos efforts et démontrer notre impact positif.

Contact:

- Laure de Coussergues, gestionnaire des communications
- laure@orpailleur.ca

Photos :

[Vignoble de l'Orpailleur](#)

Verger Champêtre - Gîte & Compagnie

Région: Cantons-de-l'Est

Résumé des nouveautés :

- Nouveau site web mis en ligne en mars 2025
- Nouveaux parcs animaliers
 - Vaches Highland
 - Chèvres miniatures
- Nouveaux produits à la boutique tels que des méchouis et viandes fumées sur place

Des nouveautés qui facilite et embellit l'expérience des visiteurs

Un tout nouveau site web sera mis en ligne en mars 2025, offrant une expérience améliorée avec une carte interactive, l'achat en ligne de billets et certificats-cadeaux pour l'accès au verger, ainsi que plusieurs autres fonctionnalités pratiques.

Le Verger Champêtre - Gîte & Compagnie enrichit son offre avec deux nouveaux parcs animaliers : l'un dédié aux vaches Highland et l'autre aux chèvres miniatures. Ce dernier offrira une expérience immersive où les visiteurs pourront entrer, interagir et jouer avec les animaux. En complément, une nouvelle expérience éducative sera mise en place grâce à des fiches explicatives numériques. Chaque parc animalier disposera d'un code QR permettant d'accéder à des informations détaillées sur les différentes espèces présentes. Cette initiative allie découverte ludique et apprentissage, offrant aux visiteurs une immersion complète au cœur de la ferme.

Enfin, la boutique à la ferme proposera de nouveaux produits gourmands, dont des méchouis et des viandes fumées sur place, à savourer directement lors de la visite.

Contact :

- Marc-André Pelletier, copropriétaire
- info@vergerchampetre.com

Photos :

[Verger Champêtre](#)

Gourmande boutique

Région: Cantons-de-l'Est

Résumé des nouveautés :

- Nouveaux produits exclusifs : le Sel Gourmand et l'assaisonnement Explosion Boréale.

Une collaboration pour soutenir les producteurs d'ici

Chez Gourmande Boutique, la collaboration avec les artisans locaux et la mise en valeur de leur savoir-faire sont au cœur des valeurs de l'entreprise. C'est dans cet esprit que deux nouveaux produits exclusifs ont récemment été lancés : le Sel Gourmand et l'assaisonnement Explosion Boréale. Conçus pour mettre en lumière les richesses du terroir québécois, ils reflètent l'engagement de Gourmande Boutique à offrir des produits de qualité tout en soutenant les producteurs d'ici. Disponible en ligne et en boutique.

Contact:

- Danièle Lalonde, propriétaire
- daniele@gourmandeboutique.com

Photos :

[Gourmande Boutique](#)

Les Cocagnes

Région: Cantons-de-l'Est

Résumé des nouveautés :

- Cette année marque une étape charnière avec l'ouverture tant attendue de la grange des Cocagnes, un espace repensé pour enrichir l'expérience de nos visiteurs et partenaires. (Juin 2025)
 - Une boutique-café fermière ouvre ses portes, offrant des produits frais et transformés issus des fermes résidentes, ainsi qu'un espace détente où prendre un café et savourer des plats savoureux et réconfortants de notre sélection de prêt-à-manger.
 - Une salle multifonctionnelle avec espace Table Champêtre d'automne voit le jour, permettant d'accueillir des repas gastronomiques même après la saison estivale.
 - Au mois de mars 2025, dévoilement des 16 chef-fes invités pour la saison estivale
 - Au mois de mai, dévoilement et accueil d'un chef résident
 - Une cuisine de transformation partagée est désormais accessible aux agriculteurs et artisans locaux, favorisant la valorisation des surplus agricoles et la création de nouveaux produits gourmands.
 - Un espace de coworking agroalimentaire accueille les entrepreneurs du milieu rural, leur offrant un lieu inspirant pour travailler et échanger.
- Pour célébrer l'inauguration de ces nouveaux espaces, nous organisons une grande fête d'ouverture en août 2025, avec dégustations, visites guidées et animations.

Ouverture tant attendu de la Grange des Cocagnes : un lieu gourmand et innovant

Les Cocagnes franchit une étape majeure avec l'ouverture tant attendue de la Grange des Cocagnes en juin 2025! Ce nouvel espace multifonctionnel enrichit l'expérience des visiteurs et partenaires en alliant agriculture, gastronomie et innovation. En effet, une boutique-café fermière proposera des produits frais et transformés issus des fermes résidentes, accompagnés d'un espace détente. Une salle Table Champêtre d'automne accueillera des repas gastronomiques après la saison estivale, tandis qu'une cuisine de transformation partagée soutiendra les artisans locaux. Enfin, un espace de coworking agroalimentaire offrira un lieu d'échange aux entrepreneurs ruraux.

Pour célébrer ces nouveautés, une grande fête d'inauguration avec dégustations et visites guidées est prévue en août 2025!

Contact:

- Stéphanie Hinton, directrice
- stephanie@lescocagnes.ca

Photos :

[Les Cocagnes](#)

Les Petits Plaisirs du Roy

Région : Cantons-de-l'Est

Résumé de la nouveauté :

- L'été 2025 marquera la toute première saison estivale des Petits Plaisirs du Roy

Première saison estivale pour l'entreprise de Bedford, Petits Plaisirs du Roy!

Cette épicerie fine a ouvert ses portes à l'automne 2024 à Bedford. Après un lancement réussi, l'équipe se prépare à vivre son premier été et à faire découvrir encore plus de saveurs locales aux visiteurs et aux habitants de la région.

Dévouée aux produits issus de compagnies québécoises, la boutique propose une sélection soignée allant des fromages fins aux huiles artisanales, en passant par les bières locales et, bien sûr, les fameux caramels faits maison. Confectionnés en petites quantités dans la cuisine de la boutique, ces caramels sont préparés sans colorants ni agents de conservation – juste du bon, fait avec passion.

Contact :

- Alex Roy Jacques, Propriétaire
- info@lespetitsplaisirsduroy.com

Photos :

[Les Petits Plaisirs du Roy](#)

Miellerie Lune de Miel

Région : Cantons-de-l'Est

Résumé de la nouveauté :

- Du 24 juin au 1er septembre, la Miellerie Lune de Miel propose des visites matinales spécialement conçues pour les familles avec jeunes enfants.

À la découverte des abeilles : une expérience familiale unique à la Miellerie Lune de Miel!

L'aventure débute avec le dessin animé L'Univers d'Abbie, retraçant la vie fascinante d'une abeille, de sa naissance à son rôle essentiel dans la ruche. Ensuite, les visiteurs observent de près les abeilles en action dans une ruche vitrée avant d'entrer dans Une Ruche Géante, une reconstitution à taille humaine offrant une perspective unique sur leur habitat. La visite se termine en douceur avec une dégustation de miels savoureux. Une expérience éducative et gourmande à ne pas manquer cet été!

Contact :

- Carole Huppé
- info@miellerielunedemiel.com

Photos :

[Miellerie Lune de Miel](#)

Cidrerie Autour de la Pomme

Région : Cantons-de-l'Est

Résumé de la nouveauté :

- Deux nouveaux cidres, un cidre de glace et un cidre de feu

Glace ou feu? Deux nouvelles créations de la Cidrerie Autour de la Pomme à savourer!

La Cidrerie Autour de la Pomme enrichit sa collection avec deux nouveaux cidres d'exception : un cidre de glace et un cidre de feu. Ces créations artisanales offrent un équilibre subtil entre acidité vive et douceur caramélisée, résultant d'une concentration du jus par froid naturel ou par chaleur intense. Chaque gorgée révèle le caractère raffiné du fruit sous des expressions aussi opposées que complémentaires. Disponibles dès maintenant dans plusieurs restaurants et épiceries fines, ces cidres invitent à une découverte sensorielle unique, parfaite pour les amateurs de nouvelles expériences gustatives.

Contact :

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

Photos :

[Cidrerie Autour de la Pomme](#)

Domaine Jolivent

Région : Cantons-de-l'Est

Résumé de la nouveauté :

- Le Domaine Jolivent a marqué un beau succès avec la première édition de La Gastronomie en fête au Lac Brome, un festival gastronomique accueillant Clément Boivin (Chef des bois) et Tarik Belmoufid (Bistro 1843).
- La brigade culinaire s'étoffe avec l'arrivée de Baptiste Gournay, chef français formé auprès de figures renommées de la cuisine française – venez découvrir sa cuisine à partir du 21 février.
- C'est officiel: les travaux d'agrandissement débuteront à l'automne prochain, avec une inauguration prévue en juin 2026
- L'auberge poursuit ses initiatives durables : bouteilles en verre réutilisables, piscine alimentée par l'étang, produits écologiques et recours à la géothermie lacustre pour la nouvelle aile.
- L'approvisionnement local reste au cœur de l'offre culinaire.
- Événements
 - L'anniversaire du Jolivent
 - Le brunch annuel de la fête des Mères en mai
 - Des 4 à 7 portes ouvertes pour les représentants d'entreprises
 - Un concept Speakeasy à l'automne, avec une thématique autour de la cuisine, de la musique et d'autres surprises!

Le Domaine Jolivent continue d'innover et de faire briller la gastronomie locale.

La première édition de La Gastronomie en fête au Lac Brome a connu un franc succès, réunissant les chefs Clément Boivin et Tarik Belmoufid pour célébrer les producteurs régionaux. La brigade du restaurant s'agrandit avec l'arrivée du chef français Baptiste Gournay, apportant une nouvelle signature culinaire dès le 21 février. Pour une expérience immersive, le forfait Winter in Three Pines Tour plonge les visiteurs dans l'univers de Louise Penny, mêlant exploration et réconfort au coin du feu.

Cet automne, le Domaine lancera un ambitieux projet d'agrandissement avec 13 nouvelles chambres, un restaurant repensé, un spa, une piscine chauffée et des installations écoresponsables, dont la géothermie lacustre. L'inauguration est prévue en juin 2026. En attendant, l'année sera rythmée par plusieurs événements : anniversaire du Jolivent, brunch de la fête des Mères, 4 à 7 portes ouvertes et un concept Speakeasy à l'automne, alliant gastronomie et musique dans une ambiance envoûtante.

Contact :

- Elodie, service clientèle
- eagathe@jolivent.ca

Photos :

[Domaine Jolivent](#)

CENTRE-DU-QUÉBEC

Un Goût de miel

Région: Centre-du-Québec

Résumé des nouveautés :

- Tout au long de l'année, Un Goût de Miel mettra en place des procédures et actions en développement durable autant au niveau des opérations que dans leurs offres agrotouristiques.
 - Café & Mignardises : Création d'un espace café zéro déchet pour l'accueil des groupes et événements spéciaux.
 - Jardin participatif : Vers plus d'autonomie alimentaire en brisant l'isolement
 - Parrainage d'une ruche
- Nouveaux événements
 - Semaine de relâche : Ajout de plage horaire pour l'activité "Une ruche comment ça marche?" et ouverture du sentier "Cherche & Trouve" en mode hivernale pour le plus grand plaisir des petits et des grands!
 - Semaine internationale des pollinisateurs (juin) et la journée mondiale des abeilles (mai): Afin de souligner l'importance des insectes pollinisateurs et leur impact sur l'environnement, une série d'activités sera offertes au grand public.
- Prix et mentions :
 - Panthéon de la performance :
 - Candidate : Catégories : Nouvelle entreprise et Agroalimentaire/agricole
 - Lauréate : Catégorie : Nouvelles entreprises
 - Ose Entreprendre :
 - Candidate Volet Réussite Inc locale et régionale
 - Gala Prix Distinction 25ième Tourisme Centre-du-Québec : Top 10 des entreprises Coup de Coeur de la région
 - Ma ferme, mon monde UPA : Gagnante du concours en bonne pratique en GRH et récipiendaire de la Bourse Ma Ferme, Mon monde.

Une année d'innovation et d'inspiration pour Un Goût de Miel!

Un Goût de Miel met en avant des pratiques durables tant en agriculture qu'en tourisme, avec l'ambition d'accueillir un nombre croissant de groupes tout en réduisant son empreinte écologique. Pour cela, 3 grands projets innovants et inspirants sont mis en place en 2025!

Un espace café zéro déchet a été aménagé. Une initiative originale distingue cet espace : la participation de 50 entreprises touristiques du Centre-du-Québec, chacune représentée par une tasse à son image. Les visiteurs peuvent ainsi découvrir la région à travers ces tasses uniques, témoins du dynamisme local.

Le Jardin participatif est un projet qui se veut rassembleur pour la communauté! Un Goût de Miel ouvre ses portes aux gens intéressés à apprendre à cultiver un jardin sur le site de la miellerie tout en brisant l'isolement.

Le parrainage d'une ruche offre une opportunité unique de contribuer activement à la préservation de la nature et de l'écosystème, tout en soutenant une apiculture locale et durable. Il y a trois paliers de contributions ouverts autant pour les particuliers que les entreprises.

Contact :

- Nathalie Massé, propriétaire
- info@ungoutdemiel.com

Photos :

[Un Goût de Miel](#)

Fromagerie L'Ancêtre

Région : Centre-du-Québec

Résumé des nouveautés :

- Cheddar fort biologique maintenant disponible au Costco
- Une première au Canada avec la certification "nourries à l'herbe" !
- Nos fromages biologiques ont remporté 6 podiums au Royal Agricultural Winter Fair de Toronto.
 - 1ère place : cheddar doux et Baluchon
 - 2e place: cheddar 2 ans, cheddar extra-fort et beurre non-salé 84%
 - 3e place: cheddar moyen
- Trois cheddars L'Ancêtre couronnés gagnants au CASEUS 2024 : une grande première pour la Fromagerie!
 - Meilleur cheddar: Cheddar 2 ans biologique
 - Meilleur fromage biologique: Cheddar fumé à l'ancienne biologique
 - Meilleur fromage réduit en gras : Cheddar léger moyen biologique

Des fromages uniques et victorieux

La Fromagerie L'Ancêtre marque une nouvelle étape en devenant la première au Canada à afficher la certification "nourries à l'herbe", en collaboration avec les Producteurs de lait du Canada. Cette certification garantit que les vaches reçoivent au moins 75 % de leur alimentation sous forme d'herbage et de fourrage biologique et qu'elles passent un minimum de 120 jours par année au pâturage. Cette distinction s'applique désormais à la gamme de cheddars 325 g doux, moyen et fort, avec une version extra-forte attendue plus tard cette année. Cette avancée a valu à la fromagerie le Prix Innovation de la CTAQ, une reconnaissance de son engagement envers la qualité et le développement durable.

De plus, elle célèbre une victoire historique en remportant trois premières places au prestigieux concours CASEUS, qui récompense les meilleurs fromages du Québec. Cette reconnaissance met en lumière l'excellence et le savoir-faire de la fromagerie, avec des distinctions dans trois catégories : Meilleur cheddar pour le Cheddar 2 ans biologique, Meilleur fromage biologique pour le Cheddar fumé à l'ancienne biologique, et Meilleur fromage réduit en gras pour le Cheddar léger moyen biologique (18 % m.g.). Une consécration qui confirme l'engagement de L'Ancêtre envers la qualité!

Contact :

- Ariel Bélanger, gestionnaire marketing, communauté et événements
- abelanger@fromagerieancetre.com

Photo :

[Fromagerie L'Ancêtre](#)

Miellerie King

Région : Centre-du-Québec

Résumé des nouveautés :

- En plus d'offrir une gamme encore plus variée de vins de miel, ils ont décidé d'offrir des ateliers de dégustation de vins de miel et de fromages locaux aux entreprises et aux groupes.
- Lancement de la 1ère crème alcoolisée 100% québécoise à la SAQ

De nouvelles découvertes à la Miellerie King!

La Miellerie King, distillerie et hydromellerie, célèbre une grande première avec le lancement de sa crème alcoolisée ALVÉOLE à la SAQ! Fabriquée à partir de crème laitière du Québec, de caramel de miel et d'alcool de miel, elle devient la première crème alcoolisée 100 % québécoise à se retrouver sur leurs tablettes. Fruit d'un long travail de recherche, elle met en valeur les matières premières des producteurs d'ici et se distingue par sa certification Origine Québec, Aliments du Québec et Lait de Qualité (petite vache bleue). Une texture onctueuse, une richesse de saveurs et un savoir-faire local réunis dans une bouteille!

La Miellerie King, distillerie et hydromellerie, élargit son offre en proposant des ateliers de dégustation de vins de miel et fromages locaux, spécialement conçus pour les entreprises et les groupes. Offertes sur réservation, ces expériences permettent d'explorer la richesse et la versatilité du vin de miel en parfaite harmonie avec des fromages d'ici. Pour ceux qui souhaitent organiser leur propre dégustation, un guide détaillé, développé en collaboration avec la sommelière Nadia Dufour, est également disponible. Une belle occasion de redécouvrir cette boisson unique et de l'intégrer à différentes occasions!

Contact :

- René Bougie, Directeur général
- info@miellerieking.com

Photos :

[Miellerie King](#)

Aux petits plaisirs

Région : Centre-du-Québec

Résumé des nouveautés :

- Une offre personnalisée de repas champêtre dans un décor rustique enchanteur, de la ferme à la table, dynamisé par leurs chefs cuisiniers invités.
- Des micro-aventures agrotouristiques à saveur d'érable. Éducatives, amusantes et gourmandes, ses visites d'interprétation de l'érable et ses ateliers de confection font plaisir à tous les groupes d'âge. Une formule mobile est aussi disponible afin d'organiser des événements dans votre ville ou organisation.
- 5 espaces de stationnement sont disponibles afin d'accueillir des VR. Les voyageurs auront l'occasion de découvrir les installations et produits du terroir, en plus de profiter de la nature environnante.
- Les Cuisines Aux Petits Plaisirs prennent de l'expansion avec un nouvel atelier de charcuterie C1, fruit d'importants travaux d'aménagement.

Des repas champêtres et des aventures agrotouristiques sur mesure!

Cette ferme propose une expérience champêtre personnalisée dans un cadre rustique et enchanteur, où les repas sont élaborés selon le concept de la ferme à la table par des chefs cuisiniers invités. Des événements thématiques mensuels enrichissent l'offre, et une salle intime est disponible sur réservation pour des rencontres familiales ou corporatives. Très prisée des agences de voyages, la ferme accueille également des groupes en autocar avec une formule combinant visite, dégustation et repas. Côté découvertes, elle propose des activités agrotouristiques axées sur l'érable, incluant des visites éducatives et des ateliers de transformation.

Les Cuisines Aux Petits Plaisirs prennent de l'expansion avec un nouvel atelier de charcuterie C1, fruit d'importants travaux d'aménagement. Cette installation permet de mettre en valeur l'élevage à la ferme tout en répondant à la demande croissante pour ses saucisses artisanales. Avec cette évolution, l'entreprise élargit également son réseau de distribution en proposant ses produits dans de nouveaux points de vente à travers la région. Pour ne rien manquer des prochaines annonces, les amateurs de saveurs authentiques sont invités à s'abonner à l'infolettre et à suivre les réseaux sociaux!

Vous pouvez y rester aussi longtemps que vous voudrez grâce au stationnement prévu pour les VR! Une chance de dormir dans le confort de chez soi tout en observant un nouveau paysage et en goûtant de nouvelles saveurs!

Contact :

- Olivier Vincent, Copropriétaire
- ventes@erabliereauxpetitsplaisirs.ca

Photos :

[Aux Petits Plaisirs](#)

CHARLEVOIX

Ferme Ambrosia

Région : Charlevoix

Résumé des nouveautés :

- La Ferme Ambrosia enrichit son offre gourmande avec de nouvelles expériences à savourer sur place;
 - Boîtes repas pique-nique
 - Plateaux de dégustation inspirés des grandes tables champêtres
 - Offre plus diversifiée de prêt-à-boire
- Depuis l'hiver 2025, la boutique de la ferme est désormais ouverte toute l'année du vendredi au dimanche
- La phase d'implantation du mini-verger de la ferme Ambrosia est désormais terminée. Dès l'été 2025 il sera possible de découvrir leurs cultures nordiques de Gadelles, Cassis et Argousiers en effectuant les visites d'interprétation à la ferme!
- Nouveau produit: ils ont réinventé leur terrine de canard au cassis pour offrir un produit beaucoup plus tendre et savoureux

Nouveautés gourmandes à la Ferme Ambrosia!

Dès l'été 2025, la Ferme Ambrosia enrichit son offre gourmande avec de nouvelles expériences à savourer sur place! Des boîtes repas pique-nique et des plateaux de dégustation inspirés des grandes tables champêtres mettront en vedette les produits uniques de la ferme et le meilleur du terroir de Charlevoix. Pour accompagner ces festins, l'offre de prêt-à-boire s'agrandit également. En plus des thés et tisanes, de nouvelles boissons naturelles et gazeuses seront disponibles, parfaites pour une pause rafraîchissante en pleine nature. Un été savoureux en perspective !

Contact :

- Aleck Vitam, Co-proprétaire
- info@fermeambrosia.com

Photos :

[Ferme Ambrosia](#)

CHAUDIÈRE-APPALACHES

Raisins Bio-vital

Région : Chaudière-Appalaches

Résumé des nouveautés :

- Raisins Bio-Vital célébrera sa 7e saison d'autocueillette de cinq variétés de raisins cultivés selon des pratiques biologiques
- Un kiosque de produits tels que
 - Jus de raisin pur, pressé artisanalement sans sucre ajouté ni agent de conservation
 - Feuilles de vigne lactofermentées
 - De l'ail sous plusieurs formes
 - Des prunes et poires déjà cueillies
 - Des confitures maison préparées avec ces fruits
 - Du miel sous plusieurs forme (en pot ou en vrac)
 - Des produits naturelles

Raisins Bio-Vital : une 7e saison d'autocueillette de raisins certifiés biologiques

Raisins Bio-Vital célèbre sa 7e saison d'autocueillette en offrant aux visiteurs cinq variétés de raisins biologiques à récolter directement au vignoble. Dans un décor enchanteur, profitez d'un accueil chaleureux et découvrez une gamme de produits maison : jus de raisin pur, ail, prunes et poires fraîchement cueillies, des produits de miels et des cosmétiques naturels fabriqués avec des plantes du domaine. Venez vivre cette expérience sensorielle les samedis, dimanches et lundis, de 9 h à 17 h, du 8 septembre à la mi-octobre. Une immersion authentique au cœur du vignoble!

Contact :

- Vital Ouellet, copropriétaire
- admin@raisinsbiovital.com

Photos :

[Raisins Bio-Vital](#)

Ferme pédagogique Marichel

Région : Chaudière-Appalaches

Résumé des nouveautés :

- La Ferme pédagogique Marichel fête ses 30 ans d'activité!
- Nouvelle programmation d'activités pour toute la famille. Des weekend immersifs à la ferme avec différentes thématiques.
- Porte ouverte annuelle aura lieu le 25 mai 2025
- Tout au long de l'année, d'autres événements ont lieu, tels qu'un souper champêtre, une soirée spectacle et bien plus.

Raisins Bio-Vital : une 7e saison d'autocueillette de raisins certifiés biologiques

Cette année la Ferme pédagogique Marichel fête ses 30 ans d'activité! Pour marquer cet anniversaire, une toute nouvelle programmation familiale voit le jour, incluant des week-ends immersifs à la ferme sur des thématiques variées. L'incontournable porte ouverte annuelle aura lieu le 25 mai 2025, offrant aux visiteurs une journée de rencontres et d'activités uniques. Tout au long de l'année, d'autres événements ont lieu, tels qu'un souper champêtre, une soirée spectacle et bien plus.

En parallèle, une campagne de financement est lancée afin d'offrir des séjours en camp de vacances à des enfants issus de milieux défavorisés. Une belle occasion de partager les valeurs éducatives et inclusives de la ferme!

Contact :

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

Photos :

[Ferme pédagogique Marichel](#)

Le Ricaneux

Région : Chaudière-Appalaches

Résumé des nouveautés :

- Nouvel associé!
- Nouveau produit: un vinaigre de vin de framboise vieilli 20 ans

Le renouveau se fait sentir avec l'arrivée d'un nouvel associé!

Ça bouge au Ricaneux ! Le renouveau se fait sentir avec l'arrivée d'un nouvel associé qui apporte des compétences complémentaires et une énergie nouvelle. Forts de cette impulsion, l'équipe se lance dans la création d'un produit inédit : un vinaigre de vin de framboise vieilli pendant 20 ans, une proposition que l'entreprise n'avait pas explorée depuis longtemps. Ce nouveau projet innovant promet d'allier tradition et modernité, en valorisant un savoir-faire ancestral réinventé sous un jour contemporain.

Contact :

- Nathalie McIsaac, Propriétaire
- info@ricaneux.com

Photos :

[Le Ricaneux](#)

CÔTE-NORD

Microbrasserie St-Panrace

Région : Côte-Nord

Résumé des nouveautés :

- La microbrasserie St-Panrace continue d'innover en proposant une nouvelle gamme de bières sans alcool
- Un nouvel événement incontournable : Oktoberfest au profit de Centraide

2 initiatives qui reflètent la volonté de diversification et un rôle actif auprès de sa région!

La microbrasserie St-Panrace continue d'innover en proposant une nouvelle gamme de bières sans alcool, fidèle à l'esprit de la Côte-Nord et à son engagement envers la communauté. Ces créations uniques allient audace et saveurs authentiques, sans compromis sur la qualité. Parmi les nouveautés, la Pit Stop, la Leurre et la Lunch Room offrent une alternative rafraîchissante pour ceux qui souhaitent savourer une bière tout en faisant une pause. Conçues pour s'adapter à tous les moments de la vie, elles viennent enrichir l'offre de St-Panrace en offrant une expérience gustative distinctive, ancrée dans le savoir-faire de la microbrasserie.

Ensuite, l'Oktoberfest au profit de Centraide est un nouvel événement incontournable de l'automne. Unissant tradition, festivités et solidarité, cet événement vise à soutenir Centraide et ses actions locales tout en célébrant notre culture brassicole et agricole. Une belle occasion de se retrouver autour de la bière, tout en faisant une différence dans notre communauté. C'est dans cette ambiance chaleureuse et conviviale que nous invitons nos amis et clients à vivre l'esprit de l'automne nord-côtier lors de la première fin de semaine d'octobre.

Contact :

- André Morin, Directeur général
- a.morin@stpanrace.com

Photos :

[Microbrasserie St-Panrace](#)

LANAUDIÈRE

La Belle Gousse

Région : Lanaudière

Résumé des nouveautés :

- Un produit vedette : L'ail noir de haute qualité! Elle continue de développer sa gamme de produit dérivés exclusifs à La Belle Gousse
- Parcours d'interprétation sur la culture de l'ail et le processus de transformation

La Belle Gousse : Une immersion au cœur de l'ail sous toutes ses formes

La Belle Gousse se démarque par sa spécialisation dans la culture et la transformation de l'ail, avec un produit phare : l'ail noir de haute qualité. Ce trésor culinaire permet de créer une gamme exclusive de produits dérivés, allant de la pâte d'ail noir au miel à l'ail noir, en passant par la mayonnaise, les chocolats et même la crème glacée à l'ail noir.

Depuis 2024, la ferme offre aux visiteurs une expérience immersive grâce à un parcours d'interprétation sur la culture de l'ail et ses méthodes de transformation, disponible directement à la boutique. Une occasion unique de découvrir tout le potentiel de cet ingrédient d'exception!

Contact :

- Chantal Labelle, Propriétaire
- chantal.labelle3@gmail.com

Photos :

[La Belle Gousse](#)

Fraises Gaétan Roy

Région : Lanaudière

Résumé des nouveautés :

- Pour célébrer les 20 ans de l'entreprise, il offrirons pour la première fois l'autocueillette de tulipes
- Amélioration de structures existantes et ajout de nouvelles installations afin d'harmoniser l'espace client, les visuels et l'affichage, tout en optimisant l'accessibilité pour offrir une expérience plus agréables à la clientèle.
- Implantation d'un champ de fraises sur le même site pour offrir à nouveau, selon la demande générale, l'autocueillette de fraises en juin, et offrirons en juillet-août-début septembre prochain l'autocueillette de fleurs annuelles et de tournesols

Des améliorations et de nouvelles cueillettes pour la clientèle de la ferme Fraises Gaétan Roy!

À l'occasion de son 20e anniversaire, l'entreprise inaugure, pour la toute première fois, l'autocueillette de tulipes. Offerte entre la fin avril et le mois de mai, selon les conditions printanières, cette nouvelle activité se déroulera sur le site de la boutique, où sont proposées l'ensemble des productions maraîchères ainsi qu'une sélection de produits frais et transformés de Lanaudière et du Québec.

Pour souligner cet événement, des améliorations sont en cours afin d'optimiser les structures existantes et d'ajouter de nouvelles installations. L'objectif est d'harmoniser l'espace client, les visuels et l'affichage, tout en améliorant l'accessibilité pour offrir une expérience des plus agréables à la clientèle.

De plus, un champ de fraises a été implanté sur le même site afin de répondre à la forte demande et de permettre le retour de l'autocueillette de fraises dès le mois de juin. L'autocueillette de fleurs annuelles et de tournesols sera également offerte entre juillet et le début septembre.

Contact :

- Sophie Bélisle, Administration
- sophiebelisle@fraisesroy.com

Photos :

[Fraises Gaétan Roy](#)

Les fous-braques

Région : Lanaudière

Résumé des nouveautés :

- Rappel: Rénovation du restaurant en mai 2024
- Sorti du menu d'été le 24 avril prochain

Des améliorations et de nouvelles cueillettes pour la clientèle de la ferme Fraises Gaétan Roy!

Après une rénovation complète du restaurant en mai 2024, l'équipe est prête à dévoiler encore plus de nouveautés. Le 24 avril prochain, un tout nouveau menu estival fera son entrée, mettant en vedette des saveurs de saison et des créations gourmandes à ne pas manquer. Restez à l'affût pour découvrir ce qui vous attend et venez savourer une expérience renouvelée, dans un décor réinventé!

Contact :

- Mélissa Corbeil, Propriétaire
- lesfousbraques@gmail.com

Photos :

[Les Fous-Braques](#)

Huit 100 Vingt

Région : Lanaudière

Résumé des nouveautés :

- La Table champêtre Huit 100 Vingt soufflera sa première chandelle le 1er mars 2025!
- Cette année marque les 5 ans du premier sirop d'érable vieilli en fût de bourbon.
- Nouveau produit: beurre d'érable aux noisettes confectionné avec l'érable de Huit 100 Vingt et les noisettes de l'entreprise Au Jardin des Noix.

Des améliorations et de nouvelles cueillettes pour la clientèle de la ferme Fraises Gaétan Roy!

Le 1er mars 2025, la Table champêtre Huit 100 Vingt fêtera son premier anniversaire après une année remplie d'abondance et de découvertes culinaires à travers les saisons. Pour marquer le coup, la Table des Sucres est de retour du 1er mars au 27 avril, suivie de la Table Estivale en juin.

Cette année marque aussi les 5 ans du premier sirop d'érable vieilli en fût de bourbon. Et grande nouveauté : un beurre d'érable aux noisettes, confectionné avec les noisettes du voisin, sera à l'honneur dans un dessert pendant la saison des sucres !

Contact :

- Jessica Grégoire, Copropriétaire
- info@huit100vingt.com

Photos :

[Huit 100 Vingt](#)

Distillerie Grand Dérangement

Région : Lanaudière

Résumé des nouveautés :

- Pembroke, le premier whisky biologique de style bourbon maintenant disponible à la SAQ
- Nouvelle visite guidée axée sur la découverte
- Il est maintenant possible de réserver via le restaurant Au St-Jacques, une visite guidée qui inclut, la visite de la distillerie Grand Dérangement, la visite de la microbrasserie l'Apothicaire et qui se termine par un repas gastronomique au restaurant Au St-Jacques.
- Un autre ajout est annexé à la distillerie, un silo pour stocker le maïs biologique.
- Nouvelle Certification Greenstep en tourisme durable encourage la distillerie à réduire son empreinte écologique par des gestes réfléchis. Ils prévoient des travaux importants en 2025 pour la récupération de l'eau.
- Un nouveau terme valorisant pour 4 distilleries, dont la Distillerie Grand Dérangement, qui cherche à valoriser les spiritueux élaborés à partir du grain jusqu'à la bouteille.
- Le gin biologique SAGA fêtera ses 5 années d'existence en 2025!

Le whisky Pembroke s'impose et une nouvelle visite guidée vous attend à la Distillerie Grand Dérangement!

Le whisky Pembroke, un whisky de style bourbon, fait son entrée remarquée sur les tablettes de la SAQ. En ce début d'année, il a déjà su se démarquer en côtoyant les grands crus lors du festival Bulles, whisky et gastronomie à Québec, attirant l'attention des amateurs et connaisseurs.

Pour aller encore plus loin dans l'expérience, la distillerie prépare une nouvelle visite guidée immersive. Au programme : découverte des arômes, exploration de la salle de verre, barriques en vieillissement, Économusée, histoire du whisky et dégustations animées. Une expérience captivante qui plaira aux passionnés comme aux curieux! Restez à l'affût pour l'annonce officielle des premières visites.

Contact :

- Luce Dufort, Gestionnaire
- lucedufort@grandderangement.ca

Photos :

[Distillerie Grand Dérangement](#)

Ferme Guy Rivest

Région : Lanaudière

Résumé des nouveautés :

- Le Grand Labyrinthe de maïs de la Ferme Guy Rivest, s'étendant sur 7 km, revient cet été et cet automne avec une toute nouvelle thématique : l'espace! Jeux, questions et devinettes transporteront les visiteurs aux confins de l'univers.
- Une nouvelle activité a été spécialement conçue pour les mini-détectives, offrant une expérience immersive et ludique aux plus jeunes.
- La ferme poursuit la confection de ses délices, des confitures classiques aux perles de fruits raffinées, sans oublier ses alcools fins de fraise, framboise et camerise.

Partez à l'aventure en famille grâce à toutes ces activités de la Ferme Guy Rivest!

Le Grand Labyrinthe de Lanaudière, un impressionnant labyrinthe de maïs extérieur d'environ 7 km de sentiers, revient avec un tout nouveau parcours pour 2025. Chaque année depuis huit ans, le tracé, le thème et la chasse aux trésors sont entièrement repensés. Cette fois, l'aventure se déroule dans l'espace! Avec une centaine de questions, jeux et devinettes, petits et grands en apprendront davantage en s'amusant.

Parmi les nouveautés, une activité de mini-détectives a été conçue pour les moins de 10 ans. En octobre, le labyrinthe se transforme pour l'Halloween avec une enquête immersive, sans acteurs effrayants, idéale pour toute la famille.

Contact :

- Christine Rivest, Co-proprétaire
- info@fermeguyrivest.com

Photos :

[Ferme Guy Rivest](#)

Fromagerie Du Champ à La Meule

Région : Lanaudière

Résumé des nouveautés :

- Suite à l'incendie le 14 mai 2021, ils ont connu un tournant majeur! Depuis, cet incident, tous leurs efforts sont mis à la reconstruction intégrale de nos installations.
 - Acquisition de nouveaux équipements de pointe, ainsi qu'une augmentation significative de la superficie de leur établissement par rapport à l'ancienne structure, permettant une plus grande capacité de production.
 - Une toute nouvelle boutique, prévue pour cet été, offrira un espace plus vaste, permettant aux clients de redécouvrir leurs fromages ainsi que des produits de leur belle région.
 - Dans un avenir prochain, des partenariats seront établis pour créer de nouveaux produits mettant en valeur nos fromages.
 - Les lieux comporteront également davantage d'informations sur le processus de production et sur l'entreprise elle-même, via panneaux, des vidéos et le personnel sur place.

Une renaissance gourmande en 2025

Depuis l'incendie du 14 mai 2021, la Fromagerie du Champ à la Meule s'est engagée dans une reconstruction ambitieuse, marquant un tournant majeur dans son histoire. Grâce à l'acquisition de nouveaux équipements de pointe et à une superficie agrandie, elle pourra augmenter sa capacité de production et enrichir son offre. Dès cet été, une toute nouvelle boutique accueillera les visiteurs dans un espace plus vaste, mettant en valeur ses fromages et les produits du terroir local. De plus, des partenariats à venir permettront la création de nouveaux produits inspirés de son savoir-faire. Les lieux offriront également une expérience immersive, avec des panneaux explicatifs, des vidéos et une équipe sur place pour partager l'histoire et les secrets de fabrication de la fromagerie. Un renouveau prometteur pour les amateurs de fromage !

Contact :

- Marie-Kristine Benoit, Directrice Adjointe
- info@champalameule.com

Photos :

[Fromagerie du Champ à la Meule](#)

LAURENTIDES

Labonté de la Pomme

Région : Laurentides

Résumé des nouveautés :

- 3 nouveaux cidres:
 - LA COULÉE DOUCE
 - LA COULÉE PÉTILLANTE
 - LE CLASSIQUE

3 nouveaux cidres à déguster!

Labonté de la pomme à boire a développé trois nouveaux cidres distinctifs issus d'un savant mélange d'ingrédients cultivés au domaine. LA COULÉE DOUCE et LA COULÉE PÉTILLANTE, aromatisées avec leur succulent sirop d'érable emblématique, se marient parfaitement avec un repas traditionnel du temps des sucres à la Cabane à pommes à l'érable. LE CLASSIQUE, un cidre mousseux, se déguste lors de toutes les occasions pour agrémenter les papilles. Ces cidres, créés et embouteillés au sein d'une cidrerie artisanale nichée au cœur du verger, mettent à l'honneur le terroir québécois.

Contact :

- Nathalie Labonté, co-propriétaire
- info@labontedelapomme.ca

Photos :

[Labonté de la pomme](#)

Vignoble La Cantina

Région : Laurentides

Résumé des nouveautés :

- Nouvelle expérience: vendanges réinventées, inspirées des traditions festives européennes
- Nouvelle cantine italienne et boutique prévue pour 2025-2026
- Réaménagement du stationnement
- Produits:
 - Un produit exclusif et inédit au Québec sera dévoilé à La Cantina en fin d'année, restez à l'affût!
 - Paniers pique-nique gourmands, préparés avec des produits maison et locaux.
- Nouvelle programmation d'événements: des incontournables comme Vino & Bachata et Yoga & apéro au coucher de soleil

Un vent de nouveauté au Vignoble La Cantina

En 2025, le Vignoble Rivière La Cantina, Vallée d'Oka, promet une année vibrante, marquée par l'innovation, le respect des traditions et un engagement durable. Entre nouvelles expériences immersives, lancements de produits et événements inédits, le vignoble continue de se réinventer pour partager sa passion et son savoir-faire. Une saison riche en découvertes attend les visiteurs, où chaque nouveauté mettra en lumière l'authenticité et l'excellence de leur production.

Contact :

- Kassandre Jenkins, Coordonnatrice Marketing et Communications
- communications@vrdc.ca

Photos :

[Lien vers photos](#)

Maison de Soma

Région : Laurentides

Résumé des nouveautés :

- Prix et reconnaissances
 - Lauréate du prix Tourisme Gastronomique aux Lauriers de la gastronomie québécoise en 2024
 - Récemment classée 3e meilleur nouveau restaurant au Canada par le magazine enRoute
- Prolongement des heures d'ouverture
- Nouvelles visites à la ferme, permettant à aux invités de découvrir l'origine des produits et de mieux comprendre leur engagement envers le terroir.
- Menu: des plats de saison entièrement conçus à partir de leurs récoltes et de celles des producteurs d'ici.
- Ils ouvrent également leurs portes aux mariages et autres événements privés, avec des offres sur mesure alliant rareté et proximité, excellence et simplicité, savoir-faire et découverte.

Une cuisine ancrée dans le terroir et le partage

Guidée par une philosophie de création et de transmission, Maison de Soma célèbre la richesse du territoire avec des plats de saison inspirés de ses propres récoltes et de celles des producteurs locaux. Plus qu'un repas, chaque expérience se veut une rencontre authentique entre la cuisine, les invités et l'environnement.

L'établissement ouvre également ses portes aux mariages et événements privés, proposant des offres sur mesure où se rencontrent rareté et proximité, excellence et simplicité. Ici, chaque instant partagé nourrit autant l'esprit que les papilles, faisant de Maison de Soma un lieu unique, où l'art culinaire s'exprime dans toute son authenticité.

Contact :

- Pascale Barry, Responsable administratif
- info@maisondesoma.com

Photos :

[Maison de Soma](#)

Domaine Lafrance

Région : Laurentides

Résumé des nouveautés :

- Domaine Lafrance fête ses 100 ans! Pour souligner cet anniversaire, plusieurs nouveaux produits seront proposés en 2025.
- À partir de cette année, le Bistro Le Lafrance proposera un menu renouvelé à chaque saison, mettant en valeur les meilleurs produits du verger et du terroir québécois.

Un siècle de passion pour la terre et le savoir-faire artisanal!

Depuis un siècle, cette passion pour la terre et le savoir-faire artisanal façonne chacune de leurs créations. Pour marquer cet anniversaire exceptionnel, plusieurs nouveautés viendront ravir les papilles des visiteurs!

Dès cette année, le Bistro Le Lafrance proposera un menu renouvelé à chaque saison, mettant en lumière les richesses du verger et du terroir québécois. Des plats authentiques et inspirés, à découvrir dans un cadre chaleureux.

Contact :

- Éliza Toupin, Chargée de projets
- e.toupin@domainelafrance.com

Photos :

[Domaine Lafrance](#)

MAURICIE

Microbrasserie et auberge Le Presbytère

Région : Mauricie

Résumé des nouveautés :

- Nouveau forfait Séjour Gastronomique qui combine l'hébergement à l'auberge et le menu découverte L'Acte de Foi.
- Beau succès pour l'activité Découverte sensorielle organisée en janvier dernier en collaboration avec le chef Bobby Grégoire. Une autre activité dans ce genre est à venir!
- Au cours du printemps prochain, ils compte organiser des repas avec thématiques dont une activité en avril en compagnie de Zachary Roy sur l'asiminier trilobée, mieux connu sous le nom de paw paw.

Une escapade gourmande au Presbytère

La Microbrasserie et Auberge Le Presbytère propose une expérience gastronomique immersive avec son tout nouveau forfait séjour gastronomique. Offert depuis cette année, ce forfait permet de savourer le menu découverte 7 services L'Acte de Foi, puis de prolonger l'expérience en passant la nuit à l'Auberge du Presbytère, située juste en face. De plus, ils offrent des activités variées très intéressantes autour de la nourriture et la bière! Des réunions délicieuses!

Contact :

- Isabelle Dupuis, Cheffe & Copropriétaire
- info@lepresbytere.ca

Photos :

[Microbrasserie et Auberge Le Presbytère](#)

Les Couleurs de la Terre

Région : Mauricie

Résumé des nouveautés :

- Nouvelle Poutine du terroir : Six déclinaisons gourmandes seront proposées, avec une option mensuelle de mai à octobre, toujours en collaboration avec un producteur local.
- Un site web renouvelé : Un tout nouveau site verra le jour à la fin mars, offrant une meilleure vitrine sur la diversité et les multiples facettes de la ferme.
- Expansion de l'hébergement : En 2024, une yourte multifonctionnelle Espace Campagne a été ajoutée, servant de salle à manger, d'espace pour groupes et de lieu de formation. En hiver, elle se transforme en hébergement.
 - En 2025, deux nouvelles yourtes permettront d'accueillir jusqu'à cinq personnes à l'année.
- Prix et distinctions 2024 :
 - Médaille de bronze et titre d'Officiers de l'Ordre national du mérite agricole
 - Prix Fonds C de Desjardins Entreprise (bourse de 5 000 \$)
 - Prix Ambassadeurs de l'Association Village-relais du Québec.

Des grands projets pour la Ferme Les Couleurs de la Terre!

Les Couleurs de la Terre poursuivent leur développement avec plusieurs nouveautés en 2024 et 2025. Côté gourmand, une Poutine du terroir fera son entrée au menu, déclinée en six versions, dont une édition mensuelle de mai à octobre, élaborée en collaboration avec un producteur local. Pour mieux refléter la diversité de la ferme, un tout nouveau site web sera lancé à la fin mars. L'offre d'hébergement s'agrandit également : en 2024, la yourte multifonctionnelle Espace Campagne a vu le jour, servant à la fois de salle à manger, d'espace pour groupes et de lieu de formation, tout en se transformant en hébergement durant l'hiver. L'expansion se poursuivra en 2025 avec l'ajout de deux nouvelles yourtes, permettant d'accueillir jusqu'à cinq personnes à l'année, consolidant ainsi l'engagement de la ferme à offrir une expérience immersive et authentique.

Contact :

- Patricia Claveau, Co-propriétaire
- patriciaclaveau.pc@gmail.com

Photos :

[Les Couleurs de la Terre](#)

MONTÉRÉGIE

Ferme Les Petites Écores

Région : Montérégie

Résumé des nouveautés :

- Retour de l'expérience Table champêtre : La Cabane à Miel avec des nouveaux menus

Découvrez le mariage parfait entre la gastronomie et le terroir!

Offrant une expérience gastronomique unique, cette ferme propose un souper 4 services où les produits frais de la ferme sont sublimes par deux chefs passionnés. Chaque mois, un menu thématique met en lumière des viandes locales et savoureuses : en juillet, le sanglier est à l'honneur avec des créations audacieuses, tandis qu'en août, le porc et le poulet au pâturage révèlent toute leur finesse. Avant le repas, une visite guidée de la ferme permet de plonger dans l'univers des producteurs, d'en apprendre davantage sur leur savoir-faire et de déguster des bouchées préparées sur place. L'expérience culinaire se déroule dans un cadre enchanteur, au cœur des jardins maraîchers, où une ambiance chaleureuse et conviviale invite à la découverte et au partage. Un rendez-vous gourmand à ne pas manquer!

Contact :

- Eric Bélanger, co-propriétaire
- info@fermelpe.com

Photos :

[Ferme Les Petites Écores](#)

Le Verger de Hudson Bio

Région : Montérégie

Résumé des nouveautés :

- Le Verger de Hudson Bio, fête son 10ème anniversaire d'agro-tourisme
- Événements
 - 18 mai 2025: Prenez le Champs! avec Julie Aubé! Visite du verger bio en pleine floraison avec Anick & Éric. Lunch 100% local véritablement unique, inspiré de l'afternoon tea, signé Rachel Racine notre cheffe-collaboratrice.
 - 27, 28 et 29 juin 2025: Expo Art de Vivre: Cette exposition d'œuvres d'art et de pièces vintage soigneusement sélectionnées promet de créer un environnement immersif où l'art, l'esthétique et la conscience environnementale se rencontrent.
 - 12 septembre 2025: Enracinés à Hudson. Une grande fête gourmande du 10ème anniversaire du Verger. Célébration mettant en vedette des producteurs et chefs locaux coups de cœur, avec qui ils ont eu le plaisir de travailler au cours des 10 dernières années.

Une 10ème année festive!

Le Verger de Hudson Bio fête son 10e anniversaire d'agro-tourisme, marquant une décennie durant laquelle les propriétaires se sont fixés pour objectif d'offrir des fruits et du miel sans intrants chimiques, tout en favorisant des pratiques agricoles écologiques, saines et équitables. Le tourisme durable et l'achalandage contrôlé au sein du verger demeurent des priorités, garantissant une visite authentique qui met en valeur le respect de l'environnement. De plus, plusieurs événements captivants sont organisés pour assurer une saison estivale festive, invitant les visiteurs à découvrir une agriculture respectueuse et une ambiance conviviale, véritable reflet d'un engagement durable au cœur du terroir.

Contact :

- Anick Joannis, Propriétaire
- vergerdehudson@gmail.com

Photos :

[Verger de Hudson](#)

Le Mangeoir

Région : Montérégie

Résumé des nouveautés :

- Boîte de mets à réchauffer pour Pâques: Concoctée avec soin par notre chef-co-proprétaire Guillaume Asselin, elle mettra en valeur les saveurs authentiques de notre ferme.
- 5e anniversaire de Le Mangeoir: Le 14 juin, nous célébrons 5 ans de passion et de partage avec une grande fête en plein air ! Au programme : stations gourmandes, musique, jeux et ambiance conviviale, de 14h à 21h.
- Les Jeudis Franquette: Découvrez cet été Les Jeudis Franquette, une nouvelle formule inspirée de l'expression «à la bonne franquette»! Une expérience décontractée et conviviale, avec un menu fixe à partager en toute simplicité, dans un esprit champêtre.
- Visite guidée et dégustation: Plongez au cœur de notre ferme avec nos visites guidées suivies d'une dégustation de nos produits. Une expérience immersive pour découvrir notre savoir-faire, du champ à l'assiette.

Un été festif et varié chez Le Mangeoir

Cette année, Le Mangeoir innove en proposant de nouvelles expériences pour savourer autrement les produits du terroir québécois. Il organise plusieurs événements pour un été festif, dont le 5e anniversaire de Le Mangeoir le 14 juin, une grande fête en plein air qui célèbre 5 ans de passion et de partage, avec des stations gourmandes, de la musique, des jeux et une ambiance conviviale de 14h à 21h. Par ailleurs, la nouvelle formule des Jeudis Franquette se dévoile cet été : une expérience décontractée et champêtre, inspirée de l'expression « à la bonne franquette », qui propose un menu fixe à partager en toute simplicité. Ces initiatives, ainsi que d'autres surprises, illustrent l'engagement du Mangeoir à offrir des moments authentiques et chaleureux autour des saveurs du terroir.

Contact :

- Marie Daudelin
- lemangeoir@gmail.com

Photos :

[Le Mangeoir](#)

Nord Laboratoire culinaire

Région : Montérégie

Résumé des nouveautés :

- Découvrez le Laboratoire culinaire Nord, un espace gastronomique d'inspiration nordique à Chambly.
 - Nouveau plat vegan au chou pointu de la ferme Nos Racines rôti et laqué au Miso.
 - Trois nouveaux desserts à découvrir.

Laboratoire culinaire Nord, un espace gastronomique d'inspiration nordique

Le Laboratoire culinaire Nord est un espace gastronomique d'inspiration nordique où créativité et savoir-faire se rencontrent. Ouvert au public, il invite à savourer un café, un apéro ou un repas en salle à manger ou sur la terrasse. Sous la direction du chef Raphaël Podlasiewicz, chaque recette est soigneusement développée, testée et perfectionnée avant d'être servie. Parmi les nouveautés, découvrez un plat vegan innovant : du chou pointu rôti et laqué au miso, issu de la ferme Nos Racines, ainsi que trois nouveaux desserts à déguster. Une adresse incontournable pour une expérience culinaire unique et raffinée.

Contact :

- Noémie Campbell, Coordonnatrice des ventes et marketing
- ncampbell@stromspa.com

Photos :

[Nord Laboratoire culinaire](#)

Ferme du Mihouli

Région : Montérégie

Résumé des nouveautés :

- Nouveau circuit : Comment poussent les kiwis au Québec
- Autocueillette contrôlée avec horaires et guide
- Nouvelles installations :
 - L'Annexe : aire d'accueil au champ, comprenant une table, un BBQ, et un espace pique-nique avec des produits de la région (micro-local : Montérégie). Options : dégustation de vins par cépage et préparation de pizzas à l'ardoise dans un four extérieur (les gens peuvent construire leurs pizzas à partir des produits locaux disponibles), ainsi que des hot-dogs européens.
 - L'Espace Restaurant : 25 places avec une table fermière. Vendredi et samedi : chefs invités de Montréal (chefs de la Tablee des Chefs).
 - Hébergement à la ferme. : ferme en construction (restaurant au rez-de-chaussée, appartement avec 3 chambres et 1 divan-lit, pour accueillir jusqu'à 6 personnes)
- Adoptez un plant de kiwi : le concept continue de se développer.
- La grande tablée des récoltes, le dernier dimanche de septembre (brunch tardif) – événement-bénéfice pour la Tablee des Chefs avec des artistes reconnus, pour environ 200 personnes attendues.

Un havre gourmand au cœur de la Montérégie!

La Ferme du Mihouli enrichit son offre avec de nouvelles installations immersives, invitant les visiteurs à vivre une expérience authentique au cœur de la Montérégie. Un espace champêtre accueillera les amateurs de gastronomie avec des dégustations de vins, des produits locaux et une cuisine conviviale en plein air. Un restaurant intimiste de 25 places proposera une table fermière inspirée, avec des chefs invités les vendredis et samedis. Enfin, un nouvel hébergement, en construction, viendra compléter l'expérience pour prolonger le plaisir et se reconnecter à la nature. Que ce soit pour un moment gourmand, une rencontre avec des artisans passionnés ou une nuit en pleine campagne, la Ferme du Mihouli promet une escapade unique où terroir et convivialité se rencontrent.

La Ferme du Mihouli dévoile un tout nouveau circuit informatif sur le kiwi, un fruit étonnant que l'on ne s'attend pas à voir pousser au Québec! À travers cette expérience éducative, les visiteurs découvriront comment il est cultivé, ses différentes variétés, les meilleures périodes de récolte et les façons de le déguster. Une belle occasion d'en apprendre plus sur ce fruit méconnu et de savourer un petit goût d'exotisme bien d'ici!

Contact :

- Nadine Gelly
- info@fermedumihouli.com

Photos :

[Ferme du Mihouli](#)

OUTAOUAIS

Boucherie Montebello VTM

Région : Outaouais

Résumé des nouveautés :

- Pour mieux vous servir Domaine Mangalica et Ferme Takwanaw ont décidé de tout avoir sous le même toit.
- Ils sont maintenant certifiés pour revendre dans les magasins et refaire les livraisons à la maison.

Du terroir à votre table : une boucherie engagée à Montebello!

Domaine Mangalica et Ferme Takwanaw unissent leurs forces sous un même toit avec l'ouverture de **Boucherie Montebello VTM**, située au 687 A rue Notre-Dame, en plein cœur du charmant village de Montebello. Depuis le 29 avril 2023, cette boucherie met en valeur des viandes locales de qualité, issues de leurs élevages. Désormais certifiée pour la revente en magasin et la livraison à domicile, l'entreprise poursuit sa mission de rendre ses produits plus accessibles. Profitant de la saison hivernale plus calme, l'équipe parcourt les restaurants de la Petite-Nation pour faire découvrir ses viandes aux restaurateurs et gourmands de la région. Suivez-les sur les réseaux sociaux pour ne rien manquer des événements spéciaux et des visites à la ferme!

Contact :

- Elizabeth Medeiros Propriétaire et cuisinière
- boucheriemontebellovtm@hotmail.com

Photos :

[Boucherie Montebello VTM](#)

RÉGION DE QUÉBEC

Polyculture Plante 1987 Inc

Région : Région de Québec

Résumé des nouveautés :

- Augmentation de la production des fraises cultivés hors-sol
- 1er décembre dernier, à Lethbridge en Alberta, le propriétaire de la ferme Simon Plante et sa conjointe Alison Blouin ont été nommés les gagnants nationaux du concours Jeunes Agriculteurs d'Élite du Canada.

Polyculture Plante 1987 : une année de croissance et de reconnaissance!

Depuis 2024, Polyculture Plante 1987 cultive des fraises hors-sol, une technique novatrice qui permet d'optimiser la production tout en réduisant l'empreinte environnementale. Avec une augmentation prévue des volumes en 2025, l'entreprise poursuit son engagement envers une agriculture durable et performante. Cette ambition a été récompensée le 1er décembre dernier à Lethbridge, en Alberta, où Simon Plante et sa conjointe Alison Blouin ont remporté le prestigieux titre de *Jeunes Agriculteurs d'Élite du Canada*. Une reconnaissance nationale qui souligne leur dévouement, leur innovation et leur passion pour l'agriculture.

Contact :

- Mélanie Rousseau, Coordonnatrice administrative
- info@polycultureplante.com

Photos :

[Polyculture Plante 1987](#)

L'Arc-en-ciel du Paradis

Région : Région de Québec

Résumé des nouveautés :

- L'Arc-en-ciel du Paradis se relève après le passage de la tornade et prépare un tout nouvel espace de jeux pour les enfants.

Un vent de renouveau chez L'Arc-en-ciel du Paradis : un module de jeux moderne et durable!

L'Arc-en-ciel du Paradis se relève après le passage de la tornade et prépare un tout nouvel espace de jeux pour les enfants. Déterminée à offrir un lieu attrayant, amusant et sécuritaire, l'entreprise investit dans un module de jeux moderne et durable. Conçu pour plaire aux tout-petits comme aux plus grands, cet espace viendra enrichir l'expérience agrotouristique en permettant aux familles de profiter d'un moment agréable en pleine nature. Fidèle à sa mission d'accueil chaleureux, L'Arc-en-ciel du Paradis crée un environnement où les familles se sentent bien et choyées.

Contact :

- Sandra Paradis, Copropriétaire
- arc-en-cielduparadis@live.ca

Photos :

[L'Arc-en-ciel du Paradis](#)

Les Grands Bois

Région : Région de Québec

Résumé des nouveautés :

- Nouveau Salon de dégustation pour les passionnés de bière
- 10e édition de la Commission B, festival culturel et brassicole, qui se tiendra les 20, 21 et 22 juin 2025.
- Nouveaux produits
 - Une nouvelle bière sans alcool rejoindra la gamme Petite Pause
 - Nouvelle gamme de bières: Division Lager, des lagers expérimentales explorant des techniques traditionnelles et modernes.
- 5e édition pour Les Vendredis Sains, un marché villageois qui réunit communauté et visiteurs autour des arts et des produits locaux

Un salon de dégustation, des bières inédites et des rendez-vous incontournables!

Les Grands Bois Microbrasserie prépare l'ouverture d'un Salon de dégustation au cœur de Saint-Casimir, un espace chaleureux et vibrant qui accueillera les visiteurs toute l'année. Ce lieu incarnera la passion de la microbrasserie pour la bière et deviendra un véritable point de rencontre dédié aux échanges, à la culture et à la convivialité. Avec une quinzaine de lignes de fût, Les Grands Bois proposera ses bières régulières, des expérimentations brassicoles inédites, ainsi que des bouchées apéro mettant en valeur les produits locaux.

L'année 2025 marque la 10e édition de la Commission B, notre festival culturel et brassicole, qui se tiendra les 20, 21 et 22 juin. Le samedi sera dédié aux découvertes brassicoles, vinicoles et spiritueuses du Québec et de l'Ontario, avec une quinzaine de producteurs réunis pour partager leur savoir-faire. Les festivaliers auront également l'occasion de savourer des mets préparés par des artisans locaux.

L'été 2025 sera riche en nouveautés ! Une nouvelle bière sans alcool viendra enrichir la gamme Petite Pause, avec un lancement prévu d'ici la fin de la saison estivale. Par ailleurs, début juin, Les Grands Bois dévoilera Division Lager, une nouvelle gamme de lagers expérimentales alliant techniques brassicoles traditionnelles et modernes.

Enfin, notre marché villageois Les Vendredis Sains, véritable point de rencontre entre la communauté et les visiteurs autour des arts et des produits locaux, entamera sa 5e saison cet été. Un rendez-vous hebdomadaire qui célèbre le savoir-faire et la richesse du terroir de notre région.

Contact :

- Chloé St-Hilaire, Coordonnatrice communications & marketing
- communications@lesgrandsbois.com

Photos :

[Les Grands Bois](#)

Cidrerie Verger Bilodeau

Région : Région de Québec

Résumé des nouveautés :

- 4e cuvé du tout premier Gin fait 100% d'alcool de pomme
- La Cidrerie Verger Bilodeau devient officiellement un Économusée du Pomiculteur
- Partenaire du Carnaval de Québec du 7 au 16 février 2025
- Célèbre leur 30e année en tant que producteur de cidre
- Prix
 - Médaille Grand Or au Great Lakes International Cider And Perry 2024 (GLINTCAP) - Nectar de Glace qui est un cidre de glace - 3e position

Une reconnaissance prestigieuse pour la Cidrerie Verger Bilodeau

En 2025, la Cidrerie Verger Bilodeau célèbre plusieurs accomplissements majeurs. Elle devient officiellement un Économusée du Pomiculteur, une reconnaissance qui met en valeur son savoir-faire artisanal et permet aux visiteurs de plonger au cœur du métier de pomiculteur à travers une expérience immersive.

Cette année marque également son 30e anniversaire en tant que producteur de cidre, une belle étape soulignée par le lancement de la 4e cuvée du tout premier gin élaboré à partir d'alcool de pomme à 100 %.

Enfin, la cidrerie s'illustre sur la scène internationale en remportant la Médaille Grand Or au Great Lakes International Cider And Perry Competition 2024 (GLINTCAP) pour son Nectar de Glace, qui se classe en 3e position!.

Fière de son engagement local, la Cidrerie Verger Bilodeau sera également partenaire du Carnaval de Québec, du 7 au 16 février 2025, une occasion parfaite pour partager son savoir-faire et faire découvrir ses produits d'exception.

Contact :

- Sandra Ouellet, Gestionnaire
- infocidrieriebilodeau@videotron.ca

Photos :

[Cidrerie Verger Bilodeau](#)

Le Moulin de St-Laurent

Région : Région de Québec

Résumé des nouveautés :

- Engagés dans une démarche écoresponsable, ils ont récemment rejoint *Biosphère* et travaillent activement à obtenir leur certification, dans le but d'offrir un tourisme plus durable.
- En cuisine, leur cheffe Alexandra Gagné prépare déjà son menu 2025, mettant en valeur plus de 25 producteurs et artisans de l'île d'Orléans et des environs.

Une saison qui s'annonce prometteuse pour le Moulin de St-Laurent

La prochaine saison s'annonce prometteuse pour le Moulin de St-Laurent, avec plusieurs initiatives visant à bonifier l'expérience des visiteurs. Engagé dans une démarche écoresponsable, l'établissement a récemment rejoint Biosphère et travaille activement à l'obtention de sa certification, affirmant ainsi son engagement envers un tourisme plus durable.

En cuisine, la cheffe **Alexandra Gagné** prépare déjà le menu 2025, mettant en valeur plus de 25 producteurs et artisans de l'île d'Orléans et des environs. Fidèle à sa mission, le Moulin de St-Laurent continue de proposer une expérience gourmande authentique, enracinée dans le terroir local.

Contact :

- Anne Lachance, Propriétaire
- info@moulinstlaurent.qc.ca

Photos :

[Le Moulin de Saint-Laurent](#)

Le Relais des Pins

Région : Région de Québec

Résumé des nouveautés :

- Leur vidéo immersive sur le métier d'acériculteur s'enrichit avec une version sous-titrée en italien, permettant de mieux accueillir leur clientèle internationale.
- Engagés dans une démarche écoresponsable, ils ont récemment rejoint *Biosphère*. Dans cette même optique, ils lanceront prochainement une application numérique qui enrichira l'expérience de leurs visiteurs tout en réduisant leur empreinte écologique.
- Nouveauté dans le menu traditionnel: le délicieux jambon effiloché
- Travaux d'aménagement prévu en novembre prochain visant à améliorer l'accessibilité et ainsi rendre l'expérience de leurs visiteurs encore plus inclusive.

Une saison qui s'annonce prometteuse pour le Moulin de St-Laurent

En 2025, Le Relais des Pins continue d'innover pour offrir une expérience immersive et authentique à ses visiteurs. Parmi les grandes nouveautés, sa vidéo immersive sur le métier d'acériculteur s'enrichit avec une version sous-titrée en italien, permettant d'accueillir encore mieux sa clientèle internationale. Déjà disponible en français, anglais et espagnol, elle propose désormais six options de sous-titres : anglais, allemand, japonais, mandarin, espagnol et italien. Un pas de plus vers une accessibilité accrue et une immersion totale dans l'univers de l'érable, peu importe d'où viennent les visiteurs !

L'établissement poursuit également sa démarche **Biosphère Engagé**, reflétant ses efforts en développement durable, et lancera bientôt une application numérique pour enrichir l'expérience des visiteurs tout en réduisant l'empreinte écologique.

Côté cuisine, un délicieux **jambon effiloché** fait son entrée au menu, offrant une nouvelle saveur d'érable. Des travaux d'aménagement sont aussi prévus pour novembre afin d'améliorer l'accessibilité et rendre l'expérience plus inclusive.

Contact :

- Anne Lachance, Propriétaire
- info@moulinstlaurent.qc.ca

Photos :

[Le Relais des Pins](#)

Cassis Monna & filles

Région : Région de Québec

Résumé des nouveautés :

- Des promotions intéressantes
 - 5 C-A-S-S-I-S tout l'été
 - 2 pour 1 au bar à cocktails du domaine Cassis Monna & Filles
 - Happy hour tous les jours de l'été, de 17h à 18h

Contact :

- Florence Jacques, Coordonnatrice aux communications
- florence@cassismonna.com

Photos :

[Cassis Monna & Filles](#)

Fromagerie des Grondines

Région : Région de Québec

Résumé des nouveautés :

- Tout nouvel ÉCONOMUSÉE® du fromager de lait cru qui ouvrira ses portes dans la prochaine année
- La Fromagerie en escapades! En collaboration avec de fiers partenaires agrotouristiques de la région, l'équipe de la Fromagerie vous transporte dans la belle région de Portneuf pour découvrir des trésors gourmands et culturels avec des forfaits quotidiens tout inclus.
- Le célèbre FESTIN DANS LE CHAMP, souper gastronomique mettant en vedette leurs fromages et divers produits locaux, habilement concoctés par des chefs réputés, et qui se tient littéralement dans le champ adjacent à la Fromagerie, sera de retour le 5 juillet prochain!

Une saison qui s'annonce prometteuse pour le Moulin de St-Laurent

La Fromagerie vous invite à explorer les saveurs et richesses de Portneuf grâce à ses forfaits quotidiens tout inclus, en partenariat avec des producteurs et artisans locaux. Transport en minibus compris, ces circuits vous plongent au cœur du terroir avec des rencontres passionnantes, des dégustations gourmandes et des visites culturelles uniques. Trois thématiques s'offrent à vous : Saveurs et animaux, Saveurs, détente et arts, et Saveurs et boissons locales (18 ans et plus). Chaque expérience inclut un repas du midi, des dégustations variées, des visites guidées et l'accompagnement d'un guide dynamique. Que vous soyez amateur de gastronomie, d'art ou de découvertes insolites, ces escapades sont une occasion parfaite de savourer l'authenticité et le savoir-faire de la région. Embarquez avec la Fromagerie des Grondines pour une journée mémorable!

Le célèbre FESTIN DANS LE CHAMP, souper gastronomique mettant en vedette leurs fromages et divers produits locaux, habilement concoctés par des chefs réputés, et qui se tient littéralement dans le champ adjacent à la Fromagerie, sera de retour le 5 juillet prochain! Venez profiter de cette expérience hors du commun, dans un décor féérique et une ambiance festive. Suivez nos réseaux sociaux pour découvrir la thématique de cette année et l'organisme choisi pour bénéficier des profits!

Contact :

- Nadine Cauchon, Chargée de projet en développement touristique
- nadinecauchon@hotmail.com

Photos :

[Fromagerie des Grondines](#)

Casse-croûte du Roy

Région : Région de Québec

Résumé des nouveautés :

- Nouveautés au menu: burger de Wapiti
- Ils poursuivent également leur mission en développant de nouveaux partenariats avec des producteurs régionaux. Ils en comptent actuellement plus de 15!
- Prix et reconnaissance:
 - Aliments du Québec
 - Certification Faire affaire ensemble du Défi Ose Entreprise

Un travailleur acharné pour offrir des créations gourmandes régionales!

Derrière son apparence de simple casse-croûte, cet établissement se démarque par son engagement envers les producteurs régionaux, réinventant les classiques avec des ingrédients d'ici. Cet effort se reflète notamment dans leur burger de wapiti : une boulette de wapiti de la Ferme d'élevage J.L. Bédard, servie dans un pain artisanal de la Boulangerie le Soleil Levain, agrémentée d'une mayonnaise maison à l'ail noir de la Ferme Alman, d'un confit d'oignon, de laitue et de tomate, avec option brie de chèvre de la Fromagerie Alexis de Portneuf.

Dès l'automne, une version saisonnière du burger portneuvois sera proposée, avec un pain noir à l'encre de seiche, une viande Angus locale, une mayonnaise à la citrouille et un fromage Do-Rémi.

Contact :

- Jérôme Voyer, Propriétaire
- jerome.voyer@ccroy.ca

Photos :

[Casse-Croûte du Roy](#)

SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN

Kwe cocktails

Région : Saguenay-Lac-Saint-Jean

Résumé des nouveautés :

- Kwe Cocktails propose une expérience unique de dégustation sans alcool, accessible à toute la famille!
- Il offre des activités immersives telles qu'une initiation aux techniques de mixologie pour les débutants et des formations sur l'art du cocktail pour les personnes plus avancées!

Une expérience unique de dégustation sans alcool chez Kwe cocktails!

Kwe Cocktails propose une expérience unique de dégustation sans alcool, accessible à toute la famille, directement à sa boutique et à son usine. Idéal pour les curieux et les amateurs de cocktails, ce lieu offre des activités immersives permettant de découvrir des saveurs innovantes. Des événements spéciaux, tels que des formations sur l'art du cocktail, sont régulièrement organisés et annoncés sur les réseaux sociaux et le site web de l'entreprise. Pour une expérience plus personnalisée, il est recommandé de réserver par téléphone ou courriel. Que ce soit pour une simple dégustation ou une initiation aux techniques de mixologie, Kwe Cocktails promet un moment convivial et original dans un cadre authentique.

Contact :

- Jessica Coté, Propriétaire
- jessica.cote@kwecocktails.com

Photos :

[Kwe Cocktails](#)

Les Jardins de Sophie

Région : Saguenay-Lac-Saint-Jean

Résumé des nouveautés :

- Prolongement des Tables Champêtres - du 18 juin jusqu'à la fin septembre
- Fête des Mères et escapades gourmandes : En mai, lancement de la saison avec primeurs du jardin et trois week-ends gourmands, combinés à la vente de plants à la ferme.
- Nouvelle expérience "Les Midis Pique Assiette" : Du mercredi au vendredi, profitez de terrasses avec vue sur les jardins, plateaux à partager, et une carte des vins d'importation.
- Les bonnes formules à continuer: Les mercredi et jeudi Pizza'entre amis
- Nouveauté du vendredi soir : Une table champêtre allégée avec menu dégustation 3 services à l'aveugle, sans visite de ferme.
- Expérience VIP du samedi : Visite avec les propriétaires, bouchées en parcours, repas 5 services à l'aveugle, pain cuit au four à bois, équipe chaleureuse et service professionnel. Réservation suggérée un mois à l'avance.

Apéros gourmands et soupers champêtre sous les étoiles cet été chez Les Jardins de Sophie!

Après une saison 2024 couronnée de succès, l'été débutera une semaine plus tôt, dès le 18 juin, et les Tables Champêtres se prolongeront jusqu'à la fin septembre. Parmi les nouveautés, les Midis Pique-Assiette (mercredi à vendredi) inviteront les visiteurs à profiter d'un apéro sur la terrasse avec plateaux à partager et vins d'importation. De plus, une version allégée de la Table Champêtre sera offerte les vendredis soirs avec un menu dégustation 3 services à l'aveugle, tandis que les samedis conserveront leur statut d'expérience VIP immersive, soit une visite de la ferme avec les propriétaires, des bouchées sur le parcours, un repas 5 services à l'aveugle, un boulanger offrant le pain frais sorti du four à bois, le tout animé par une équipe chaleureuse offrant un service professionnel.

Contact :

- Sophie Gagnon, Co-propriétaire et fière jardinière
- sophie.lesjardinsdesophie@gmail.com

Photos :

[Les Jardins de Sophie](#)

Ferme Tournevent

Région : Saguenay-Lac-Saint-Jean

Résumé des nouveautés :

- Nouveau produit : lancement d'une huile biologique de canola et chanvre infusée à l'ail.
- Une première saison estivale pour l'Économusée des Huiliers, inauguré en septembre dernier.
- Certification Argent en tourisme durable obtenue auprès de GreenStep Solutions.
- Un 10e anniversaire à célébrer pour l'entreprise!
- Aménagement d'un espace café à la boutique, offrant breuvages et collations santé aux visiteurs.
- Nouveauté bien-être : séances de yoga et autres activités dans un espace lumineux et polyvalent, annoncées sur leur page Facebook.

10 ans d'existence et des projets novateurs pour la Ferme Tournevent!

Cet été marque la première saison estivale de l'Économusée des Huiliers, inauguré en septembre dernier à la Ferme Tournevent. Au cœur de la campagne d'Hébertville, entre plaines fertiles et reliefs montagneux de la Réserve faunique des Laurentides, cette expérience agrotouristique met en lumière le savoir-faire des artisans-huiliers et la production de grains biologiques. Au programme : visite guidée immersive, dégustation animée et ateliers interactifs (Faites votre fiole d'huile et Devenez maître huilier), le tout dans un cadre enchanteur où il fait bon de prendre le temps de savourer le terroir.

Contact :

- Simon Bilodeau, Responsable du service à la clientèle
- commande@fermetournevent.com

Photos :

[Tournevent](#)

Délices du Lac-Saint-Jean

Région : Saguenay-Lac-Saint-Jean

Résumé des nouveautés :

- Économusée - Visite guidée aux champs de bleuets sauvages

Plongée dans l'univers du bleuet sauvage avec les Délices du Lac-Saint-Jean

De mai à septembre, cette ferme invite à une expérience immersive au cœur des champs de bleuets sauvages en compagnie d'un artisan-producteur passionné. Selon la saison, les visiteurs peuvent admirer l'éclatante floraison qui annonce les récoltes à venir ou assister à l'effervescence de la cueillette, où chaque petit fruit révèle toute sa richesse en saveurs. Tous les sens sont sollicités : respirer le parfum délicat des fleurs, toucher les plants qui s'étendent à perte de vue, écouter le bourdonnement des abeilles et découvrir les secrets de cette culture emblématique du Lac-Saint-Jean. La visite se conclut en douceur à la boutique avec une pointe de tarte chaude aux bleuets sauvages, un pur délice qui prolonge l'expérience gourmande. Un rendez-vous incontournable pour les amateurs de nature et de saveurs authentiques!

Contact :

- Judy Ouellet, Directrice de l'expérience client
- info@delicesdulac.com

Photos :

[Les Délices du Lac-Saint-Jean](#)