

**TERROIR
ET SAVEURS
DU QUÉBEC**

GUIDE DES

NOUVEAUTÉS

2026



TABLE DES MATIÈRES

À PROPOS ET QU'EST-CE QUE LE TOURISME GOURMAND?

BAS-ST-LAURENT

Auberge Comme au premier jour

CANTONS-DE-L'EST

Cabane à sucre et Produits La Martine

Domaine Héritage

Espace Old Mill

Gourmande boutique

La Belle Alliance

La Vallée du Moulin

Les Cocagnes

Moulin 7 Pub / Microbrasserie

Verger Champêtre – Gîte & Compagnie

Vignoble Domaine Bresee

Vignoble Val Caudalies

CENTRE-DU-QUÉBEC

La Miellerie King – distillerie et hydromellerie

Rose Drummond

Un Goût de Miel

CHARLEVOIX

Ferme Ambrosia

CHAUDIÈRE-APPALACHES

Aux Jardins des 5 Moulins

Cassis et Mélisse

Douceurs des Appalaches

Le Ricaneux

Raisins Bio-Vital

GASPÉSIE

Projet La Ruche

LANAUDIÈRE

Distillerie Grand Dérangement

Ferme Guy Rivest

Fromagerie Du Champ à La Meule

Huit 100 Vingt

La Maison du Bonheur

Les Fous-Braques

LAURENTIDES

Intermiel

Labonté de la pomme

Les Jardins des 5 sens

LAVAL

Ferme Marineau

MAURICIE

Les Couleurs de la Terre

Vignoble et Domaine Beauchemin

MONTÉRÉGIE

Bon Vivant Table Fermière

Érablière Charbonneau Inc.

Ferme de kiwis du Mihouli

Ferme Les Petites Écores

Le Mangeoir

Le Verger de Hudson Bio

Les Trouvailles Gourmandes du Canton

Les Vergers Denis Charbonneau Inc.

Treize Chocolats

OUTAOUAIS

Domaine Mont Vézeau

QUÉBEC

Bio Ferme des Caps

Casse-Croûte du Roy

Cassis Monna & Filles

Cidrerie Verger Bilodeau

Domaine Steinbach

Ferme Syldia

Fromagerie des Grondines

Julie Vachon Chocolats

Le Moulin de St-Laurent

Le Relais des Pins

Les Grands Bois Microbrasserie

SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN

Évolution fruitée

Huilerie Tournevent

Microbrasserie le Coureur des Bois

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.

SUIVEZ-NOUS



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.



BAS-ST- LAURENT



Auberge Comme au premier jour

Anniversaire ou événement marquant | Expansion et investissement

Résumé des nouveautés

- Célébration du 25e anniversaire de l'entreprise
- Ajout d'une 10e chambre à l'offre d'hébergement

25 ans et une nouvelle chambre à l'Auberge Comme au premier jour

En 2026, l'Auberge Comme au premier jour célèbre son 25e anniversaire d'entreprise, marquant un jalon important de son histoire. Pour plus d'informations sur l'événement, surveillez leur programmation sur leur site internet! Pour souligner cette étape, l'auberge bonifie également son offre touristique avec l'ajout d'une 10e chambre, permettant d'accueillir davantage de visiteurs dans le Bas-Saint-Laurent.

[Voir la programmation >>](#)

Contact

commeaupremierjour@bellnet.ca

418-852-1377

Banque photos

CANTONS-DE- L'EST



Cabane à sucre et Produits La Martine

Expansion et investissement

Résumé des nouveautés

- Construction d'une nouvelle cabane d'évaporation distincte des espaces d'accueil
- Agrandissement de la cuisine et de la salle à manger avec ajout d'une deuxième salle de bains
- Modernisation des équipements pour optimiser la production

Une modernisation majeure pour mieux accueillir

En 2026, la Cabane à sucre et Produits La Martine poursuit sa croissance avec la construction d'une nouvelle cabane d'évaporation, permettant de séparer les espaces de production et d'accueil. La cuisine et la salle à manger ont également été agrandies afin d'offrir un environnement plus confortable aux visiteurs, incluant l'ajout d'une deuxième salle de bains. L'entreprise modernise par ailleurs ses équipements afin de rester efficaces, même sans employés. D'autres équipements sont attendus au cours de l'année pour poursuivre cette modernisation continue.

Contact

produitslamartine@gmail.com

819 237-4701

Banque photos

Domaine Héritage

Innovation produit

Résumé des nouveautés

- Lancement du nouveau produit « Pommados »

Le Domaine Héritage lance le Pommados, une nouvelle eau-de-vie de pomme

Le Domaine Héritage lance cet été un nouveau produit distinctif : le « Pommados », une eau-de-vie de pomme inspirée du calvados, adaptée au terroir québécois. Élaboré à partir de pommes cultivées et transformées sur place, ce spiritueux met en valeur le savoir-faire cidricole et la richesse du territoire. Le lancement officiel est prévu le 1er juin 2026 et le produit sera d'abord offert exclusivement à la boutique du domaine. Cette nouveauté s'inscrit dans une démarche globale responsable, puisque l'ensemble de l'exploitation agricole et de la cidrerie présente déjà un bilan carbone négatif.

Contact

tom@domaine-heritage.com

647 302-1255

Banque photos



Espace Old Mill

Expérience gastronomique

Résumé des nouveautés

- Lancement d'un service du midi avec menu dégustation trois services

Un nouveau service du midi à l'Espace Old Mill

En 2026, l'Espace Old Mill lance un nouveau service du midi proposant un menu dégustation trois services mettant en valeur les récoltes de la ferme maraîchère et les produits locaux. Les visiteurs pourront également profiter d'accords mets et vins du Québec, ainsi que d'une option sans alcool élaborée à partir des produits de la ferme. Cette nouvelle formule permet aussi de visiter librement les jardins et la serre durant la journée, offrant une expérience immersive complète. Situé sur la Route des vins, l'Espace Old Mill devient ainsi un arrêt gourmand incontournable pour la saison estivale.

Contact

info@espaceoldmill.com

alex@espaceoldmill.com

450 248-2888

Banque photos

Gourmande boutique

Distinction et reconnaissance | Collaboration ou partenariat

Résumé des nouveautés

- Création de l'assaisonnement « Explosion boréale » en collaboration avec Les As du fumoir
- Premier prix (catégorie Commerce de proximité) au concours Les Aliments du Québec dans mon panier

Explosion boréale : une collaboration gagnante

En novembre 2025, Gourmande boutique a remporté le premier prix dans la catégorie Commerce de proximité au concours Les Aliments du Québec dans mon panier, organisé par l'Association des détaillants en alimentation du Québec et Aliments du Québec. Le prix met à l'honneur l'Explosion boréale, un assaisonnement exclusif développé en collaboration avec Les As du fumoir. Composé d'ingrédients québécois comme le sel Saint-Laurent, le piment Gorria et le poivre des dunes, ce mélange légèrement fumé met en valeur les saveurs du terroir et connaît déjà un bel engouement auprès de la clientèle.

[En savoir plus >>](#) | [Acheter le produit >>](#)

Contact

daniele@gourmandeboutique.com
819 993-1834

Banque photos



La Belle Alliance

Anniversaire ou événement marquant | Distinction et reconnaissance

Résumé des nouveautés

- 10e anniversaire de l'entreprise
- Médaille d'argent au concours Decanter World of Wine Awards 2025 pour le vin blanc 2020 Toujours

La Belle Alliance célèbre 10 ans et rayonne à l'international

En 2026, La Belle Alliance souligne ses 10 ans d'activité, une étape marquante pour ce vignoble des Cantons-de-l'Est. L'année est également marquée par une reconnaissance internationale, avec une médaille d'argent remportée au prestigieux concours Decanter World of Wine Awards 2025 pour son vin blanc Toujours 2020. Une première pour un vin issu de cépages hybrides. Ce vin a également été le seul à être choisi pour représenter le Canada lors de la dégustation des médaillés du DWWA 2025 à Séoul.

Contact

info@labellealliance.ca
450 539-0880

Banque photos

La Vallée du Moulin

Collaboration ou partenariat | Expérience immersive

Résumé des nouveautés

- Collaboration avec les Sœurs Marsh pour des boîtes pique-nique gourmandes
- Parcours de visite autonome enrichi avec des éléments interactifs

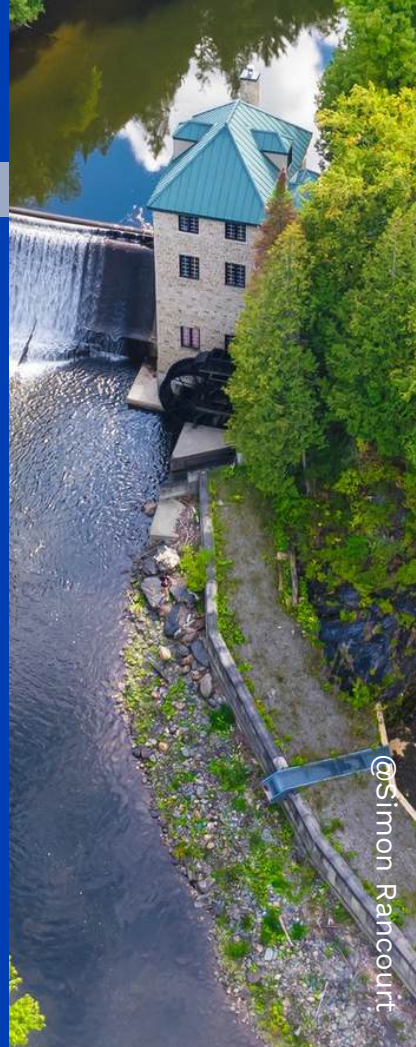
Nouvelle offre de boîtes gourmandes proposé à La Vallée du Moulin

Avec les Sœurs Marsh, La Vallée du Moulin proposent des boîtes pique-nique gourmandes mettant en valeur les saveurs de la vallée, comme les figues fraîches, l'érable et le miel. Deux formats seront offerts : une boîte individuelle complète et une boîte apéro à partager, à déguster sur les terrasses avec vue sur la vallée ou à l'endroit de son choix sur le domaine. De plus, le parcours de visite autonome est enrichi avec de nouveaux éléments interactifs, incluant vidéos, ambiances sonores et quiz, afin de rendre la découverte de la culture de la figue en serre écoénergétique encore plus immersive. Du 25 juin au 4 octobre 2026, du jeudi au dimanche, avec réservation possible directement via la boutique en ligne.

Contact

info@lavalleedumoulin.com
anne-marie@lavalleedumoulin.com
819 826-1369

Banque photos



@Simon Rancourt

Les Cocagnes

Expérience gastronomique | Expansion et investissement

Résumé des nouveautés

- Tables champêtres^{MD} désormais offertes jusqu'à l'automne
- Mise en service complète de la grange rénovée pour événements et activités
- Ouverture d'un café-boutique mettant en valeur les produits de la ferme et du terroir

Une saison gourmande qui s'étire aux Cocagnes

En 2026, Les Cocagnes déploient pleinement le potentiel de leur grange récemment rénovée en élargissant leur programmation de tables champêtres^{MD} jusqu'à l'automne. Ce nouvel espace permet d'accueillir visiteurs et événements dans un cadre chaleureux, à l'abri des saisons. La grange abrite également une salle multifonctionnelle destinée aux activités privées et corporatives. Sur place, le café-boutique La petite cocagne propose une sélection de produits locaux, incluant des récoltes de la ferme et du prêt-à-manger cuisiné sur place.

Contact

admin@lescocagnes.ca
info@lescocagnes.ca
514 570-1002

Banque photos



@Daph&Nico

Moulin 7 Pub / Microbrasserie

Innovation produit | Expérience immersive

Résumé des nouveautés

- Ajout de produits sans alcool à l'offre de la microbrasserie
- Réaménagement de la boutique pour une expérience bonifiée
- Intégration d'une offre de prêt-à-manger

Une offre qui s'élargit au Moulin 7

En 2026, la microbrasserie fait évoluer son offre avec l'ajout de produits sans alcool, permettant de découvrir l'expérience autrement. L'établissement bonifie également son offre gourmande avec l'intégration de mets prêts-à-manger, pensés pour allier qualité et praticité. Du côté de l'accueil, la boutique a été réaménagée afin d'offrir un espace plus convivial aux visiteurs. Ces nouveautés s'inscrivent dans la volonté de l'entreprise de proposer une expérience accessible et diversifiée, autant pour les amateurs de bière que pour ceux qui souhaitent explorer d'autres options.

Contact

pubmoulin7.2022@gmail.com

info@moulin7.com

819 716-0686

Banque photos



Verger Champêtre – Gîte & Compagnie

Expérience immersive

Résumé des nouveautés

- Ouverture d'une aire de jeux pour enfant au cœur d'un enclos de chèvres miniatures

Un parc interactif avec chèvres miniatures

Le 1er juillet 2026, Verger Champêtre – Gîte & Compagnie inaugurerait un nouveau parc interactif mettant en vedette ses chèvres miniatures. Les enfants pourront circuler dans un espace spécialement aménagé comprenant un module de jeux avec glissade, balançoire et structures à grimper. Cette attraction familiale permettra aux enfants de se dépenser tout en étant en contact avec les animaux, tandis qu'une aire de détente aménagée à proximité offrira aux parents un espace pour relaxer et superviser. Une nouvelle activité immersive qui enrichit l'expérience agrotouristique dans les Cantons-de-l'Est.

Contact

info@vergerchampetre.com

admin@vergerchampetre.com

450 379-5155

Banque photos



Vignoble Domaine Bresee

Expérience immersive | Innovation produit

Résumé des nouveautés

- Aménagement d'un nouveau sentier avec carte interactif et panneaux informatifs à travers les vignes
- Ajout de plages horaires pour les visites guidées des installations de transformation
- Deux vins mousseux s'ajoutent à la gamme

Un sentier immersif au cœur des vignes

Au printemps 2026, le Vignoble Domaine Bresee bonifie l'expérience de visite avec un tout nouveau sentier à parcourir au cœur des vignes. Muni de panneaux informatifs et d'une carte interactive, ce parcours invite les visiteurs à découvrir le terroir et le travail viticole autrement, à leur rythme. L'offre touristique s'enrichit également de nouvelles plages horaires pour explorer les lieux de transformation. Côté dégustation, deux vins mousseux s'ajoutent à la gamme, affirmant le savoir-faire et l'élan créatif du domaine!

Contact

info@vignobledomainebresee.com
450 538-3303

Banque photos



Vignoble Val Caudalies

Innovation produit | Collaboration ou partenariat

Résumé des nouveautés

- Création du premier vin au pawpaw au Québec
- Collaboration avec le Festival du pawpaw de Farnham pour la création du premier vin au Pawpaw

Le premier vin au pawpaw voit le jour au Québec

Le Vignoble Val Caudalies innove avec la création du tout premier vin au pawpaw au Québec. Développé à la suite d'une collaboration avec le Festival du pawpaw de Farnham, ce nouveau produit a nécessité plusieurs semaines de recherche afin d'obtenir un vin sec mettant en valeur les arômes distinctifs du fruit. L'engouement a été immédiat : la première production s'est écoulée rapidement lors du festival, puis en 24 heures seulement pour le reste de l'inventaire. Devant ce succès, le vignoble prévoit augmenter la production et offrir de nouveau ce vin dès juin 2026, disponible en boutique ainsi qu'à la prochaine édition du festival.

Contact

info@valcaudalies.com
450-295-2333

Banque photos



CENTRE-DU- QUÉBEC

La Miellerie King – distillerie et hydromellerie

Collaboration ou partenariat | Développement durable

Résumé des nouveautés

- Lancement du carnet gourmand « Soif d'apiculture »
- Collaboration avec plusieurs chefs du Québec
- Projets de fleurissement et de plantation pour soutenir les pollinisateurs en 2026

Un carnet gourmand pour célébrer l'apiculture et la gastronomie

La Miellerie King lance « Soif d'apiculture », un carnet gourmand réalisé en collaboration avec plusieurs chefs du Québec. Issu d'une campagne de sociofinancement, ce projet vise à faire la promotion de la protection des abeilles et à illustrer de quelle façon les produits de la ruche, notamment les alcools de miel, peuvent être mis en valeur dans la gastronomie québécoise. Les fonds recueillis permettront également de déployer, au cours de l'année 2026, des projets de fleurissement et de plantation d'arbres visant à soutenir les pollinisateurs.

[En savoir plus sur le carnet gourmand >>](#)

Contact

info@miellerieking.com

819 960-8065

Banque photos



Rose Drummond

Nouvelle offre ou produit | Expérience immersive | Événement spécial ou anniversaire

Résumé des nouveautés

- Célébration de 40 ans de floriculture à Drummondville
- Nouvelles variétés de fleurs et abonnements floraux 100% locaux
- Nouvelle décoration de l'espace boutique et le comptoir fleuristerie
- Nouvelle offre de prêts-à-manger et produits locaux en boutique
- Lancement d'un tout nouveau marché de Noël



40 ans de fleurs et une foule de nouveautés chez Rose Drummond

En 2026, Rose Drummond célèbre 40 ans de floriculture à Drummondville avec une année riche en nouveautés. La production florale est bonifiée avec des dizaines de nouvelles variétés et l'arrivée d'abonnements floraux saisonniers composés à 100% de fleurs locales. Les visiteurs pourront également profiter d'un grand frigo libre-service réaménagé offrant des bouquets disponibles 7 jours sur 7.

L'expérience sur place évolue aussi avec un espace boutique redécoré, un menu entièrement revisité au Rose Café et davantage d'options de prêts-à-manger mettant en valeur les produits cultivés sur place. La halte jardin sera agrandie pour offrir encore plus d'espace pour savourer ce lieu unique au Québec.

Contact

info@rose.ca
819 474-3488

Banque photos

Un Goût de Miel

Expansion et investissement | Expérience immersive | Distinction et reconnaissance

Résumé des nouveautés

- Création d'un gîte à la miellerie pour une immersion à la ferme
- Lancement d'un kit de fabrication de chandelles maison
- Rempporte plusieurs prix d'excellence en 2025



Une immersion complète à la miellerie Un Goût de Miel

En 2026, Un Goût de Miel franchit une nouvelle étape avec la création d'un gîte à la miellerie, un projet visant à offrir une immersion complète au cœur de l'univers apicole. L'entreprise lance également un kit de fabrication de chandelles maison, inspiré de son animation « Une Ruche : Comment ça marche ? », permettant de poursuivre l'expérience à la maison.

[En savoir plus sur le gîte à la ferme >>](#)

[En savoir plus sur le kit de chandelle à la maison >>](#)

- Prix Distinction de Tourisme Centre-du-Québec, finaliste au Top 5 Coup de Cœur du public
- Lauréat Prix Employeur 2025 (La Soirée des Gardiens du Terroir)
- Finaliste au Panthéon de la Performance (Catégorie Agricole/Agroalimentaire)
- Sélectionnée parmi les 7 fermes au Québec par Ma Ferme Mon Monde pour ses initiatives innovantes

Contact

Info@ungoutdemiel.com
819 806-7646

Banque photos

CHARLEVOIX

Ferme Ambrosia

Distinction et reconnaissance | Expansion et investissement

Résumé des nouveautés

- Sélection comme premier Économusée du canard
- Agrandissements visant à améliorer l'accueil des visiteurs et des groupes
- Bonification de l'offre pique-nique à la ferme pour la saison estivale
- Célébration du 5e anniversaire de l'entreprise

Le premier Économusée du canard prend forme

En 2026, la Ferme Ambrosia a été sélectionnée pour devenir le premier Économusée du canard, une reconnaissance qui permettra de structurer et de bonifier l'expérience d'interprétation offerte aux visiteurs. Ce projet mettra en valeur le savoir-faire lié à l'élevage et à la transformation du canard, dans une approche respectueuse de l'animal. Parallèlement, des travaux d'agrandissement sont prévus afin d'améliorer l'accueil des visiteurs et des groupes. L'offre pique-nique sera également bonifiée pour la saison estivale. Cette année marque aussi le 5e anniversaire de l'entreprise, une étape importante dans son développement à Charlevoix.

Contact

info@fermeambrosia.com

418 400-8283

Banque photos





CHAUDIÈRE- APPALACHES



Aux Jardins des 5 Moulins

Expérience immersive | Expérience gastronomique

Résumé des nouveautés

- Lancement d'une table champêtre^{MD} gastronomique avec menu dégustation en 8 services accompagné d'accords alcool et incluant une visite guidée des jardins

Une table champêtre^{MD} immersive en Beauce

En 2026, Aux Jardins des 5 Moulins lance une nouvelle table champêtre^{MD} gastronomique au cœur du terroir beauceron. Installée sous une pergola extérieure, l'expérience propose un menu dégustation en 8 services inspiré des récoltes du jardin et des richesses régionales, accompagné d'accords alcool soigneusement sélectionnés pour sublimer chaque plat. La soirée comprend également une visite guidée des jardins, permettant aux convives de découvrir les ingrédients avant de les savourer à table. Une expérience immersive qui met en lumière le savoir-faire et le patrimoine gourmand de la Beauce.

Contact

info@les5moulins.com

581 405-1000

Banque photos

Cassis et Mélisse

Expérience immersive

Résumé des nouveautés

- Expérience immersive avec participation à la traite des chèvres

Une fin de journée unique à la chèvrerie chez Cassis et Mélisse

Cassis et Mélisse propose une nouvelle activité immersive invitant les visiteurs à découvrir la vie à la ferme en fin de journée. Cette visite guidée dans la grange permet de participer à la traite des chèvres et d'en apprendre davantage sur les soins apportés aux animaux, dans une ambiance conviviale et authentique. L'expérience se poursuit avec une planche de dégustation de fromages accompagnée d'un breuvage chaud, pour un moment gourmand au cœur de la ferme. Offerte de 15h30 à 17h30, cette activité invite petits et grands à connecter avec la réalité agricole tout en profitant d'un moment chaleureux.

[Réservez votre place >>](#)

Contact

info@cassisetmelisse.com

aagje@cassisetmelisse.com

418 789-3137

[Banque photos](#)



Douceurs des Appalaches

Expérience immersive

Résumé des nouveautés

- Lancement de l'activité « À la découverte de l'analyse sensorielle du miel » en plusieurs formats

Une nouvelle expérience sensorielle autour du miel chez Douceurs des Appalaches

En 2026, Douceurs des Appalaches lance une nouvelle activité signature intitulée « À la découverte de l'analyse sensorielle du miel ». Cette expérience immersive invite les visiteurs à déguster le miel comme un grand cru, grâce à des échantillons sélectionnés, une feuille d'analyse sensorielle structurée, la roue des arômes du miel et une capsule éducative présentée par une experte certifiée en analyse sensorielle du miel. L'activité sera offerte en formule autonome sous forme de boîte d'expérience, en atelier encadré à la miellerie à partir de juin 2026, ainsi qu'en version corporative pour des activités de team-building gourmandes.

Contact

info@douceursdesappalaches.com

claudes@douceursdesappalaches.com

418 999-2358

[Banque photos](#)



Le Ricaneux

Expérience immersive | Innovation produit



Résumé des nouveautés

- Transformation complète de la boutique avec salon de dégustation et nouveau bar
- Lancement d'un vinaigre de vin de framboise élaboré à partir de vins vieilliss plus de 20 ans
- Création d'un espace dégustation VIP dans la cave à vins
- Réaménagement des espaces extérieurs et bonification des sentiers d'interprétation
- Arrivée de deux nouveaux copropriétaires marquant une nouvelle étape pour l'entreprise

Une expérience renouvelée au Ricaneux

Au printemps 2026, Le Ricaneux amorce un nouveau chapitre avec la transformation complète de sa boutique, désormais pensée comme un espace immersif mettant en valeur son univers, de la culture des petits fruits à leur transformation. Accessible dès avril, la nouvelle boutique comprendra un salon de dégustation, un nouveau bar pour découvrir cocktails et produits maison, ainsi qu'un espace mettant en valeur les produits complémentaires et locaux. Un espace dégustation VIP sera également aménagé dans la cave à vins pour des groupes restreints. Cette année marquera aussi la mise en marché d'un vinaigre de vin de framboise élaboré à partir de vins vieilliss plus de 20 ans, en plus du réaménagement des espaces extérieurs et des sentiers.

[En savoir plus sur le vinaigre de vin de framboise >>](#)

[Découvrir les activités >>](#)

Contact

communication@ricaneux.com

info@ricaneux.com

418 887-3789

Banque photos

Raisins Bio-Vital

Distinction et reconnaissance

Résumé des nouveautés

- Titre de chevalier – catégorie bronze à l'Ordre national du mérite agricole du Québec

Raisins Bio-Vital honoré par l'Ordre national du mérite agricole

L'entreprise s'est classée au 18e rang parmi les 60 entreprises en compétition dans sa catégorie. Cette reconnaissance souligne les efforts déployés et le savoir-faire démontré dans la gestion de leur entreprise. Une distinction prestigieuse qui vient confirmer le savoir-faire et la solidité de l'entreprise.

Contact

admin@raisinsbiovital.com

418 573-4666

Banque photos





GASPÉSIE

Projet La Ruche

Expérience gastronomique

Résumé des nouveautés

- Retour de la formule dégustation en 5 services

Le retour attendu de la formule 5 services au Projet La Ruche

En 2026, Projet La Ruche annonce le grand retour de sa formule dégustation en 5 services. Après avoir misé sur une offre à la carte pour offrir davantage de flexibilité à la clientèle, l'équipe répond à la demande en réintroduisant la formule 5 services au menu! Les convives pourront choisir l'option du menu à la carte.

Contact

info@projetlaruche.com

gabrielle@projetlaruche.com

418 772-0049

Banque photos





LANAUDIÈRE

Distillerie Grand Dérangement

Expérience immersive

Résumé des nouveautés

- Lancement d'ateliers de dégustation de whisky

Des ateliers immersifs autour du whisky

La Distillerie Grand Dérangement lance en 2026 une série d'ateliers de dégustation de whisky destinés aux amateurs souhaitant approfondir leurs connaissances. De la confection du whisky à son vieillissement, en passant par les techniques de dégustation, chaque atelier vous plonge au cœur de leur savoir-faire. Les thématiques évoluent au fil de la saison, offrant à chaque atelier une approche distincte et renouvelée. Une nouvelle expérience immersive en Lanau dière qui combine découverte, apprentissage et dégustation autour du whisky. Pour connaître les prochaines dates et thématiques, rendez-vous sur leurs réseaux sociaux. [Pour en savoir plus >>](#)

Contact

info@grandderangement.ca

florencem@grandderangement.ca

450 499-1929

Banque photos



Ferme Guy Rivest

Expérience immersive | Innovation produit

Résumé des nouveautés

- Nouvelle thématique 2026 du Grand Labyrinthe de Lanaudière, axée sur le corps humain avec parcours interactif
- Ajout de défis physiques et d'une chasse aux trésors pour les plus jeunes dans le Grand Labyrinthe
- Mise en valeur de nouveaux produits transformés à base de camerise

Un labyrinthe interactif inspiré du corps humain

En 2026, la Ferme Guy Rivest renouvelle l'expérience de son Grand Labyrinthe avec une thématique consacrée au corps humain. Le parcours propose une approche interactive combinant questions ludiques, notions scientifiques accessibles et défis physiques, adaptés autant aux enfants qu'aux adultes. Une chasse aux trésors s'ajoute également pour les plus jeunes, transformant la visite en activité immersive. Parallèlement, la ferme met en valeur ses produits transformés à base de camerise, dont un vin, des perles issues de la cuisine moléculaire et une slush. Une saison qui allie découverte, apprentissage et créativité à Rawdon.

Contact

info@fermeguyrivest.com
450 834-5127

Banque photos



Fromagerie Du Champ à La Meule

Innovation produit

Résumé des nouveautés

- Lancement du fromage Le Cœur du Dragon

Le Cœur du Dragon : une nouveauté audacieuse!

La Fromagerie Du Champ à La Meule lance un nouveau fromage macéré et lavé à la bière Lait de Dragon de la Microbrasserie L'Albion. Ce fromage à pâte ferme, à la fois fondant et délicatement parfumé, dévoile des notes maltées et légèrement caramélisées. Fruit d'une collaboration locale, cette nouveauté met en valeur le savoir-faire fromager et brassicole de la région. Disponible dès maintenant à la fromagerie, Le Cœur du Dragon promet de surprendre et de séduire les amateurs de saveurs originales.

Contact

info@champalameule.com
450 753-9217

Banque photos



Huit 100 Vingt

Expérience gastronomique

Résumé des nouveautés

- Création d'un menu Table des sucres revisité, explorant l'érable sous un angle gastronomique
- Menu dégustation évolutif, renouvelé chaque semaine selon les récoltes de la ferme

L'érable réinventé à la table

En 2026, Huit 100 Vingt met de l'avant une Table des sucres revisitée, proposant une interprétation gastronomique de l'érable à travers des plats inspirés à la fois du terroir et de souvenirs culinaires. Cette approche créative se poursuit tout au long de la saison estivale, alors que le menu dégustation évolue chaque semaine selon les récoltes du jardin, du verger et de la ferme. L'établissement mise ainsi sur une cuisine en constante transformation, fidèle au rythme des saisons et à la fraîcheur des produits. Une expérience culinaire vivante, ancrée dans le moment présent.

Contact

info@huit100vingt.com
438 882-7727

Banque photos



La Maison du Bonheur

Anniversaire ou événement marquant | Expansion et investissement

Résumé des nouveautés

- Célébration du 10e anniversaire de l'entreprise
- Transformation de la grange en lieu d'accueil et d'expériences gourmandes et création d'un pavillon culinaire extérieur

10 ans et un nouveau chapitre pour La Maison du Bonheur

La Maison du Bonheur célèbre 10 ans de création gourmande inspirée de la forêt québécoise. Depuis ses débuts, l'entreprise met en valeur les ingrédients sauvages et locaux à travers ses produits artisanaux, sa boutique café et ses découvertes culinaires boréales. Cette année marque aussi le début d'un nouveau chapitre avec la transformation de la grange en un lieu d'accueil et d'expériences gourmandes. Après 16 mois de travaux, ce nouvel espace proposera ateliers, dégustations et rencontres autour des saveurs de la forêt. Un pavillon culinaire extérieur viendra également enrichir cette expérience immersive, ancrée dans le territoire et le rythme des saisons.

Contact

info@lamaisondubonheur.ca
514 887-6624

Banque photos



Les Fous-Braques

Anniversaire ou événement marquant

Résumé des nouveautés

- Célébration du 10e anniversaire de l'entreprise avec des festivités prévues en juillet
- Renouvellement du menu estival (lunch, souper et cocktails)

10 ans de Fous-Braques à célébrer

Les Fous-Braques célèbrent leur 10e anniversaire avec des festivités prévues en juillet, marquant une décennie d'activité dans Lanaudière. Cette année est également l'occasion de renouveler leur menu estival, offert pour le lunch, le souper et les cocktails, en continuité avec leur approche culinaire actuelle. L'entreprise poursuit ainsi son évolution en proposant une offre adaptée à la saison, dans une ambiance conviviale. Un double rendez-vous qui souligne à la fois le parcours de l'établissement et son désir de se renouveler.

Contact

lesfousbraques@gmail.com

450 966-0666

Banque photos



@Agence Culte



@Mylène Dupré photographie

LAURENTIDES

Intermiel

Anniversaire ou événement marquant |

Développement durable |

Expérience immersive

Résumé des nouveautés

- 50e anniversaire d'Intermiel souligné par un événement le 16 août 2026
- Ouverture des jardins mellifères éducatifs offrant un parcours immersif autour des pollinisateurs et de la biodiversité

Intermiel célèbre 50 ans... et voit fleurir ses jardins

Intermiel célèbre ses 50 ans d'existence, un jalon important pour l'entreprise fondée en 1976. L'anniversaire sera souligné le 16 août par un événement festif marquant cinq décennies de savoir-faire apicole dans les Laurentides. Cette année charnière coïncide également avec le lancement des jardins de pollinisateurs. Ces jardins proposeront un parcours éducatif ponctué de panneaux d'interprétation mettant en lumière les pollinisateurs ainsi que les différentes plantes et fleurs mellifères. Une initiative qui renforce l'engagement d'Intermiel envers la sensibilisation et la mise en valeur du rôle essentiel des abeilles.

Contact

contact@intermiel.com

450 258-2713

Banque photos



Labonté de la pomme

Expérience immersive | Développement durable

Résumé des nouveautés

- Dégustations de cidres offertes en tout temps sans réservation
- Démarche de certification en tourisme durable avec GreenStep

Déguster le terroir de façon spontanée et responsable

Labonté de la pomme bonifie son offre avec des dégustations de cidres offertes en tout temps, sans réservation, selon les heures d'ouverture. Les visiteurs peuvent découvrir une planche de dégustation de trois ou quatre cidres, avec ou sans alcool, et combiner l'expérience avec l'une des formules pique-nique, du spontané au pique-nique épicurien. Parallèlement, l'entreprise poursuit son engagement en développement durable avec une démarche de certification auprès de GreenStep avec la valorisation de produits locaux et saisonniers, la gestion responsable des matières résiduelles, la réduction du gaspillage alimentaire et la réutilisation des bouteilles de cidre.

[En savoir plus sur les dégustations >>](#)

[En savoir plus sur les démarches environnementales >>](#)

Contact

info@labontedelapomme.ca

450 479-1111

Banque photos



Les Jardins des 5 sens

Innovation produit | Expérience immersive

Résumé des nouveautés

- Mise en marché d'une gamme complète de produits issus des fleurs comestibles (tisanes, fines herbes, pétales, épices)
- Nouvel aménagement permettant de pique-niquer au cœur des jardins
- Offre de boîtes à lunch sur réservation, développée en collaboration avec un chef de Mirabel

Une gamme gourmande qui prend racine

Les Jardins des 5 sens franchissent une nouvelle étape avec la mise en marché de leur gamme complète de produits issus de leurs cultures écoresponsables. Celle-ci comprend notamment des tisanes, des fines herbes séchées, des pétales de fleurs, ainsi que des épices, dont un poivre d'angélique (seul producteur au Québec). L'expérience sur place s'enrichit également avec un nouvel aménagement permettant de pique-niquer au cœur des jardins. Des boîtes à lunch, conçues en collaboration avec un chef de Mirabel, seront offertes sur réservation!

[Découvrir la gamme de produits complètes >>](#)

Contact

info@jardins5sens.ca

438 494-4319

Banque photos





LAVAL

Ferme Marineau

Expérience immersive

Résumé des nouveautés

- Ajout de jeux géants inspirés de la ferme
- Nouvelles installations immersives incluant décors et stations photo
- Bonification de l'offre gourmande au café à la crèmerie

Une expérience renouvelée à la ferme

La Ferme Marineau enrichit son offre agrotouristique avec l'ajout de nouvelles installations ludiques et immersives. Des jeux géants inspirés de la ferme ainsi que de nouveaux décors et stations photo viennent bonifier l'expérience des visiteurs. L'entreprise poursuit également le développement de son offre gourmande à la crèmerie et au café, afin de proposer une sortie toujours renouvelée. Ces nouveautés s'intègrent à une programmation déjà bien établie, comprenant notamment l'autocueillette, le labyrinthe de maïs et les spectacles. Une invitation à redécouvrir la ferme sous un nouveau regard.

Contact

info@fermemarineau.com

450 689-9792

Banque photos





MAURICIE



Les Couleurs de la Terre

Expérience gastronomique |

Expérience immersive

Résumé des nouveautés

- Arrivée du chef David Merzouk et bonification du menu du resto-fermier
- Mise en place d'un calendrier d'événements et d'animations pour toute la saison
- Première année complète de l'offre d'hébergement à la ferme

Une saison haute en couleurs aux Couleurs de la Terre

L'entreprise accueille le chef David Merzouk, qui se joint à l'équipe avec plus de 20 ans d'expérience en hôtellerie et en France. Parallèlement, le resto-fermier bonifie son menu avec l'ajout de nouveaux plats toujours issus des jardins, dans une approche majoritairement végété, fidèle à l'identité de l'entreprise. Le resto-fermier sera ouvert du 7 mai au 1 novembre, du jeudi au dimanche, offrant une expérience gourmande au cœur de la ferme. La saison sera également animée par l'ajout d'un calendrier d'événements variés pour petits et grands, dont plusieurs activités gratuites. Enfin, 2026 marque la première année complète de l'offre d'hébergement à la ferme, désormais entièrement disponible. Les yourtes et les autres options d'hébergement permettent aux visiteurs de vivre une expérience immersive, avec un accueil VIP très apprécié des clients.

Contact

iinfo@lescouleursdelaterre.ca
819 690-4804

Banque photos

Vignoble et Domaine Beauchemin

Innovation produit | Expérience immersive | Expansion et investissement

Résumé des nouveautés

- Lancement de la Cabane à Vin, une expérience cabane à sucre aux saveurs moldaves et québécoises
- Ateliers de fabrication de chandelles zéro déchet à partir de bouteilles recyclées
- Nouveau coulis au vin et miel issu de la viticulture et de l'apiculture du domaine
- Ajout d'un hébergement sur place dans une maison nouvellement aménagée
- Lancement de deux nouveaux mousseux et de nouveaux produits gourmands

Le Vignoble et Domaine Beauchemin multiplie les expériences et les nouveautés

L'entreprise enrichit son offre avec la Cabane à Vin qui propose une expérience inspirée de la cabane à sucre, mettant en vedette des recettes moldaves mariées aux saveurs du Québec, dans une petite cabane récemment remise en valeur. Toujours dans une démarche d'économie circulaire, le domaine lance également des ateliers de fabrication de chandelles zéro déchet, réalisées à partir de bouteilles de vin recyclées et de cire provenant de ses ruches. Cette approche se reflète aussi dans le lancement d'un coulis au vin et miel, réunissant les deux activités clés du domaine, ainsi que dans un nouveau miel épicé élaboré à partir d'ingrédients locaux et du jardin. Côté vignoble, deux nouveaux vins font leur entrée pour le nouveau millésime : le mousseux rosé Flavia et le mousseux rouge doux Mononc', une première cuvée signée par la relève familiale, fils de la vigneronne, Adrian, 19 ans. Finalement, l'acquisition et la transformation de la maison voisine permettent désormais d'offrir une option d'hébergement pour prolonger l'expérience au domaine.

Contact

info@vignobledb.ca
514 652-7967

Banque photos



MONTÉRÉGIE

Érablière Charbonneau Inc.

Anniversaire ou événement marquant | Expérience immersive

Résumé des nouveautés

- 20e anniversaire de l'Érablière Charbonneau
- Désignation comme entreprise ambassadrice Fièremment Vélo

20 ans de traditions à l'Érablière Charbonneau

En 2026, l'Érablière Charbonneau célèbre son 20e anniversaire, marquant deux décennies d'accueil et de traditions gourmandes en Montérégie. Pour souligner cette année spéciale, l'entreprise propose une programmation festive chaque fin de semaine, du 21 février au 1er mai, avec une foule d'activités et de promotions pour remercier sa clientèle fidèle depuis 2006. L'Érablière Charbonneau devient également ambassadrice Fièremment Vélo, offrant aux cyclistes une halte conviviale avec des services adaptés et de l'information sur la région.

[En savoir plus sur la programmation >>](#)

Contact

info@erablierecharbonneau.qc.ca

450 347-9090

Banque photos



Bon Vivant Table Fermière

Expérience gastronomique |

Expansion et investissement |

Distinction et reconnaissance

Résumé des nouveautés

- Ouverture d'un bistro à la ferme avec terrasse et programmation estivale
- Lancement de boîtes à lunch du terroir pour découvrir la région
- Série estivale de tablées gastronomiques avec chefs invités
- Accueil de la fête du Circuit du Paysan
- Nouveaux aménagements agrotouristiques et approche durable
- Distinction pour la cheffe Catherine Frenette

Bon Vivant Table Fermière dévoile une saison 2026 bien remplie!

Bon Vivant Table Fermière dévoile une programmation 2026 riche en nouveautés. Dès le 24 avril, l'entreprise lance son bistro à la ferme, une nouvelle formule estivale à la carte mettant en valeur les produits de la ferme et du terroir québécois. Ouvert du jeudi au dimanche, le bistro proposera une terrasse conviviale, une carte de boissons 100% locale et une programmation vivante avec artistes, producteurs et artisans invités.

En mai, Bon Vivant introduira également des boîtes à lunch du terroir à emporter, invitant les visiteurs à découvrir la Montérégie autrement, entre paysages, vignobles, cidreries et espaces naturels. L'été sera aussi marqué par la série « Bon Vivant sort dehors », des tablées gastronomiques en plein air avec des chefs invités de partout au Québec, offrant des menus dégustation en six services dans un décor agricole. Pour découvrir la programmation, restez à la fût sur leur réseaux sociaux et leur site internet. Le 16 mai, la ferme accueillera aussi la fête du Circuit du Paysan, permettant aux visiteurs de rencontrer producteurs et artisans du territoire.

En parallèle, plusieurs aménagements sont en cours pour bonifier l'expérience, notamment des jardins, des espaces extérieurs pour les événements et des installations éducatives sur l'agriculture et le bœuf au pâturage.

Enfin, la cheffe Catherine Frenette se distingue avec une troisième place au Garland Canada Culinary Challenge et sa participation à l'émission 24 en 24, mettant en lumière le savoir-faire de Bon Vivant sur la scène culinaire.

Contact

info@vignobledb.ca

514 652-7967

Banque photos



Ferme de kiwis du Mihouli

Expérience immersive | Collaboration ou partenariat

Résumé des nouveautés

- Création d'un parcours immersif extérieur sur les cultures de kiwi arctique, d'aronie et de kalette
- Installation d'une œuvre d'art public immersive au cœur des champs

Un parcours immersif entre agriculture et art au Mihouli

L'entreprise propose un nouveau circuit immersif extérieur alliant agriculture, nature et art. Les visiteurs pourront découvrir les cultures de kiwi arctique, d'aronie et de kalette grâce à des stations d'interprétation interactives, tout en s'initiant à l'autocueillette en vue de la saison automnale. Le parcours sera également ponctué de l'œuvre immersive « Symphonies éthérées » de l'artiste Rythâ Kesselring, installée au cœur des champs. Cette nouvelle expérience invite les visiteurs à explorer la ferme autrement, dans un environnement où se rencontrent découvertes agricoles, création artistique et immersion en nature.

Contact

info@fermedumihouli.com

514 944-5373

Banque photos



Ferme Les Petites Écores

Expérience gastronomique | Collaboration ou partenariat

Résumé des nouveautés

- La Cabane à miel et les soupers gastronomiques avec chefs invités deviennent deux expériences distinctes

Cabane à miel conviviale et chefs invités raffinés

La ferme distingue désormais deux expériences gourmandes bien définies. La Cabane à miel, conviviale et familiale, revisite l'esprit du temps des sucres en version estivale, avec un festin sucré-salé mettant en valeur les produits de la ferme et ceux de producteurs locaux. En parallèle, les soupers gastronomiques offrent une expérience plus raffinée, orchestrée par des chefs invités qui créent des menus inspirés des récoltes du moment au cœur des jardins. Il est également possible de réserver un dîner ou une soirée sous le thème Cabane à miel pour des groupes de 20 personnes et plus, de juin à septembre. Pour connaître les dates importantes, rendez-vous sur leur site internet!

[Pour en savoir plus >>](#)

Contact

fermelpe@gmail.com

438 274-0183

Banque photos



Le Mangeoir

Expérience gastronomique

Résumé des nouveautés

- Arrivée du co-chef Maxim Bédard aux côtés du chef Guillaume Asselin
- Lancement des mardis pizza et crème glacée maison en saison estivale

Un nouveau chef en cuisine au Mangeoir

L'équipe du Mangeoir accueille un nouveau co-chef en cuisine, Maxim Bédard, qui se joint au chef et copropriétaire Guillaume Asselin. Fort de plus de 20 ans d'expérience et connu notamment pour sa participation à l'émission Les Chefs !, il contribuera à enrichir l'approche culinaire de l'établissement, toujours ancrée dans les produits de la ferme et du terroir. En parallèle, à compter du 7 juillet, Le Mangeoir propose une nouvelle formule estivale avec ses mardis pizza et crème glacée maison, offrant des soirées conviviales à la ferme.

Contact

lemangeoir@gmail.com
info@lemangeoir.com
450 264-4593

Banque photos



@Dominick Gravel

Le Verger de Hudson Bio

Développement durable | Expérience immersive

Résumé des nouveautés

- 50 nouvelles poules en pâturage dans le verger biologique
- Parcours de visite libre avec panneaux explicatifs

Des poules en pâturage pour un verger encore plus vivant

Le Verger de Hudson Bio introduit une nouvelle initiative durable avec l'arrivée de 50 poules pondeuses en pâturage au cœur du verger biologique. Évoluant en liberté contrôlée, elles contribuent naturellement à la fertilité du sol, à la biodiversité et à l'équilibre de l'écosystème en consommant insectes, larves et fruits tombés. Cette nouveauté s'accompagne d'une installation en visite libre comprenant quatre panneaux explicatifs sur les poules en pâturage et leur rôle dans l'agriculture durable. Une expérience éducative et immersive qui sera offerte aux visiteurs dès le 1er août 2026.

Contact

vergerdehudson@gmail.com
450 458-0163

Banque photos



Les Trouvailles Gourmandes du Canton

Expérience gastronomique | Collaboration ou partenariat

Résumé des nouveautés

- Tables gastronomiques avec des chefs reconnus invités
- Journées pique-nique et mouton
- Brunch gastronomique avec la cheffe Sandra Plourde, gagnante de MasterChef Québec 2024

Une saison gourmande et festive aux Trouvailles Gourmandes du Canton

En 2026, l'entreprise proposent une programmation gourmande et immersive à la ferme, mettant en valeur l'agneau, les produits locaux et l'expérience agrotouristique. Tout au long de l'année, les visiteurs pourront participer à des visites à la ferme accompagnées de repas, allant de pique-niques conviviaux préparés par la famille à des tables gastronomiques avec chefs invités. Les tables gastronomiques en cinq services avec accords mets et vins issus de la Route des Cultivateurs de la MRC d'Acton seront aussi proposées, dont un brunch gastronomique le 13 septembre avec la cheffe invitée Sandra Plourde, grande gagnante de MasterChef Québec 2024. Une programmation variée qui invite les visiteurs à découvrir la ferme et les saveurs locales tout au long de la saison.

[Voir la programmation >>](#)

Contact

info@lestrouvaillesgourmandes.com

450 531-2308

Banque photos



Les Vergers et Cidrerie Denis Charbonneau Inc.

Expérience immersive

Résumé des nouveautés

- Désignation comme entreprise ambassadrice Fièremment Vélo dès le printemps 2026

Une halte vélo gourmande au Verger Charbonneau

Dès le printemps 2026, le verger devient une entreprise certifié Fièremment Vélo. Situé à proximité de la Route des Champs, le site proposera des services adaptés aux cyclistes, dont du matériel d'entretien, des pompes à air et des cadenas. Les visiteurs pourront également obtenir de l'information sur la région et profiter d'une halte gourmande au verger. Une initiative qui bonifie l'expérience agrotouristique pour les amateurs de vélo.

Contact

info@vergersdc.qc.ca

450 347-9184

Banque photos

Treize Chocolats

Expérience immersive | Expérience gastronomique

Résumé des nouveautés

- Lancement d'un nouveau site web mettant en valeur l'offre expérientielle
- Création d'un club de lecture gourmand dès février 2026

Treize Chocolats devient une destination gourmande quatre saisons

La chocolaterie renforce son positionnement comme destination gourmande quatre saisons avec le lancement d'un nouveau site web mettant en valeur son offre expérientielle. L'entreprise propose désormais des ateliers chocolat et vin, des pauses chocolat chaud conviviales ainsi qu'un nouveau club de lecture gourmand dont la première rencontre est prévue en février 2026. Cette programmation vise à offrir aux visiteurs une halte chaleureuse où découvrir le chocolat autrement, à travers des dégustations, des rencontres et des activités accessibles toute l'année.

Contact

info@treizechocolats.ca

450 376-5513

Banque photos





OUTAOUAIS

Domaine Mont Vézeau

Innovation produit | Distinction et reconnaissance

Résumé des nouveautés

- Lancement de deux nouvelles cuvées en méthode traditionnelle

Deux nouvelles cuvées effervescentes au Domaine Mont Vézeau

Le vignoble lance deux nouvelles cuvées élaborées selon la méthode traditionnelle, vieilles sur lattes pendant 18 mois avant leur mise en marché. La cuvée Andréanne, en blanc, et la cuvée Olivia, en rosé, sont offertes en brut nature, sans sucre ajouté, avec moins de 4g de sucre résiduel. Dans un article publié par Cité Boomers, André Maccabée et ses collaborateurs estiment que ces cuvées valent bien plusieurs vins de Champagne, soulignant la qualité et le savoir-faire du domaine.

[Lire l'article complet >>](#)

Contact

info@domainemontvezeau.com

819 428-2291

Banque photos



QUÉBEC

Bio Ferme des Caps

Expérience immersive

Résumé des nouveautés

- Désignation comme Économusée des brasseuses : Kombucha

Une expérience immersive nature à la Bio Ferme des Caps

La Bio Ferme des Caps devient nouvellement Économusée des brasseuses de Kombucha, marquant une étape importante dans le développement de l'entreprise. Les visiteurs pourront découvrir un parcours de plantes indigènes comestibles du Québec, ponctué d'une cinquantaine de panneaux explicatifs. L'expérience se poursuit avec un conte numérique inspiré des années 1900, toujours d'actualité, avant de se conclure par un parcours découverte en sylvothérapie.

[En savoir plus >>](#)

Contact

info@biofermedescaps.com

dingbouchard@gmail.com

418 901-0502

Banque photos

Casse-Croûte du Roy

Expansion et investissement | Expérience gastronomique

Résumé des nouveautés

- Reconstruction complète du casse-croûte avec ouverture prévue en juin 2026
- Intégration d'une cuisine optimisée, d'une boutique de produits locaux et d'une offre de prêt-à-manger
- Ajout d'un bar à desserts et cocktails
- Arrivée d'un nouveau membre dans l'équipe familiale

Un tout nouveau Casse-Croûte du Roy

Cet été, l'entreprise inaugurera un tout nouveau bâtiment entièrement reconstruit, marquant une étape importante dans son développement. Situé à l'entrée de Portneuf, l'établissement disposera d'une toute nouvelle cuisine optimisée ainsi qu'une boutique mettant en valeur des produits du terroir, du prêt-à-manger ainsi qu'un bar à desserts et cocktails. Ce projet vise à renforcer son positionnement comme halte gourmande agrotouristique dans la région. De plus, à la suite du décès de Johanne à l'automne 2024, l'aventure familiale se poursuit et se renforce avec l'arrivée de Mérika, sœur de Jérôme et belle-sœur de Maxime, qui se joint officiellement au projet pour la saison 2026.

Contact

admin@ccroy.ca
418 286-0021

Banque photos



Cassis Monna & Filles

Innovation produit

Résumé des nouveautés

- Lancement d'une nouvelle confiture fraise cassis prévu pour l'été 2026

Une nouvelle saveur gourmande chez Cassis Monna & Filles

L'entreprise dévoile une nouvelle confiture fraise cassis, réunissant deux fruits emblématiques de l'île d'Orléans. Cette nouveauté gourmande met en valeur les saveurs locales dans une création à la fois douce et fruitée, parfaite pour le déjeuner sur du pain grillé ou un croissant.. ou tout simplement à la petite cuillère !

Contact

info@cassismonna.com
nolwenn@cassismonna.com
418 828-2525

Banque photos



Cidrerie Verger Bilodeau

Expérience immersive

Résumé des nouveautés

- Réouverture de la crêperie pour la saison de la floraison des pommiers dès la fin mai 2026, avec une prolongation prévue jusqu'à la mi-octobre

Une crêperie au cœur des pommiers en fleurs

En 2026, la Cidrerie Verger Bilodeau remettra en fonction sa crêperie, inaugurée à l'automne 2025, à l'occasion de la floraison des pommiers à la fin mai. L'objectif est de prolonger l'expérience tout l'été jusqu'à la mi-octobre. Cette offre gourmande vient enrichir la visite au verger en proposant une halte conviviale au cœur du paysage printanier et estival de la région de Québec.

Contact

infocidreriebilodeau@videotron.ca
418 828-9316

Banque photos



Domaine Steinbach Cidrerie, B&B, Distillerie

Distinction et reconnaissance | Innovation produit

Résumé des nouveautés

- Médaille Grand Or pour le cidre de glace à la Coupe des Nations 2025
- Médaille d'or pour l'eau-de-vie de cidre vieillie « L'Ambrée »
- Lancement des premières cuvées de cidre biologique issues du verger certifié biologique

Le Domaine Steinbach primé et lance ses premiers cidres biologiques

Le verger s'est illustré à la Coupe des Nations 2025 en remportant une médaille Grand Or pour son cidre de glace. L'entreprise a également obtenu une médaille d'or pour son eau-de-vie de cidre vieillie « L'Ambrée »! En 2026, le domaine franchit aussi une nouvelle étape avec le lancement de ses premières cuvées de cidre biologique, issues de son verger certifié biologique depuis 2022.

Contact

info@domainesteinbach.com
jimmy@domainesteinbach.com
418 828-0000

Banque photos



Ferme Syldia

Anniversaire ou événement marquant | Innovation produit

Résumé des nouveautés

- Célébration du 6e anniversaire de la boutique tout le mois de septembre
- Lancement de trois nouvelles rillettes de porc en conserve
- Ajout d'éléments d'interprétation pour mieux faire découvrir la ferme

Nouveautés gourmandes et célébrations à la Ferme Syldia

La ferme célèbre en grand le 6e anniversaire de sa boutique tout au long du mois de septembre. Pour l'occasion, animations, dégustations et promotions seront proposées afin de souligner cet événement avec la clientèle. Dès août, trois nouvelles rillettes de porc en conserve feront également leur entrée dans la gamme de produits : pomme caramélisée et érable, oignons confits, ainsi que moutarde de Dijon et estragon. Par ailleurs, la Ferme Syldia travaille à l'intégration d'éléments visuels dans la boutique afin de mieux faire découvrir ses pratiques et ses élevages. Recettes, lignes du temps et panneaux d'interprétation viendront bonifier l'expérience des visiteurs dans les prochains mois.

Contact

fermesyldia@hotmail.com
581 580-9079

Banque photos



Fromagerie des Grondines

Expérience immersive | Distinction et reconnaissance

Résumé des nouveautés

- L'activité « La Fromagerie en escapade » devient une offre officielle avec nouveaux forfaits
- Ouverture officielle de l'Économusée® du fromage de lait cru prévu à l'été 2026
- Prix Diamant 2025 de la MRC de Portneuf dans la catégorie Faire affaire ensemble

De nouvelles escapades gourmandes pour l'année 2026

La Fromagerie officialise son activité « La Fromagerie en escapade », lancée en projet pilote en 2025. Offerts du 25 juin au 22 août! Ces circuits agrotouristiques permettent de découvrir la région de Portneuf à travers des visites, des dégustations et des rencontres avec des producteurs et artisans locaux, le tout avec transport en minibus. L'entreprise franchit également une nouvelle étape en devenant l'Économusée® du fromage de lait cru, dont l'ouverture est prévue pour l'été 2026.

Contact

fromageriedesgrondines@gmail.com
nadinecauchon@hotmail.com
418 268-4969

Banque photos



Julie Vachon Chocolats

Innovation produit | Anniversaire ou événement marquant

Résumé des nouveautés

- Création d'une nouvelle bouchée chocolatée inspirée de la Cherry Blossom
- Célébration du 15e anniversaire de l'atelier-boutique à Deschambault

Une nouvelle bouchée chocolatée

Julie Vachon Chocolats dévoile une nouvelle création inspirée de la populaire Cherry Blossom, dont l'arrêt de production a suscité de nombreuses réactions. Plus petite et moins sucrée, cette nouvelle bouchée, présentée dans une petite boîte jaune, propose un clin d'œil gourmand à ce classique tout en offrant une expérience revisitée. Cette nouveauté s'inscrit dans une année marquante pour l'entreprise, qui célèbre également le 15e anniversaire de son atelier-boutique à Deschambault.

Contact

chef@julievachonchocolats.com
418 286-6698

Banque photos



@Éloïse Plamondon

Le Moulin de St-Laurent

Expérience gastronomique | Développement durable

Résumé des nouveautés

- Arrivée du nouveau chef Nicolas Bélanger
- Obtention de la certification Biosphère

Nouveau chef au Moulin de St-Laurent, c'est signe de nouveautés au menu!

Le restaurant accueille Nicolas Bélanger à titre de nouveau chef pour la prochaine saison. Son arrivée marque une nouvelle étape pour l'établissement, avec des nouveautés à venir sur les menus mettant en valeur les produits du terroir. Parallèlement, l'entreprise a obtenu la certification Biosphère, soulignant son engagement envers le développement durable. Cette reconnaissance vient appuyer les efforts continus du Moulin de St-Laurent pour bonifier ses pratiques responsables et poursuivre ses objectifs environnementaux.

[En savoir plus sur le nouveau chef >>](#)

Contact

info@moulinstlaurent.qc.ca
ventes@moulinstlaurent.qc.ca
418 829-3888

Banque photos



Le Relais des Pins

Développement durable | Expansion et investissement

Résumé des nouveautés

- Démarches vers la certification Kéroul avec réaménagement pour améliorer l'accessibilité
- Agrandissement des terrasses avec toiture
- Obtention de la certification Biosphère

Le Relais des Pins bonifie son accessibilité et son offre quatre saisons

L'entreprise entreprend d'importants travaux afin d'améliorer l'accessibilité de son site dans le cadre de sa démarche vers la certification Kéroul. La première phase, complétée pour le temps des sucres, comprend le réaménagement de la boutique ainsi que la rénovation des salles de bain accessibles. Une seconde phase prévue en juin prévoit l'aménagement de nouvelles terrasses avec toiture, permettant notamment d'offrir la tire sur neige à l'année et être à l'abri des intempéries. Le réaménagement des stationnements avec ajout d'espaces accessibles est prévu pour l'été. L'entreprise a également obtenu la certification Biosphère!

[En savoir plus >>](#)

Contact

info@lerelaisdespins.com
ventes@lerelaisdespins.com
418 829-3455

Banque photos



Les Grands Bois Microbrasserie

Expansion et investissement | Expérience gastronomique

Résumé des nouveautés

- Ouverture d'un salon de dégustation ouvert à l'année
- Ajout d'une terrasse prévu au début de l'été 2026

Un nouveau salon de dégustation aux Grands Bois

La microbrasserie bonifie leur offre avec l'ouverture d'un nouveau salon de dégustation, désormais accessible sept jours sur sept. Ce nouvel espace permet aux visiteurs de découvrir les bières de la microbrasserie dans une ambiance conviviale, tout en mettant en valeur la créativité des brasseurs. Une terrasse viendra également compléter l'expérience au début de l'été 2026, offrant un lieu supplémentaire pour profiter des produits sur place.

[En savoir plus sur le Salon de dégustation >>](#)

Contact

info@lesgrandsbois.com
communications@lesgrandsbois.com
418 266-3815

Banque photos



SAGUENAY- LAC-SAINT- JEAN

Évolution fruitée

Expérience immersive | Expansion et investissement

Résumé des nouveautés

- Installation de nouvelles affiches d'interprétation dès l'été 2026
- Implantation de nouvelles variétés de pommiers en vue d'une offre d'auto-cueillette dès 2028

Une visite enrichie au cœur du verger

Dès l'été 2026, Évolution fruitée enrichit l'expérience des visiteurs avec l'installation de nouvelles affiches d'interprétation mettant en lumière le travail au verger et les particularités des variétés cultivées au Saguenay-Lac-Saint-Jean. Cette bonification éducative s'inscrit dans une vision de développement plus large, alors que de nouvelles variétés de pommiers sont actuellement implantées en vue d'offrir, dès 2028, une expérience d'auto-cueillette.

Contact

evolutionfruitée@hotmail.com

marilynpotvin@hotmail.com

418 618-0452

Banque photos



Huilerie Tournevent

Distinction et reconnaissance

Résumé des nouveautés

- Prix dans la catégorie « Offre Santé » au festival DÉCLIC – Festival de l'innovation AgroBoréal

Une distinction pour l'huile de chanvre au basilic

L'entreprise s'est démarquée lors de DÉCLIC – Festival de l'innovation AgroBoréal en remportant les honneurs dans la catégorie « Offre Santé » pour son huile de chanvre au basilic. Pressée à froid et issue d'un procédé de transformation minimaliste, cette huile conserve ses propriétés nutritionnelles, notamment sa richesse en oméga-3, oméga-6, antioxydants et vitamine E. L'infusion de basilic cultivé par les Serres Dame Nature apporte une fraîcheur naturelle qui rehausse le caractère à la fois santé et gastronomique du produit.

[En savoir plus >>](#)

Contact

info@tournevent.ca

sbilodeau@fermetournevent.com

418 344-1727

Banque photos



Microbrasserie le Coureur des Bois

Innovation produit | Collaboration ou partenariat

Résumé des nouveautés

- Lancement de la bière « Bleuets enracinés au Lac »

Une bière aux bleuets pour célébrer l'identité jeannoise

La Microbrasserie lance « Bleuets enracinés au Lac », une bière belge légère à 3,5 % d'alcool élaborée à partir de bleuets du Lac-Saint-Jean. Cette nouveauté, aux reflets violacés et aux arômes fruités rappelant le bonbon aux bleuets et met en valeur l'un des symboles les plus emblématiques de la région. Réalisée en collaboration avec Les Délices du Lac Saint-Jean, cette bière célèbre l'identité jeannoise et l'importance de la culture du bleuet sauvage dans le territoire.

Contact

admin@microlecoureurdesbois.com

418 979-1197

Banque photos



CONTACTEZ-NOUS



© Bleu Lavande



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



Abygaël Genest

Coordonnatrice marketing et relations membres
agenest@terroirsaveurs.com
(514) 252-3138, poste 3628

Suivez-nous



Inscrivez-vous

BULLETIN
SECTORIEL

INFOLETTRE
CLIENTÈLE