

COMMUNIQUÉ

Pour diffusion immédiate

Une cinquantaine de personnes découvrent des produits régionaux lors de la première édition du Festin des vendanges

Magog, le 11 septembre 2015 – La MRC de Memphrémagog, en collaboration avec la Fête des vendanges Magog-Orford, a tenu hier la première édition du Festin des vendanges, un souper rassembleur et convivial qui s'est tenu à la pointe Merry de Magog.

Une cinquantaine de personnes ont participé à cet événement gourmand qui a eu lieu en bordure du majestueux lac Memphrémagog. Ce festin, organisé dans le cadre de la mise en œuvre du Plan de développement de la zone agricole (PDZA), avait pour objectif de faire connaître et de mettre en valeur des produits du territoire.

« Memphrémagog compte près de soixante-dix producteurs sur son territoire qui cultivent, élèvent et transforment une grande variété de produits » mentionne monsieur Jacques Demers, préfet de la MRC de Memphrémagog. « Ainsi, pratiquement tous les ingrédients du menu servi aux invités provenaient de producteurs de la région, que ce soit la viande, les légumes, le fromage, le sirop d'érable, les vins et autres. »

« Avec cette activité, nous poursuivions un double objectif : faire connaître les producteurs de Memphrémagog et faire prendre conscience à la population qu'on peut acheter localement une grande variété de produits pour combler nos besoins quotidiens, ainsi que pour préparer des mets qui sortent de l'ordinaire, comme ce fut le cas lors du Festin des vendanges » ajoute madame Vicki May Hamm, préfète suppléante de la MRC et mairesse de la Ville de Magog.

Ce repas était également pour les convives l'occasion de découvrir le talent de chefs d'ici. Ainsi, Éric Garand de Plaisir Gourmand de Hatley a servi en entrée un Tatin de Lapin de Stanstead, confiture de tomates et fromage Frère Jacques de l'Abbaye St-Benoît-du-Lac. Par la suite, Sébastien Lefebvre de la Retenue de Magog a cuisiné comme plat principal la pintade confite, sauce à l'hydromel sur pain brioché maison. Au dessert, Eve Rozon du Café Bistro Les Trois Grâces d'Eastman a préparé un Pouding-chômeur à l'érable, avec sa garniture de petits fruits de saison. Les vins du vignoble Cep d'Argent (mousseux en apéritif et vin blanc) et du Vignoble Chemin de la Rivière (vin rouge), tous deux de Magog, ont été servis, ainsi qu'un hydromel du Rucher Bernard Bee Bec de Stanstead. La liste des producteurs de la région ayant fourni des produits est jointe à ce communiqué. Au cours de la soirée, les producteurs participants ont été invités à présenter leur entreprise, leurs façons de faire et leurs produits. Les échanges entre les participants ont permis de créer des liens, de découvrir de nouveaux produits locaux et le savoir-faire des producteurs.



La MRC de Memphrémagog a également profité de l'occasion pour dévoiler une identité visuelle propre au secteur agroalimentaire du territoire, afin d'appuyer la mise en œuvre du PDZA et de permettre à la région de se démarquer.

Le logo dévoilé porte le slogan « 327 000 acres, territoire agrosensoriel ». Cette superficie représente la grandeur réelle de la MRC, tout en faisant appel à la notion d'agriculture grâce à cette unité de mesure, toujours utilisée dans le milieu. Pour sa part, « territoire agrosensoriel » met l'emphase sur la notion de région, de ses richesses et de la diversité des produits offerts dans la région de Memphrémagog, en démontrant que ceux-ci ont le pouvoir de stimuler nos sens.

Ce nouveau visuel sera utilisé lors des différentes initiatives réalisées dans le cadre de la mise en œuvre du plan d'action du PDZA. D'ailleurs, quatre dépliants ont été conçus afin d'inviter la population et les visiteurs à partir à la découverte des produits de la région. Chacun d'eux situe les producteurs sur une carte de la MRC et offre un voyage pour épicuriens : « Végétarien » pour les fruits et légumes, « Carnivore », qui nous fait découvrir les producteurs de viandes, « Rond en bouche », mettant en valeur les produits alcoolisés et « Dent sucrée » pour les pâtisseries et les friandises. Enfin, la catégorie « Sent bon », qui apparaît sur tous les dépliants, fait connaître aux visiteurs les fabricants de savons et de produits corporels.

« Nous invitons la population à poursuivre par eux-mêmes l'expérience du Festin des vendanges : utilisez ces dépliants et partez à la découverte des différents produits d'ici et du territoire agrosensoriel que constitue la MRC de Memphrémagog. Vos sens seront certainement comblés » a ajouté madame Hamm.

Les dépliants seront distribués lors de la Fête des vendanges et sont disponibles en version électronique sur le site de la MRC de Memphrémagog à l'adresse www.mrcmemphremagog.com, dans la section [Centre de documents/Dépliants](#).

Un « plus » pour cet événement

Lors de cette soirée, la MRC a bénéficié de l'expertise de l'organisme FEVE (Festivals et événements verts de l'Estrie), qui offre des services d'organisation d'événements écoresponsables. Un tri et une valorisation adéquate des matières ont été effectués, ce qui a permis un taux de mise en valeur de 99,18 % des déchets de la soirée. Cette première édition du Festin des vendanges peut donc être considérée comme un événement « zéro déchet ».

– 30 –

Source :

Madame Louise Champoux
Conseillère en communications
MRC de Memphrémagog
Tél. : 819 843-9292, poste 239

Pour information :

Monsieur Jacques Demers
Préfet
MRC de Memphrémagog
Tél. : 819 843-9292

Monsieur Hughes Ménard
Coordonnateur à l'aménagement
MRC de Memphrémagog
Tél. : 819 843-9292, poste 325

Producteurs à l'honneur
Première édition du Festin des vendanges
10 septembre 2015

- *Lapin de Stanstead* (Ville de Stanstead) : lapin et produits transformés.
- *Ferme Au pied Levé* (Magog) : animaux élevés en pâturage et nourris aux grains biologiques, sans hormone ni antibiotique (veau et bœuf Highland, volaille, dinde sauvage, pintade, poulet, oie, canard, porc rustique et chevreau), table champêtre, gîte.
- *Serres Simard* (Eastman) : légumes, fleurs et fines herbes.
- *Abbaye St-Benoît-du-Lac* : fromages, pommes et cidres.
- *Ferme potagère* (Magog) : produits maraîchers, légumes et petits fruits de saison, possibilité d'autocueillette.
- *Rucher Bernard Bee Bec* (Stanstead) : miel, hydromel.
- *Aliments Massawippi* (North Hatley) : variété de miso fermenté de 2 à 5 ans, sauce Damari, supplément probiotique.
- *Aux Champs-Mignons* (Magog) : grande variété de champignons, produits transformés.
- *Érablière Vincent* (St-Étienne-de-Bolton) : sirop d'érable.
- *Vignoble Cep d'Argent* : produits alcoolisés, vin rouge, vin blanc, mousseux, champagne, vin rosé.
- *Vignoble Chemin de la Rivière* : vin rouge, vin blanc, vin de glace.

