

COMMUNIQUÉ

Pour diffusion immédiate

La MRC de Memphrémagog invite le public à participer à la première édition du « Festin des vendanges »

Magog, le 26 août 2015 – La MRC de Memphrémagog, en partenariat avec la Fête des vendanges, est fière d'inviter le public à participer à la première édition du Festin des vendanges, un grand souper rassembleur et convivial où les chefs d'ici mettront en valeur des produits du territoire de la MRC de Memphrémagog.

Plusieurs producteurs cultivent, élèvent et transforment une variété de produits exceptionnels dans la région. Le Festin des vendanges a pour objectif de les mettre en valeur et d'en faire découvrir quelques-uns. Cette soirée, qui se déroulera jeudi le 10 septembre à 18 h 30 à l'Académie Gourmande, située sur le site de la Fête des vendanges, à la pointe Merry, est organisée dans le cadre de la mise en œuvre du Plan de développement de la zone agricole (PDZA) de la MRC de Memphrémagog.

Un menu trois services a été concocté par les chefs locaux Éric Garand de Plaisir Gourmand de Hatley, Sébastien Lefebvre de La Retenue de Magog et Ève Rozon du Café Bistro Les trois Grâces d'Eastman. Tatin de lapin de Stanstead, pintade confite, sauce à l'hydromel sur pain brioché maison et autres découvertes sont au menu de cette soirée, le tout accompagné des vins du Cep d'Argent et du vignoble Chemin de la Rivière, situés à Magog.

Pour cette première édition, les producteurs suivants seront à l'honneur :

- *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



Plus de détails sur les producteurs de la MRC Memphrémagog sont disponibles au www.mrcmemphremagog.com/repertoire/.

Les personnes souhaitant participer au Festin des vendanges sont invitées à se procurer leurs billets au bureau de la MRC de Memphrémagog (455, rue MacDonald, Magog, du lundi au jeudi, de 8 h à 16 h 30 et le vendredi, de 8 h à 12 h). Les billets sont disponibles **en prévente seulement**, d'ici le 4 septembre 2015, au coût de **80 \$/personne**.

Il est possible d'obtenir plus d'information sur cet événement en visitant le www.mrcmemphremagog.com et en communiquant avec la MRC, soit par téléphone au 819 843-9292, poste 300 ou par courriel à l'adresse info@mrcmemphremagog.com.

– 30 –

Source :

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

Pour information :

Madame Alexandra Roy
Coordonnatrice de projets, développement durable
MRC de Memphrémagog
Tél. : 819 843-9292, poste 332

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

