

COMMUNIQUÉ

Pour diffusion immédiate

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

Magog, le 28 juin 2016 – C'est avec enthousiasme que la MRC de Memphrémagog, en collaboration avec la Fête des vendanges Magog-Orford, invite le public à participer à la seconde édition du Festin des vendanges, qui aura lieu le jeudi 8 septembre prochain à 17 h 30 à la pointe Merry de Magog.

Cette activité, organisée dans le cadre de la mise en œuvre du Plan de développement de la zone agricole (PDZA) de la MRC de Memphrémagog, a comme objectif de faire connaître et de mettre en valeur les produits cultivés, élevés ou transformés sur le territoire de Memphrémagog.

« La région compte près de soixante-dix producteurs qui offrent une grande variété de produits, mentionne monsieur Jacques Demers, préfet de la MRC de Memphrémagog. Le Festin des Vendanges est une manière agréable de permettre au public de faire de belles découvertes et de constater la manière dont on peut utiliser les nombreux produits de notre territoire. Il s'agit également d'une occasion de mettre en valeur le talent de chefs de la région, qui nous partageront leur savoir-faire pour apprêter les produits d'ici. »

Ainsi, dans une ambiance conviviale, les personnes présentes auront l'occasion de découvrir des mets savoureux et raffinés, préparés avec des ingrédients choisis avec soin et provenant en majeure partie de producteurs de Memphrémagog. « Après le succès remporté lors de l'édition de 2015, il était naturel d'organiser de nouveau cet événement cette année, afin de faire vivre cette expérience aux amateurs de découvertes culinaires, qui sont nombreux » ajoute monsieur Demers.

Trois chefs seront à l'honneur dans le cadre de ce repas : l'entrée sera réalisée par Alexandre Provencher, de La Table Alain Roger (Magog), le plat principal sera concocté par Mélanie Gagnon, de l'Auberge Ste-Catherine-de-Hatley (Sainte-Catherine-de-Hatley) et le dessert sera préparé par François Xavier Louineau, de Les Vraies Richesses (Stanstead). Le menu complet sera dévoilé au cours des prochaines semaines. Des vins provenant de vignobles locaux seront servis lors de la soirée. Le coût du repas est de 91,98 \$ par personne (taxes, service et boissons inclus).

Les personnes intéressées à assister à cet événement sont priées de réserver leur place, d'ici le 12 août 2016, en communiquant avec la MRC de Memphrémagog, soit par courriel à l'adresse info@mrcmemphremagog.com ou par téléphone au 819 843-9292, poste 300. Tous les détails sont aussi disponibles au www.mrcmemphremagog.com, dans la section « Actualités ».



D'ici la tenue du Festin des vendanges, le public est invité à faire ses propres découvertes. « Les renseignements concernant les producteurs de la région sont disponibles dans un répertoire en ligne qu'on peut retrouver à l'adresse www.mrcmemphremagog.com/repertoire/. Vous y trouverez leurs coordonnées et pourrez les situer sur une carte. Il suffit d'une petite visite pour découvrir le territoire agrosensoriel que constitue la MRC de Memphrémagog » souligne monsieur Demers.

– 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

