

## COMMUNIQUÉ

Pour diffusion immédiate

### **Quatre-vingts personnes dégustent des produits régionaux lors de la seconde édition du Festin des vendanges**

**Magog, le 9 septembre 2016** – La MRC de Memphrémagog, en collaboration avec la Fête des vendanges Magog-Orford, a tenu, le 8 septembre dernier à la pointe Merry de Magog, la seconde édition du Festin des vendanges.

Quatre-vingts personnes ont participé à cet événement rassembleur et convivial, qui avait pour objectif de faire découvrir et de mettre en valeur des produits agroalimentaires de la région, ainsi que le talent de chefs d'ici. Le menu servi aux convives avait été élaboré principalement à partir d'ingrédients provenant de producteurs et transformateurs de Memphrémagog.

« Pour cette seconde édition du Festin des vendanges, nous souhaitons encore une fois montrer la variété des produits disponibles chez nous », mentionne monsieur Jacques Demers, préfet de la MRC de Memphrémagog. « Nous voulions également 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 plus élaborés, comme c'est le cas avec le Festin des vendanges. D'ailleurs, les chefs qui ont préparé le repas utilisent tous des produits régionaux dans leurs cuisines. Nous n'avons donc pas eu à les convaincre de changer leurs habitudes pour cet événement! »

Ce repas était également pour les convives l'occasion de découvrir le talent de trois chefs d'ici. Au menu de cette soirée gourmande :

- L'entrée a été préparée par Alexandre Provencher de la Table Alain Roger (Magog), qui a servi un tataki de râble de lapin, émulsion froide à l'huile de sésame grillé et jeunes pousses asiatiques;
- Comme plat principal, Mélanie Gagnon de l'Auberge Sainte-Catherine-de-Hatley a préparé des côtelettes de canard, tartelettes de poireaux et confit d'oignons aux agrumes, et romaine grillée façon César;
- Pour couronner le tout, les convives ont eu droit à un dessert au chocolat, bleuets et lavande, préparé par François Xavier Louineau de Les Vraies Richesses (Stanstead).

Les vins du vignoble Le Cep d'Argent (vin blanc) et du Vignoble Chemin de la Rivière (vin rouge), tous deux de Magog, ont été servis. Un sirop simple concocté à base d'argousier provenant de Les Jardins de Hatley (Canton de Hatley) a également été servi en apéritif pour accompagner un vin mousseux du vignoble Le Cep d'Argent. 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 aussi profité de l'occasion pour présenter la nouvelle version de son répertoire des produits agroalimentaires, disponible sur son site Internet. En plus de mettre de l'avant l'identité visuelle « 327 mille acres, territoire agrosensoriel », propre au secteur agroalimentaire de la MRC, le répertoire propose maintenant une navigation plus simple, permettant de trouver rapidement les produits recherchés.

Les internautes pourront ainsi facilement partir à la découverte des 80 producteurs répartis en différentes catégories, par exemple « Végétarien » pour les fruits et légumes, « Carnivore », qui regroupe les producteurs de viande, « Rond en bouche », mettant en valeur les produits alcoolisés et « Dent sucrée » pour le sirop d'érable, le miel, les pâtisseries et les friandises. Le répertoire présente également une catégorie « Autocueillette » et la recherche par mot-clé est possible. Les producteurs sont aussi tous situés sur une carte.

La MRC a également annoncé le déploiement d'une activité sur les réseaux sociaux s'adressant aux internautes, afin que ceux-ci expriment leur appréciation des produits d'ici. Elle invite les gens à lui partager leurs expériences avec les produits régionaux : vous vous procurez du maïs chez un producteur de Memphrémagog? Vous cuisinez à la maison les recettes servies lors du Festin des vendanges? Vous organisez un repas mettant en valeur des produits d'ici avec des amis ou en famille? Dites-le en partageant une photo sur les médias sociaux en l'accompagnant du mot-clic #327agro. La MRC souhaite connaître vos découvertes et vos coups de cœur!

« Pour vous inspirer, visitez le répertoire des produits agroalimentaires à l'adresse [www.mrcmemphremagog.com/repertoire](http://www.mrcmemphremagog.com/repertoire). Vous constaterez la diversité des produits disponibles chez nous » ajoute monsieur Demers.

Le Festin des vendanges est une activité organisée dans le cadre de la mise en œuvre du Plan de développement de la zone agricole (PDZA) de la MRC de Memphrémagog.

– 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**  
**Seconde édition du Festin des vendanges**  
**8 septembre 2016**

- *Lapin de Stanstead (Stanstead)* : lapin et produits transformés.
- *Ferme Api M.D. (Canton de Potton)* : plusieurs variétés de miel, chandelles en cire d'abeille, pollen, savon d'abeille, popolis, baume, vinaigre de miel et rayon de miel.
- *Crousset (Magog)* : épices.
- *Ducs de Montrichard (Canton d'Orford)* : mets préparés, canard, charcuterie de canard, viande fraîche, terrines de gibiers québécois, foie gras.
- *Cabane à sucre Vincent (Saint-Étienne-de-Bolton)* : produits de l'érable.
- *Microbrasserie La Memphré (Magog)* : bières artisanales.
- *Ferme Bessette (Orford)* : cassis frais en saison, cassis congelé, savon de cassis, poivre de cassis, poudre de cassis, oeufs de caille, tisane, rhubarbe.
- *Transformation alimentaire Pro-Jam inc. (Nany's) (Sainte-Catherine-de-Hatley)* : marmelade, tartinade, caramel au beurre, confit d'oignons, confit de betterave.
- *Le Potager d'Émylou (Canton de Hatley)* : fines herbes, légumes de saison.
- *Verger Stevens Orchard (Stanstead)* : pommes, framboises, bleuets.
- *La Pinte (Ayer's Cliff)* : lait de jersey, lait biologique.
- *Bleu Lavande (Canton de Stanstead)* : lavande, savons, crèmes et produits corporels, produits d'ambiance, produits culinaires, produits nettoyants pour la maison, huiles essentielles.
- *Jardins de Hatley (Canton de Hatley)* : Argousiers, baies d'argousier, thé d'argousier, plants d'argousier, produits d'argousier.
- *Vignoble Cep d'Argent (Magog)* : produits alcoolisés, vin rouge, vin blanc, mousseux, champagne, vin rosé.
- *Vignoble Chemin de la Rivière (Magog)* : vin rouge, vin blanc, vin de glace.