



## COMMUNIQUÉ

Pour diffusion immédiate

### Une « Journée Vraiment Agro » sous le signe de la découverte

---

**Magog, le 23 août 2019** – La MRC de Memphrémagog et la Corporation Ski & Golf Mont-Orford, en collaboration avec l'UPA Memphrémagog, ont tenu, le 22 août dernier, la *Journée Vraiment Agro*, au Club de golf du Mont-Orford.

« La *Journée Vraiment Agro* a pour objectif de faire découvrir toute la richesse de l'offre agroalimentaire de la région de Memphrémagog. Le territoire compte d'ailleurs une centaine de producteurs, qui offrent une grande variété de produits », mentionne M. Jacques Demers, préfet de la MRC de Memphrémagog. « La MRC est très heureuse que cette initiative perdure dans le temps et remercie la Corporation Ski & Golf Mont-Orford et l'UPA Memphrémagog de s'associer à elle pour organiser cette journée. »

« La *Journée Vraiment Agro* permet de faire vivre une expérience à la population : celle-ci peut découvrir et se procurer des produits locaux pendant le marché public qui a lieu pendant la journée, puis constater comment ceux-ci peuvent être apprêtés lors du repas servi en soirée. On souhaite ainsi faire prendre conscience aux gens 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 Régional », ajoute Mme Vicki-May Hamm, mairesse de la Ville de Magog et préfète suppléante de la MRC.

La Journée a débuté par la tenue de la troisième édition du **Rendez-vous des marchés**, un marché public qui s'est déroulé sur la terrasse couverte du Club de golf du Mont-Orford. Les visiteurs ont découvert les kiosques de 14 producteurs et artisans locaux et ont pu se procurer des fruits et légumes, des produits de l'érable, d'artisanat, des pâtisseries et autres. Une épiluchette de blé d'inde a aussi été offerte gratuitement aux visiteurs.

Ce marché public a été suivi de la cinquième édition du **Festin Régional**, qui a offert aux 150 convives présents une expérience gastronomique d'une grande variété. Le menu sept services de cette soirée, conçu à partir de produits typiquement régionaux, a été élaboré avec soin par cinq chefs de la région de Memphrémagog. Un mixologue et un chef ont aussi préparé le cocktail d'ouverture et le digestif accompagnant le dessert. Voici le menu de cette soirée gourmande :

- Cocktail et bouchée surprise – par le mixologue Jason Kacprzak;
- Oeuf croquant et coulant, carottes, champignons au vinaigre et noisettes, légumes de saison de la ferme ERB – par le chef Francis Cloutier de l'Auberge Stanstead;



- Trilogie de truite (Tartare de truite, coriandre, ciboulette, zeste de citron et sriracha, Truite fumée maison, purée d'oignon, chips de pomme de terre et roquette, Sashimi de truite grillée, salade de fenouil, suprême d'agrumes et Maki concombre, mangue et asperge) - par le chef Jérémie Desbiens du Bistro Orford Musique;
- Tartare de canard des Ducs de Montrichard, émulsion froide à l'argousier de Gourmet par nature, paprika fumé, poudre de basilic pourpre, chip de pain Owl's Bread parfumé à l'huile de truffe, fleur de sel et Vieux balsamique – Par le chef Alexandre Provencher de La Table Alain Roger;
- Rosellini (Roulade de pâtes fraîches, viande fumée du Boucanier fumoir artisanal, fromage Mont St-Benoît, pesto de roquette et sauce rosée) – par le chef Marc-Antoine Dion du Club de golf du Mont-Orford;
- Paris-Memphré (Pâte à choux croustillante garnie d'une crème mousseline aux camerises et d'un praliné de tournesol) – par le chef Christophe Dorville de la Pâtisserie Dorville;
- Scotch à l'eau d'érable pétillante La Coulée avec sphérification inversée à l'argousier et sirop d'érable et bouchée au fromage surprise – par le chef Francis Fortin du bistro Francis Fortin

La liste des producteurs de la région ayant fourni des produits lors du repas est jointe à ce communiqué.

Au cours de la soirée, certains producteurs participants ont été invités à présenter leur entreprise, leurs façons de faire et leurs produits. Les échanges entre les convives ont aussi permis de créer des liens, de faire découvrir de nouveaux produits locaux et le savoir-faire des producteurs.

« La région de Memphrémagog compte une centaine de producteurs qui offrent une grande variété de produits. On invite toute la population à consulter le répertoire des produits agroalimentaires, disponible au [www.mrcmemphremagog.com/repertoire/](http://www.mrcmemphremagog.com/repertoire/), afin que tous puissent faire leurs propres découvertes et partir ensuite à la rencontre de ces entreprises agroalimentaires », ajoute M. Demers.

Les recettes des plats servis au cours de la soirée sont disponibles sur le site de la MRC. Les gens sont invités à recréer ce repas à la maison en s'approvisionnant auprès de producteurs de la région.

– 30 –

Partenaire :



Source :

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

Pour information :

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

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



**Producteurs à l'honneur**  
**Cinquième édition du Festin Vraiment Régional**  
**22 août 2019**

**Ferme Erb-La grange maraîchère** (Magog)  
873 200-1538 ♦ [fermeerb.wixsite.com/grange-maraichere](http://fermeerb.wixsite.com/grange-maraichere)

**Jardin de la Pleine Lune** (Ayer's Cliff)  
819 588-1516 ♦ [facebook.com/JardinPleineLune/](https://facebook.com/JardinPleineLune/)

**Equinox, fleurs comestibles** (Canton d'Orford)  
[equinox2016.wordpress.com](http://equinox2016.wordpress.com)

**Ducs de Montrichard** (Orford)  
819 868-4217 ♦ [ducsdemontrichard.com](http://ducsdemontrichard.com)

**Gourmet par nature** (Magog)  
819 868-1414 ♦ [savondescantons.com/fr/](http://savondescantons.com/fr/)

**Le Vieux balsamique** (Magog)  
819 571-8134 ♦ [levieuxbalsamique.ca](http://levieuxbalsamique.ca)

**Boulangerie Owl's Bread** (Magog)  
819 847-1987 ♦ [www.owlsbread.com](http://www.owlsbread.com)

**Le Boucanier Fumoir Artisanal** (Eastman)  
450 297-4395 ♦ [facebook.com/LeBoucanierFumoirArtisanal/](https://facebook.com/LeBoucanierFumoirArtisanal/)

**Fromagerie de l'Abbaye de St-Benoît-du-Lac** (St-Benoît du lac)  
819 843-2861 ♦ [www.st-benoit-du-lac.com](http://www.st-benoit-du-lac.com)

**Aux Champs Mère-Terre** (Canton de Potton)  
450 292-3546

**Chocolats Vanden Eynden** (Magog)  
819 843-1706 / 1-855 999-1706 ♦ [chocolatsvandeneinden.com](http://chocolatsvandeneinden.com)

**Vignoble le Cep d'Argent** (Magog)  
819 864-4441 ♦ [www.cepdargent.com](http://www.cepdargent.com)

**Domaine Bergeville** (Canton de Hatley)  
819 842-1026 ♦ [www.domainebergeville.ca](http://www.domainebergeville.ca)

**Vignoble Chemin de la Rivière** (Magog)  
819 847-1485 ♦ [www.vignoblechdelariviere.com](http://www.vignoblechdelariviere.com)

**Vignoble d'Orford** (Canton d'Orford)  
819 212-1211 ♦ [www.auvignobledorford.com](http://www.auvignobledorford.com)

**La Coulée** (Canton d'Orford)  
418 446-1331 ♦ [lacoulee.com](http://lacoulee.com)

**Serres Simard** (Eastman)  
450 297-3618 ♦ [facebook.com/LesSerresSimard/](https://facebook.com/LesSerresSimard/)

