

Articles promotionnels

Info-Dimanche - 4 décembre 2013

Bergerie Du Pont : l'agneau transformé en produits fins

SAINT-ANTONIN – Gaston Dupont et son épouse Micheline Landry exploitent une entreprise qui évolue au gré du marché local, régional et provincial.

● HUGUES ALBERT

hugues@infodimanche.com

produits sont variés. En plus des produits traditionnels, tels que le gigot, l'épaule, la longe présentés de diverses façons, l'entreprise offre bacon, terrine nature, terrine hydromel et pommes, terrine aux bleuets, rillettes nature, rillettes poivre noir et vert, mousse de foie au porto.

Tous les produits sont offerts à la ferme même à Saint-Antonin sans exception alors que la variété de produits fins est disponible dans divers commerces de la région dont Les Terroirs d'ici et d'ailleurs, à La Poissonnerie Bonne Bouffe, à la Fromagerie des Basques et dans une vingtaine de points de vente à Montréal, Québec et Rimouski.

Pour toute information additionnelle ou pour vous procurer de l'agneau directement à la ferme, vous pouvez communiquer au 418 862-9076.



L'agneau de Bergerie Du Pont est maintenant transformé en produits fins. Gaston Dupont et son fils Vincent étaient présents au marché de Noël des Basques au cours du dernier week-end. Ils seront au Marché des Saveurs de Rimouski du 5 au 8 décembre. PHOTO : HUGUES ALBERT



Courrier du Fleuve - 4 décembre 2013

12

Courrier du Fleuve, le mercredi 4 décembre 2013

progresecho.ca

Le Marché des Saveurs est de retour

Le Marché des Saveurs du Bas-Saint-Laurent est de retour pour une 9^e année, du 5 au 8 décembre aux Tennis de Rimouski situé au 416, avenue Rouleau à Rimouski.

ALEXANDRE D'ASTOUS

«Nous sommes très fiers d'offrir à la population cet événement unique qui donne l'opportunité de goûter, d'acheter, de commander et même de découvrir la diversité et la qualité des produits régionaux de 48 producteurs et transformateurs de la région», affirme la directrice générale de l'Association, Nicole Lavoie.

En nouveauté, des démonstrations culinaires le jeudi et le vendredi par la Chef madame Annie Lavoie à 13 h 30, 15 h 30, 17 h 30 et 18 h 30. Le prix d'entrée est de 2 \$ par personne et gratuit pour les enfants de 12 ans et moins. Une partie des profits sera offerte aux étudiants en soins infirmiers en stage à l'étranger pour le Burkina Faso.



Le marché des Saveurs est toujours très achalandé.

Article promotionnel

Le marché des saveurs du Bas-Saint-Laurent

Souvent imité, mais jamais égalé, le Marché des Saveurs du Bas-Saint-Laurent est de retour du 5 au 8 décembre 2013 au Tennis de Rimouski situé au 416, avenue Rouleau à Rimouski. Plusieurs producteurs de nos régions y participent. Nouveauté: démonstrations culinaires le jeudi et le vendredi par la Chef madame Annie Lavoie à 13h30, 15h30, 17h30 et 18h30. De plus, vous recevrez un calendrier 2014 incluant des recettes régionales développées par les chefs d'ici et 5000 sacs réutilisables vous seront offerts, grâce à la collaboration des Aliments du Québec.



Saint-Laurent-Portage
7 novembre 2013

Article promotionnel



Le Marché des Saveurs est toujours aussi populaire d'année en année.

9^e MARCHÉ DES SAVEURS

Anguille et démonstrations culinaires

Le Marché des Saveurs du Bas-Saint-Laurent ouvre ses portes pour une neuvième année ce jeudi et ce jusqu'à dimanche pour le plus grand plaisir des palais gourmands.

■ Anghel Bouay

Parmi les nouveautés du Marché, nous vous présentons l'apogée de démonstrations culinaires les jeudi et vendredi à 13 h 30, 15 h 30, 17 h 30 et 18 h 30, par le Chef Annie Levesque. Selon l'inspiration, cette dernière concoctera des plats avec les produits régionaux qu'on retrouve sur place.

Au total, 48 artisans bioalimentaires seront présents cette fin de semaine incluant l'ajout de neuf entreprises provenant des différentes ARN bas-stimantériennes parmi les exposants. L'entreprise manitobaine Nature Highland offrira une nouvelle gamme de produits faits à base d'huile de canola sur place en plus de la Fromagerie La Vite sur le fil de Salaberry. La Fromagerie Garoloup, Le Jardin Nature, Amargé Salers, Douceur d'Idé, Distribution L.M.T. Jardin Santé du Tibou, La Fromagerie Du Point ainsi que Les Tiboues du Latex seront du rendez-vous.

Par ailleurs Les Tribus du Jus se transformeront l'anguille, après ce jour il y a deux ans, grâce à l'association de trois jeunes pêcheurs d'anguilles de Rivière-Duclou. L'entreprise cuisine notamment des recettes. « Quarante ans après, l'anguille était un poisson qu'on mangeait beaucoup au Bas-Saint-Laurent », ajoute Annie Levesque.

Mesurons que comme à chaque année, le Marché des Saveurs du Bas-Saint-Laurent apporte des étudiants du Cégep de Rimouski. Une partie des profits sera remis à quatre étudiants en Soins infirmiers en stage au Jardin Parc.

Le coût d'entrée est de 2 \$ à l'exception des moins de 12 ans.



L'Avantage
4 décembre 2013

www.myvirtualpaper.com/doc/lavantage/ki10regu20131204/2013120301/#34

Article promotionnel

Jean-Claude **Leclerc**

jcleclerc@cgocable.ca

Tout simplement... savoureux !

La corporation des Savouers du Bas-Saint-Laurent est née à la suite de résultats d'une étude effectuée au cours des années 90 stipulant que les consommateurs et les détaillants du Bas-Saint-Laurent connaissaient très peu les produits agroalimentaires de la région. La dite corporation devait donc développer ses activités en 1998, initialement dans le but de promouvoir les produits agroalimentaires de ses membres d'abord en région et dans tout le Québec si possible.

15 ans plus tard, après des débuts plutôt difficiles et un avenir incertain, la corporation est devenue une notoriété dans la région avec 161 membres en règle répartis dans différents secteurs sur tout le territoire du Bas-Saint-Laurent. Le succès de la fin de semaine du Salon des Savouers du Bas-Saint-Laurent confirme que l'organisme a le vent dans les voiles et que la consommation recherche de plus en plus les logos identifiant les produits agroalimentaires de la région. Son président Alain Beaulieu, la directrice générale Nicole Lavoie ainsi que tous ceux qui ont participé de près ou de loin au Salon ont de quoi se réjouir de cette belle réussite qui vient confirmer que le consommateur apprécie plus que jamais les producteurs et la qualité exceptionnelle de leurs produits.

« C'est amusique de révéler le président de l'organisme. J'en suis à ma 4^e année à la présidence et si le regroupement de producteurs faisait de l'aille au début des années 2000, son avenir était même compromis, la situation a bien changé depuis, surtout avec l'arrivée de Nicole Lavoie à la direction générale. Une femme extraordinaire dont la vision a permis à la corporation des Savouers de connaître un succès sans précédent principalement au cours des dernières années », d'ajouter M. Beaulieu.

Les Savouers du Bas-Saint-Laurent regroupait 12 membres lorsque Nicole Lavoie s'est jointe à la corporation qui en compte 161 aujourd'hui. À lui seul, le Salon des Savouers, une idée et un concept développé par Mme Lavoie, génère aujourd'hui des ventes de

directes auprès de ses membres de près d'un demi-million \$.

« En fin de semaine, nous avons battu des records d'achalandage et nous avons augmenté cette année notre superficie pour accueillir quelques membres de plus, 48 au lieu de 43 en 2012. Les consommateurs recherchent de plus en plus l'image corporative des Savouers, tout comme les restaurants, les distributeurs de nos produits, ce qui nous permet de tabler sur l'économie régionale en offrant des produits agroalimentaires régionaux fabriqués et transformés ici. Une participation d'un membre au Salon est devenue essentielle, offrant une visibilité remarquable et celui-ci sera certainement en mesure de payer sa contribution annuelle pour les cinq prochaines années, grâce à son passage au Salon », poursuit Alain Beaulieu. À la Corporation des Savouers du Bas-Saint-Laurent, on apprécie le membre d'ans ses démarches de faire connaître son produit, de le promouvoir, de le faire connaître auprès des restaurants par exemple, à trouver son marché cible.

« Le Sal en son état à ouvrir le marché aux producteurs. Plus la corporation regroupe des membres plus forte elle devient. »

Le consommateur est en droit de savoir où va son argent. « Néanmoins, ma fille de 11 ans a ouvert un pot au supermarché et le produit venait de l'Inde. Elle me lança à l'oreille une remarque à l'effet que nous avions, nous ici en région, le produit et la qualité supérieure d'un produit similaire, note Alain Beaulieu. Même à cet âge-là, on commence à changer notre langage face aux produits régionaux ».

Quant à Nicole Lavoie, le salon fait en peine du passé, elle réalise déjà plein d'idées pour le 10^e anniversaire prévu pour décembre 2014, toujours au Centre de Rimouski, le site idéal et stratégique pour présenter un tel événement. Les producteurs ont déjà réservé leur espace pour l'an prochain, plusieurs d'entre eux se faisant un devoir de participer au Salon des Savouers. « Une belle opportunité d'affaires et nos producteurs profitent habituellement de cette visibilité pour lancer un ou deux nouveaux produits », de conclure Alain Beaulieu fort emballé des résultats avec une dizaine de milliers de visiteurs.



Nicole Lavoie et Alain Beaulieu, respectivement directrice générale et président de la corporation des Savouers du Bas-Saint-Laurent, remercient la population de la région pour la réponse exceptionnelle de la fin de semaine au Salon des Savouers. Mme Lavoie réjette d'affaires de nouvelles idées pour l'an prochain. Les consommateurs de recettes sur place ont été très appréciés par les consommateurs.



L'Avantage - 11 décembre 2013

www.myvirtualpaper.com/doc/lavantage/ki10regu20131211/2013121001/#10

Article promotionnel



Retombées
Progrès-Écho
8 décembre 2013

À découvrir au Marché des Saveurs

A.D.-Le Marché des Saveurs du Bas-Saint-Laurent se poursuit jusqu'à dimanche aux Tennis de Rimouski, 416, avenue Rouleau à Rimouski. «Cet événement unique donne l'opportunité de goûter, d'acheter, de commander et de découvrir la diversité et la qualité des produits régionaux de 48 producteurs et transformateurs de la région», précise la directrice générale de l'Association, Nicole Lavoie. Entrée 2 \$ par personne et gratuit pour les 12 ans et moins. Une partie des profits sera offerte aux étudiants en soins infirmiers en stage au Burkina Faso. Sur la photo : Guy Bouillon et Marie-Ève André, de Jardins nature à St-Anaclet. PHOTO ALEXANDRE D'ASTOJS



Un « Divin Nectar »

Le Vieux Moulin, de Sainte-Flavie, lance un nouvel hydromel qui arrive à point pour les Fêtes. Ce nouveau vin de miel est lancé au Salon des Saveurs du Bas-Saint-Laurent de Rimouski, actuellement en cours aux Tennis de Rimouski. « Pour créer ce nouveau produit, nous avons allié un savoir-faire centenaire avec des techniques modernes pour offrir notre premier hydromel boisé », explique Nicolas Tremblay de l'hydromellerie du Vieux Moulin. Le nom *Divin Nectar* est un clin d'œil à l'âge d'or de cette boisson connue historiquement comme étant celle des dieux. Sur notre photo, Marie-Hélène Croft, employée de l'Hydromellerie.