



CAHIER DE PRESSE

Journal : L'Avantage
Tirage : 15 000 exemplaires

Date : 8 avril 2005

SAVEURS DU BAS-SAINT-LAURENT

Vous présentent

L'ÉRABLIÈRE DU TOULIDOU

Des gelées biologiques uniques

Depuis plusieurs années déjà les produits du terroir et les aliments bio sont en vogue au Québec. Francine Marquis et André Gendron, propriétaires de l'Érablière Toulidou, sont des visionnaires devenus pionniers dans le domaine des produits acéricoles biologiques. C'est dans le petit village d'Auclair, situé dans la chaîne de montagnes des Appalaches que le couple conçoit avec passion des gelées à partir du sirop de leur érablière de 7000 entailles.

Au début, la production était simplement destinée à la famille et l'entourage. Heureusement pour nous, les gelées Toulidou sont maintenant distribuées à travers la province!

Quatre saveurs bien distinctes, mais toutes délicieuses, sont offertes. L'une est simplement composée d'érable tandis que les trois autres gelées d'érable Toulidou sont à base de fruits, toujours certifiés biologiques. Les gelées sont composées d'un seul additif naturel qui permet la gélification, une algue asiatique nommée agar-agar, utilisée en Asie depuis plus de 1.000 ans.

La certification Garantie Bio-Éco

cert signifie que les aliments utilisés dans la production des gelées ne contiennent aucun colorant chimique, arôme artificiel, additif de synthèse, ni agent de conservation. Les normes concernant aussi les méthodes d'emballage, l'arrangement de l'érablière ainsi que les équipements. Les produits de nettoyage conventionnels sont interdits durant la période des sucres. Seule l'eau courante, par divers systèmes de pression ingénieux, est utilisée pour laver les panes de l'évaporateur.

La gelée d'antan est un mariage parfait de la jeune sève d'érable et de sirop de sève corsé. Pourquoi se contenter de déguster les produits

de l'érable au printemps quand on peut se régaler à longuair d'année? Cette gelée viendra non seulement agrémenter vos déjeuners, mais saura aussi relever subtilement vos petits plats, par exemple, un rôti de porc.

La gelée d'érable aux pommes est composée de fruits provenant de la région de Rougemont. Les pommes sont soigneusement sélectionnées pour leur goût puis mises en jus et incorporées dans un sirop clair. Cela donne un saveur douce et agréable, qui s'assortit bien aux pâtés et à l'agneau.

Les fruits frais employés dans les recettes de la gelée d'érable aux fraises et aux framboises proviennent des Jardins du Saroit de Saint-Gabriel. Savoureusement parfumés, ces deux gelées peuvent être servies en tout moment, accompagnées de terrine, d'un fromage brie ou sur un croissant.

Les gelées Toulidou sont offertes en formats 110 ml, 190 ml et en assortiment des quatre variétés. La coopérative régionale Multisaveur, un regroupement de transformateurs issus des Saveurs du Bas-Saint-Laurent, s'occupe de la distribution par l'intermédiaire du Groupe DGM Plus et les gelées sont disponibles dans les magasins d'aliments naturels à travers le Québec. Francine et André se promènent aussi dans les foires alimentaires et les marchés de la province, en plus d'exporter depuis peu leur gelée d'érable au Japon. L'avenir s'annonce prometteur pour l'Érablière Toulidou, une entreprise familiale de notre région qui se démarque sur la scène internationale!

Les gelées Toulidou sont en vente à Rimouski au Supermarché GP, à la Coop Alina, chez Pêché Mignon et aux Coop IGA.

C'est avec beaucoup de fierté que nous supportons les entreprises de chez nous.

Bravo à André Gendron et son équipe pour leurs initiatives et la qualité de leurs produits!

SADC
Société d'agriculture
d'origine
des produits
canadiens
Société d'agriculture
d'origine
des produits
canadiens
Canada

Érablière du Toulidou
948, rang Saint-Grégoire, Auclair
(418) 899-2415

Érablière du Toulidou
Noble Product

André Gendron, propriétaire.

Hôtel Rimouski
HOTEL • RESTAURANT • CENTRE DE CONGRÈS

Séjour agréable, cuisine raffinée au goût d'ici

133 chambres et 52 suites • 16 salles de réunions • Restaurant / Bistrot • Internet haute vitesse
Piscine intérieure et glissade d'eau • Spa, salle d'exercice • Centre de santé

225, boul. René-Lepage Est, Rimouski / 1 800 463-0755 • www.hotelrimouski.com

Érablière du Toulidou
Noble Product

André Gendron, propriétaire.