



CAHIER DE PRESSE

Journal : L'Avantage
Tirage : 41 000 exemplaires

Date : 13 mai 2005



SAVEURS DU BAS-SAINT-LAURENT

Vous présentent

LES HERBES SALÉES DU BAS-DU-FLEUVE

Le succès d'une recette de chez nous

® Avez-vous déjà éprouvé la fierté d'habiter notre belle région en entendant dans les médias des chroniqueurs culinaires vanter « nos » herbes salées et avouer qu'ils ne peuvent plus s'en passer? Moi oui! Ici, il y a longtemps que nous avons adopté Les Herbes Salées du Bas du Fleuve comme assaisonnement essentiel à notre cuisine!

Jean-Yves Roy a commencé à commercialiser ses fines herbes en 1979. Depuis quelques années déjà, de plus en plus d'amateurs de produits du terroir ont trouvé le secret de notre cipaille et de nos savoureux mets régionaux : la touche des herbes salées! Bien joué pour M. Roy, un jardinier expérimenté et passionné par son travail qui fait maintenant découvrir aux citadins une recette traditionnelle familiale bien de chez nous.

C'est à Sainte-Flavie que sont cultivées les fines herbes et les légumes qui entrent dans la composition de l'assaisonnement transformé sur place. Des tonnes de céleri, de poireaux, d'oignon, de carottes, de panais, de cerfeuil, de persil, de sarriette, de ciboulette et d'épinards sont hachés finement et macèrent dans du sel non iodé avant d'être mis en pot, comme se veut la coutume d'autrefois.

Sur les 15 acres de potager des Herbes salées, tout est cultivé sans pesticides, ni engrais chimiques. Quant au sarclage, il s'effectue à la main depuis toujours. Non ajoutées d'agent de conservation, les herbes salées en bocal se conservent tout de même jusqu'à trois ans.

Pas besoin d'être un grand chef pour apprécier les fines herbes de M. Roy. À l'époque, on les utilisait surtout pour agrémente les soupes, ragôts et autres mets typiquement canadiens-français. Aujourd'hui, elles rehaussent la saveur de nos petits plats au quotidien, du gigot d'agneau au pâté chinois en passant par les crevettes sautées et les légumes d'accompagnements... pour ne nommer que ces quelques possibilités! Il suffit de laisser libre cours à son imagination et multiplier les utilisations de cet excellent assaisonnement pour l'apprécier jour après jour.

Ceux qui tentent d'éviter le sel dans leur alimentation seront heureux d'apprendre que malgré leur appellation, les herbes salées ont une teneur réduite en sodium. En effet, elles ne contiennent que 5 à 5,5 % de sel et tout le reste provient du potager.

Vous ne connaissez pas encore les Herbes Salées du Bas-du-Fleuve? Il n'est jamais trop tard pour découvrir cet assaisonnement si pratique. Les Herbes Salées du Bas-du-Fleuve sont disponibles en deux formats (250ml et 500ml) chez pratiquement tous les épiciers du Bas-St-Laurent, de la Gaspésie et dans les comptoirs de produits régionaux. En plus d'être utilisées par les chefs cuisiniers de plusieurs grands restaurants de la province, Les Herbes Salées du Bas-du-Fleuve se retrouvent sur les tablettes de plus en plus de marchés et d'épiceries fines du Québec, des provinces maritimes et de l'Ontario.

Pour en savoir plus...
les herbes salées
du Bas-du-Fleuve

Jean-Yves Roy, propriétaire
182, chemin Perreault
Sainte-Flavie
(418) 775-4922
(418) 725-8991 cell.



Hôtel Rimouski
HÔTEL • RESTAURANT • CENTRE DE CONFÉRENCE

Séjour agréable, cuisine raffinée au goût d'ici

131 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-Lévesque Est, Rimouski / 1 800 463-0755 • www.hotelrimouski.com