



CAHIER DE PRESSE

Journal : La Voix Gaspésienne

Date : 30 novembre 2005

Tirage : 10 125 exemplaires

Le Clos en Fleurs de Saint-Ulric proposera sa gelée de sureau sauvage

► (R.P.) Avec gelée de sureau sauvage, Le Clos en Fleurs de Saint-Ulric est au nombre des participants du premier marché agroalimentaire de la corporation des Saveurs du Bas-Saint-Laurent. Une occasion de déguster et d'acheter des produits régionaux.

L'événement se tiendra à la Grande Place de Rimouski, dans l'ancien local de la pharmacie Brunet, le vendredi 2 décembre de 12h à 21h, le sa-

medi 3 décembre de 9h à 21h ainsi que le dimanche 4 décembre de 10h à 17h. L'entrée est gratuite et il y a chaque jour

un tirage d'un panier-cadeau d'une valeur de 50\$.

Aussi au menu: des pâtisseries fines, des produits d'érables biologiques, des fromages, des tartinades, des coulis et du sirop, des aliments naturels, des chocolats artisanaux, du miel, des fruits, légumes et produits transformés biologiques, des confit-

tures, coulis, gelées, nectars et sirops, des concentrés de fines herbes, des boissons alcoolisées de sève d'érable, des gelées d'érable biologique et du lapin.

Toute nouvelle entreprise

Le Clos en Fleurs a vu le jour en juin 2003 avec l'ouverture du Gîte du même nom, situé sur une terre agricole de 140 acres dans le rang 4 de Saint-Ulric. L'entreprise est exploitée par Lucie Dupuis, son conjoint, François Roy et leur fille Rose-Marie.

«L'abondance d'arbres fruitiers sur le terrain et dans la région immédiate, précisent-ils sur le site Internet des Saveurs, nous ont orientés vers la confection de confitures et gelées, visant à égayer les petits-déjeuners des clients du gîte. L'idée de pousser la transformation de fruits dans le but d'en commercialiser les produits a vu le jour en 2005.

Une première cueillette de baies de sureau sauvage a été transformée et devrait donner un millier de pots de gelée. En plus des fruits sauvages ou cultivés, la terre et ses environnements immédiats recèlent quelques espèces de champignons comestibles recherchées. La vente de champignons frais aux chefs restaurateurs ou sous forme déshydratée dans les épiceries a été testée avec succès à l'automne.»