

Le Marché des Saveurs est de retour

Alexandre D'ASTOUS • alexandre.dastous@hebdosquebecor.com

Le 6e Marché des Saveurs du Bas-Saint-Laurent se déroulera du 2 au 5 décembre prochain aux Tennis de Rimouski situés au 416, avenue Rouleau à Rimouski.

Les heures d'ouverture sont jeudi, et vendredi de 12 h à 21 h, samedi, de 10 h à 18 h et dimanche, de 10 h à 17 h. Le Marché est une occasion unique de goûter, d'acheter, de commander et de découvrir l'étonnante diversité des produits agroalimentaires de la région.

Producteurs présents

Des producteurs de sept MRC du Bas-Saint-Laurent seront présents. La Vallée de la framboise (boisson alcoolique à partir de petits fruits), Ferme Apicole Vallée Fleurie (miel, confiture), Les Fermes Naturobio (relish, confiture, légume mariné, ketchup, confit et pain), Les Fumoirs Hervé Bélanger (poissons marinés et fumés) de la Matapédia, Érablière Christian Lévesque (produit de l'érable biologique), Les p'tits fruits champêtres (tartinade, coulis, gelée), Gîte l'Ancêtre (wapiti), Les Fumoirs

Mouski (poisson fumé), Hydromellerie du Vieux Moulin (hydromel, miel et produits dérivés), Les Jardins de Métis (condiment, confiture), Les Miels Bizz Bizz (miel et produits dérivés), de la Mitis, Le Château Blanc, Apiculture inc. (hydromel, miel et produits dérivés), Croqu'érable (chocolat fin), Aux Bienfaits, chocolaterie, pâtisserie et bar laitier (pâtisserie, chocolat fin), Mycéliart (champignon déshydraté), Production E.A.T. (Le Broutard des Appalaches, boeuf), Le Choix du Connaisseur (charcuterie), Fraisière de chez nous (boisson, fruit, légume), Jolies Demoiselles (huile), Ferme C'est la Faute des Biquettes (agneau, autruche, charcuteries), de Rimouski-Neigette, Fromagerie des Basques (fromage), Les BIOproduits de Sainte-Rita (tisane, champignon, etc.), Le Mixeur enr. (pâte alimentaire fraîche), Vignoble Le Domaine du Lac (vin), des Basques, Le Culinare, centre de transformation alimentaire (charcuterie), Hydromellerie St-Paul-de-la-Croix (boissons alcooliques, miel et produits dérivés), de Rivière-du-Loup, Domaine Acer (boisson alcoolique de sève d'érable et produit de l'érable), Érablière du Toulidou (gelée de l'érable biologique), Viv-Herbes (herboristerie), Le Jeune Verger (jus de pommes et produits transformés de pommes), Decacer (produit de l'érable), Chocolat VL (chocolat et confiserie), du Témiscouata et Le Jardin des Pèlerins (herbe salée séchée et sel aromatisé biologique, jus, etc.), Vignoble La Marée Montante (vin), L'Agnellerie (agneau), du Kamouraska.

«Vous souhaitez offrir un présent du Bas-Saint-Laurent à vos proches, profitez de cet événement pour faire vos achats et vos provisions pour la période des Fêtes. Apportez votre sac réutilisable pour vos achats. Courrez la chance de gagner quatre prix d'une valeur de 150 \$ chacun incluant des produits agroalimentaires bas-laurentiens ainsi qu'un certificat cadeau des Tennis de Rimouski. Rendez-vous gourmand entrée 1 \$», indique la coordonnatrice des saveurs, Nicole Lavoie.



Photo LE JOURNAL, Alexandre D'Astous



Attestation d'études collégiales en Service à la clientèle

Début des cours : 24 janvier 2011
Fin : Avril 2012

Date limite d'inscription :
14 décembre 2010

Condition d'admission

Détenir un diplôme d'études secondaires (DES) ou l'équivalent ou posséder une formation jugée suffisante.

Tous les détails sur le site Web.

Information et inscription

Madame Anita Paeglis
Conseillère à la formation

Tél. : 1 888 368-2201, poste 1612
apaeglis@cgaspesie.qc.ca

www.collegia.qc.ca

Étudier dans
le confort
de votre foyer
(Classe virtuelle)

Stages
rémunérés

→ Salaires et avantages
sociaux compétitifs

→ Forte perspective
d'emploi

Avec la collaboration
de Service Canada



201010064

Marché des Saveurs BSL
Édition 2010

Progrès Écho, L'Avant-Poste,
L'Information, La Voix de la Matanie
section régionale Bas-Saint-Laurent
44 021 copies

1^{er} décembre