



SAVEURS & GOURMANDISES

2022

MARCHÉ DES SAVEURS DU BAS-SAINT-LAURENT

Du 1er au 4 décembre 2022

Venez découvrir le savoir-faire et l'originalité
des artisans bioalimentaires de la région!

1300 produits d'ici

À déguster, acheter ou commander
au Tennis de Rimouski (416 avenue Rouleau)
saveursbsl.com



IL Y A UN CHEF EN TOI?

FAIS CARRIÈRE EN CUISINE! (DEP)

CFP Pavillon-de-l'Avenir



Inscriptions en cours

Début de la formation
31 AOÛT 2022



Information | Inscription



enrouteverslavenir.info/cuisine



CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE
PAVILLON DE L'AVENIR



SAVEURS DU BAS-SAINT- LAURENT

Photo : MRC Kamouraska

Le réseau des Saveurs du Bas-Saint-Laurent est fier de vous offrir cette brochure qui se veut une magnifique incursion dans l'univers gustatif de la région. Le Bas-Saint-Laurent regorge de produits agroalimentaires délicieux où la tradition s'allie à l'originalité et au savoir-faire des producteurs et des transformateurs.

En parcourant cette brochure, vous trouverez :

- des artisans producteurs ou transformateurs où il est possible de vous rendre pour acheter des produits ou visiter l'entreprise.
- des commerces qui offrent une variété de produits agroalimentaires bas-laurentiens.
- des restaurateurs qui mettent en valeur les produits agroalimentaires à leur menu.

LÉGENDE

Les restaurants sont classifiés avec la terminologie : Table authentique (priorité aux produits régionaux uniques, menu distinctif et la plupart opérées par des chefs propriétaires) ; Table gourmande (grand choix de produits régionaux) ; Table hôtelière (menu familial, établissement souvent ouvert à l'année) ; Petite table (cafés, repas légers, peut à la limite offrir uniquement le repas du midi).



Certification biologique Ecocert



Certification biologique Québec Vrai



Établissement signalisé sur les routes

En raison de la pandémie de la COVID-19, veuillez noter que les informations diffusées dans le présent guide pourraient changer sans préavis. Avant de vous déplacer, nous vous conseillons de communiquer avec l'entreprise afin de valider les heures d'ouverture ainsi que les mesures particulières à respecter.

Cette brochure est imprimée sur du papier Rolland Enviro Print, certifié FSC® Mixte et Rain Forest Alliance. Il contient 100 % de fibres postconsommation.



www.fsc.org Cert no. XXX-XXX-XXXX



Photo : MRC Kamouraska

KAMOURASKA

1

ALIMENTATION LEBEL



615, 1^{re} Rue Poiré
La Pocatière G0R 1Z0
418 856-3827
metro.ca/trouver-une-epicerie/150
info@metrolebel.com

Produits : très grande variété de produits transformés en magasin : sushis maison, viandes et poissons fumés, viandes et poissons marinés, saucisses maison, pains, pâtisseries et une multitude de plats maison (avec menu du jour), possibilité de manger sur place. Large gamme de produits biologiques et sans gluten. Nous encourageons les entreprises régionales avec notre section spécialisée. Dégustation gratuite.

Horaires : à l'année, du lundi au vendredi, de 8h à 20h; samedi et dimanche 8h à 19h.

2

MARCHÉ PUBLIC DE LA GRANDE-ANSE



Carrefour La Pocatière (intersection 6^e Avenue Pilote et 1^{re} Rue Poiré, voisin de RONA)
418 856-3702, poste 1
marchepublicgrandeane.ca
info@marchepublicgrandeane.ca

Produits : fruits, légumes, fines herbes, fromages, confitures, miel, produits transformés, viandes, artisanat et autres produits.

Horaires : du 2 juillet au 1 octobre, les samedis dès 9 h 30.

Venez découvrir les producteurs, les transformateurs et les artisans de la région.

2

KAMOURASKA

Saveurs du Bas-Saint-Laurent

LES POULETS DE GRAIN DU KAMOURASKA



126, chemin du Village
Saint-Onésime-d'Ixworth GOR 3WO
418 856-3306
poulet1@xplornet.ca

Produits : poulet de grain naturel, végétal, sans facteur de croissance, sans médicament, sans gras, sans farine animale, refroidi à l'air.

Points de vente : Boucherie Stan Roy inc. (Saint-Éphiphane), M. Rosaire Talbot (Squatec, 418 855-2875). À la ferme.

Horaire : à l'année. Vous devez téléphoner avant de vous présenter.

LES TRÉSORS DU FLEUVE



156, chemin de la Petite-Anse
Rivière-Ouelle GOL 2CO
418 856-5660 | tresorsdufleuve.com
info@tresorsdufleuve.com

Produits : anguille fumée, merrines d'anguille : tomates et câpres, citron et coriandre, canneberges et pistaches, à saveur de fumée ; saucisses d'anguille (quatre saveurs : écorce d'orange, vin blanc, miel et ail, fumée à la bière), anguille fraîche à l'automne et congelée le reste de l'année.

Points de vente : Fromagerie Le Mouton Blanc, Alimentation LeBel (La Pocatière), Poissonnerie Marché Atwater (Montréal). Autres points de vente, consultez le site internet. Présence sur différentes tables de restaurants et dans divers événements. Suivez notre page Facebook pour les détails.

Horaire : à l'année. Vous devez téléphoner avant de vous présenter.

Visitez des sites de pêche à l'automne sur réservation.

MICROBRASSERIE LA BALEINE ENDIABLÉE



229, route 132
Rivière-Ouelle GOL 2CO
418 371-0758 | baleineendiablee.com
info@labaleineendiablee.com

Produits : visitez notre site internet pour découvrir nos bières disponibles.

Horaire : du lundi au jeudi de 14 h à 22 h, le vendredi et le samedi de 14 h à 23 h, le dimanche de 14 h à 19 h.

Nos objectifs, en ce qui a trait aux produits brassicoles, sont assez simples. Nous voulons d'une part respecter les styles de bière classiques et d'autre part suivre les tendances et innover. Idéalement, chaque client pourra retrouver les styles qu'il sait déjà apprécier dans la bière, oser de nouvelles choses et développer ses goûts. Nous voulons revisiter la façon de goûter la bière.

Hébergement sur place.

AUBERGE COMME AU PREMIER JOUR



224, boulevard Bégin (route 230)
Saint-Pacôme GOL 3X0
418 852-1377 | aubergecommeaupremierjour.com
commeaupremierjour@bellnet.ca

Cuisine et spécialités - Table authentique : fine cuisine régionale, agneau du Kamouraska, chevreau, anguille fumée du Kamouraska, flétan, légumes bios, fromage de brebis artisanal, crème glacée et pain de nos cuisines, herbes de bord de mer, apéros locaux, cocktails locaux et vins d'importation privée.

Menu à la carte : soir : à partir de 10 \$.

Horaire : de mai à octobre, de 18 h à 21 h. De décembre à avril, sur réservation pour les groupes et réunions. Déjeuner tous les dimanches, ouvert à tous de 9 h à midi à partir de la fête des Mères. Vente de nos produits cuisinés à l'auberge.

Ancien presbytère (1868) au cachet historique, hébergement de 9 chambres, salle de bain privée. Salle à manger lumineuse de 36 places et terrasse de 30 places avec vue sur le jardin. Permis d'alcool. Lauréat National OR Grand Prix du Tourisme Québécois 2014 Hébergement Gîte et Prix excellence, coup de cœur du public, certifiée Terroir et Saveurs du Québec.



LUDO

Sauce à spaghetti • Pizzas

Mont-Carmel
418 498-2945 | alimentsludo.ca
alimentsludo@videotron.ca

Produits : pizzas : extra garnie, garnie, italienne, steak haché, pepperoni fromage, végétarienne. Sauce à spaghetti LUDO. Pâte à pizza. Pâté mexicain, à la viande et au poulet.

Points de vente : visitez notre site internet pour avoir tous les détails

Située à Mont-Carmel de Kamouraska depuis ses débuts il y a plus de 20 ans, l'entreprise Aliments Ludo s'est développée dans le secteur de la fabrication d'aliments préparés. Fabriquant et distribuant originellement des sandwichs et mets préparés, les dirigeants consacrent leurs efforts dans la fabrication de pizzas congelées, pâtes, pâte et sauce à spaghetti.

Pas de vente sur place.



100, rue Notre-Dame
Mont-Carmel G0L 1W0
418 928-3564 | cagoutelebois.ca
facebook.com/Ça-gouête-le-bois-102769352039407
nrickvilleneuve@hotmail.com

Produits : sirop de sapin baumier, aiguilles d'épinette, aiguilles de mélèze, poivres des dunes, thé du Labrador, crème brûlée au neunlier baumier

Points de vente : Ferme Vigo (12, rang 6 Saint-Onésime).

Horaire : ouvert à l'année

Ça goûte le bois! est une micro entreprise dans le haut-pays de Kamouraska, née à l'hiver 2021. Elle réunit plusieurs passions : la cuisine, la production horticole et les produits forestiers non ligneux. Ça goûte le bois! met en valeur les saveurs dont notre forêt regorge, trop souvent oubliées.



CÔTÉ EST



76, avenue Morel (route 132)
Kamouraska G0L 1M0
418 308-0739 | cote-est.ca
facebook.com/CoteEstKamouraska
info@cote-est.ca

Cuisine et spécialités - Table authentique : cuisine créative du marché et menu à l'ardoise. Produits maison et saveurs locales. Authenticité et fraîcheur. Boutique gourmande et caviste, produits du terroir et de spécialités, vins nature, bières québécoises. Découvertes et plaisirs de la table. Terrasse-bar avec vue superbe côté fleuve.

Menu à la carte : ardoise : 15 \$ à 30 \$.

Produits : Inspirations du Chef, prêt-à-manger aux saveurs locales, variété de saucisses et charcuteries maison, confitures et vinaigres aux fruits régionaux, vins d'importation privée et du Québec, produits coups de cœur québécois. Boutique art de vivre et de la table.

Horaire : Ouvert à l'année, horaire et services variables selon la saison. Informations disponibles en ligne.

Atmosphère décontractée et conviviale dans un charmant bâtiment classé monument historique. Mise en valeur du patrimoine gourmand de l'Est-du-Québec. Achat en ligne.

JARDIN DU BEDEAU



60, avenue Morel (route 132)
Kamouraska G0L 1M0
418 492-9926 | facebook.com/jardindubedeau
lejardindubedeau@gmail.com

Produits : confit d'oignon, marmelade d'orange, grande variété de confitures, gelées, huiles, vinaigrettes, sels, sirops et sandwiches. Aussi disponibles : prêt-à-manger à emporter, viandes et charcuteries du Kamouraska, fromages régionaux, lait et œufs de la Laiterie ÓRA, légumes de la Coop des Champs et bières de microbrasseries.

Points de vente : consultez le site saveursbsl.com.

Horaire : du 18 mars au 3 janvier, de 8 h à 18 h 30 jusqu'à la fin mai et de 8 h à 19 h, du début juin à janvier.

Épicerie fine et épicerie/dépanneur du village offrant des denrées d'alimentation courantes ou plus recherchées et plusieurs produits de la région. Une place de choix est faite aux productions artisanales locales. Plusieurs produits sont cuisinés sur place.

CHOCOLATERIE LA FÉE GOURMANDE

FÉE GURMANDE

CHOCOLATERIE - KAMOURASKA

98, avenue Morel (route 132)
Kamouraska G0L 1M0
418 492-3030 | lafeegourmande.ca
info@lafeegourmande.ca



Produits : chocolaterie : chocolats fins, caramels et tartinades, crêpes et desserts, chocolat chaud maison. Bar laitier : crème glacée molle, gelatos et sorbets maison, trempages maison, poutine glacée de Kamouraska. Breuvages froids.

Points de vente : Alimentation LeBel (La Pocatière), Poissonnerie Lauzier (Kamouraska), IGA Extra (Rivière-du-Loup), Alimentation COOP Rimouski (IGA Extra), etc. Vous trouverez également une chocolaterie La Fée Gourmande à Saint-Jean-Port-Joli. Achat en ligne.

Horaire : à l'année : basse saison, de 9 h à 17 h ; haute saison, de 8 h à 22 h.

Visite de la chocolaterie : environ une heure qui permet de découvrir les lieux de production et les différentes techniques de travail utilisées lors de la fabrication des chocolats. Terrasse de 40 places. Visite de groupe sur réservation. Dégustation gratuite.

GRAND'OURSE, LA CANTINE DE KAMOURASKA



53, avenue Morel (route 132)
Kamouraska G0L 1M0
418 492-2675 | grandourse.ca
kamouraska@grandourse.ca

Cuisine et spécialités - Table gourmande : avec ses créations gourmandes inspirées par le territoire et ses artisans, Grand'Ourse propose un menu « cantine nouveau genre » qui fait la part belle aux viandes, fromages, produits de la mer et autres gourmandises du terroir bas-laurentien et québécois. Grand'Ourse, c'est votre Mamie; c'est l'incontournable du Kamouraska pour faire scintiller vos papilles!

Menu à la carte : 8 \$ à 26 \$.

Horaire : du 1^{er} mai à l'Action de grâce, de 11 h 30 à 20 h 30.

Terrasse de 60 places.

FERMETTE HARBOUR INC.



6, chemin Pelletier
Kamouraska G0L 1M0
418 551-5859 | facebook.com/Fermette-Harbour
fermetteharbour@hotmail.com

Produits : viande de chevreau, différentes découpes, gigot entier ou désossé, côtelettes, cubes à mijoter, viande hachée, saucisses : Volcanique, Jardinière, Jambon fromage. Pâté de foie de chevreau : au vin blanc, canneberge et porto. Terrine de chevreau : au vin blanc, érable et bleuets, ainsi que rillettes.

Au cœur du Kamouraska, la Fermette Harbour élève des chèvres de boucherie de race Bœuf pur-sang depuis 2009. La viande de chevreau a un goût fin, délicat et raffiné. Nous avons le souci d'élever nos chevreaux le plus naturellement possible et dans le meilleur confort. Site enchanteur en période estivale. Visite intérieure animée.

L'AGNELLERIE INC.



209, rang de l'Embarras
Kamouraska G0L 1M0
418 492-3551 | lagnelleriekamouraska.com
facebook.com/lagnelleriekamouraska
lagnellerie@videotron.ca

Produits : agneau (différentes coupes emballées individuellement, produits transformés, prix spéciaux à l'achat d'un agneau entier ou demi). Agneau frais à l'année. Charcuteries.

Points de vente : Épicerie Chez Daniel (Mont-Carmel), Jardin du Bœuf, Ferme de la Durantaye, à la ferme (Kamouraska), Station Houblon (Rivière-du-Loup), COOP Alina (Rimouski), Boulangerie Toujours Dimanche (Matane). Commandes par internet.

Horaire : à l'année, de 7 h à 21 h, sur appel seulement.

Où déguster ? Consultez notre site internet pour connaître les différents restos. Livraison sur un grand territoire.

LES PÊCHERIES OUELLET INC.



38A, avenue Morel (route 132)
Kamouraska G0L 1M0
418 492-1872 | lespecheriesouellet.com
pecheriesouellet@bellnet.ca

Produits : poissons et fruits de mer frais. Produits fumés ou marinés : truite arc-en-ciel, esturgeon noir, saumon de l'Atlantique, anguille, filets de hareng, moules dans l'huile, crevettes, pétoncles, terrine d'aloise, merrines (pâtés de poissons), saucisses, prêts-à-manger, etc.

Points de vente : IGA Extra, Marché Giguère (Lévis), D. Bertrand et fils, Boucherie Bégin, Épicerie Européenne, Maison JA Moisan, Morena Épicerie, Unimer, IGA Extra des Sources, Les Pêcheries Raymond des bois, IGA Alimentation Raymond, Épicerie Rosset, Frigo, Viandex (Québec), Marché des saveurs Jean-Talon (Montréal). Autres points de vente au saveursbsl.com.

Horaire : d'avril à octobre, de 10 h à 17 h. Hors saison, sur réservation.

ALIMENTATION GABRIEL LANDRY INC.



501, avenue Patry
Saint-Pascal G0L 3Y0
418 492-1034 | provigo.ca
smp8805d@provigo.ca

Produits : établissement offrant une variété de produits bas-laurentiens ainsi qu'un service de boulangerie, une grande gamme de vins et des repas sur le pouce.

Horaire : à l'année, de 8 h à 21 h tous les jours.

BRÛLERIE DE L'EST INC.



595, rue Taché
Saint-Pascal GOL 3YO
418 860-8896 | bruleriedekamouraska.com
cafe@bruleriedecest.com

Produits : maison de torréfaction offrant plus de 35 variétés de café fraîchement torréfié de plusieurs pays d'origine.

Points de vente : Alimentation Lebel, Alimentation Gabriel Landry inc. (Saint-Pascal), Épicerie Gilbert Royer (Saint-Pacôme), Jardin du Bedeau (Kamouraska), Café Brûlerie RDL, Cuisine Expresso (Rivière-du-Loup), Café Grains de Folie (Trois-Pistoles), Boulangerie Le Caf' St-Jean (Saint-Jean-de-Dieu), Ma caféine (Boucherville). Achat en ligne.

Transformation et distribution de café et de thé dans plusieurs points de vente. Dégustation payante.

LES JARDINS DE LA MER/
ATELIER BOUTIQUE

ST-GERMAIN-DE-KAMOURASKA

90, route 132 Est
Saint-Germain-de-Kamouraska GOL 3GO
418 714-0075 (cell.) | lesjardinsdelamer.org
lesjardinsdelamer@yahoo.ca

Produits : plantes de bord de mer fraîches (salicorne, persil de mer, arroche), algues séchées, beurre et jus d'églantier, foins d'odeur, poivre de mer et gibier, sel aux herbes, thé du Labrador en feuilles ou fleurs, thé floral glacé, tisane d'hiver, menthe et pétales de roses, boîtier cadeaux, livre de recettes.

Points de vente : produits disponibles dans la plupart des épiceries fines du Bas-Saint-Laurent. Pour connaître tous nos points de vente, visitez notre site internet.

Horaire : de la mi-juin au 14 septembre, tous les jours, de 10 h à 18 h; du 15 septembre à la mi-octobre, du jeudi au dimanche, de 10 h à 18 h.

Dégustation des plantes marines sur place.

ÉRABLIÈRE
NATHALIE LEMIEUX

957, 4^e Rang Est
Saint-Pascal GOL 3YO
418 867-9146 | erablierenathalielemieux.com
natlemieux@live.ca

Produits : produits d'érable : sucre mou et granulé, beurre, gelée, tire, sirop, noix de cajou, pacanes, amandes et noix mélangées à l'érable, beurre de poire, ketchup aux fruits. Autres produits à l'érable : moutarde, caramel, beurre d'érable aux noix, fondue à l'érable, pop cakes et tartes à l'érable, revelo et crème glacée, etc.

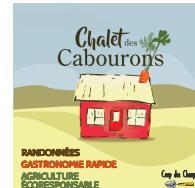
Cuisine et spécialités - Table gourmande : repas traditionnel d'érablière, de mars à avril (pendant les sucres), réservation obligatoire.

Horaire : de février à mai, de 9 h à 21 h; le reste de l'année, sur appel.

Points de vente : Ferme Cybèle (La Pocatière), Épicerie Chez Daniel (Mont-Carmel), Jardin du Bedeau (Saint-Germain), Le Dep du Village (Saint-André).

Tire sur la neige à 14 h toutes les fins de semaine et sur réservation en semaine. Sur réservation à l'année. Visite en entreprise sur réservation. Dégustation gratuite et payante. Achat en ligne.

CHALET DES CABOURONS



429, rue Principale
Saint-Germain-de-Kamouraska GOL 3GO
418 930-4302 | facebook.com/Chalet-des-Cabourons-2067691510172303
coopdeschamps@gmail.com

Cuisine et spécialités - Petite table : nous offrons un lieu d'accueil pour les passants où déguster des breuvages forestiers, du café, des pâtisseries fraîches, des tapas et des légumes de saison. Un service de proximité complet pour tous.

Menu du midi : de 10 \$ à 15 \$.

Horaire : de juin à septembre, du vendredi au dimanche, de 11 h à 18 h.

Le Chalet des Cabourons est une initiative de la Coop des Champs, une coopérative dédiée à la promotion et au positionnement de l'agriculture écoresponsable, notamment par le développement de l'approvisionnement local, l'accompagnement à la valorisation du territoire agricole et l'éducation à l'environnement. Nombre de places sur la terrasse : 10.

TÊTE D'ALLUMETTE MICROBRASSERIE



265, route 132 Ouest
Saint-André GOL 2H0
418 493-2222 | tetedallumette.com
info@tetedallumette.com

Horaire : tous les jours, du 3 juin au 12 octobre, dès 11 h.
Le reste de l'année, du mercredi au dimanche.

Depuis huit ans, Tête d'Allumette réalise son rêve fou de brasser ses bières sur feu de bois, alliant la rigueur des fines technologies à la rusticité des procédés de brassage ancestraux. La place est en effervescence constante avec son pub qui accueille locaux et touristes, à l'année, tant dans sa belle maison ancestrale que sur sa grande terrasse extérieure surplombant le fleuve. Boutique avec bières pour emporter sur place. Consultez Facebook pour être au courant des nouveautés et événements spéciaux.

O' RYE DU KAMOURASKA



431, 5^e Rang Ouest
Saint-Joseph-de-Kamouraska GOL 3P0
418 866-1573 | porcorye.ca
claude@oryekamouraska.com

Points de vente : Boulangerie Du pain...C'est tout! (Saint-Roch-des-Aulnaies), Métro Plus Lebel (La Pocatière), Épicerie chez Daniel (Mont-Carmel), Épicerie Provigo (Saint-Pascal), Épicerie Charest (Sainte-Hélène), Station service Michaud (Témiscouata-sur-le-Lac), Métro Marché du Témis (Dégelis), Gas-Bar Saint-Patrice, Cuisine Expresso (Rivière-du-Loup), L'épicerie du village (Saint-Antoine), Boucherie centre ville (Trois-Pistoles), L'Ardoise (Rimouski), autres points de vente sur notre site internet. Achat en ligne, sur place (sur rendez-vous).
Horaire : cueillette sur place sur rendez-vous.

Entreprise locale du Kamouraska spécialisée dans la distribution de viande de porc écoresponsable produite par notre famille. Que ce soit pour des pièces de viande ou des produits transformés, nous avons ce qu'il vous faut !

LE JARDIN DES PÈLERINS



6, route 132 Est
Saint-André GOL 2H0
418 493-1063 | jardindespelerins.com
info@jdpelerins.ca



Produits : Sel du pèlerin (aux herbes), Méga Pic-sel (aux piments forts), Chante-sel (champignons forestiers), légumes de saison, fruits (bleuets et pommes), jus de pomme, Gourde du Pèlerin.

Points de vente : produits disponibles dans les épiceries fines, dans divers marchés régionaux et dans d'autres régions du Québec.

Points de vente au jardindespelerins.com.

Horaire : en saison, de juillet à septembre. Autocueillette sur réservation. Boutique de produits.

FERME LES PETITS RÉGALS DES BOIS



893, route 230 Ouest
Saint-Alexandre-de-Kamouraska GOL 2G0
418 970-1001 | 581 337-7620
facebook.com/Les-petits-regal-des-bois-140486626953494
lmmn1@outlook.com

Produits : sanglier, différentes découpes : carrés français, côtelettes, cubes à brochettes et à mijoter, cuisseau/rosbif, fesse désossée, filet mignon, flanc (nature), fondue tranchée, steak haché et steak de surlonge, intérieur de ronde, jarret, médaillon de longe, rôti d'épaule et de soc, saucisses.

Horaire : à l'année, de 7 h à 18 h. Visite de la ferme sur rendez-vous.

Notre ferme a vu le jour en 2016 avec nos huit marcassins qui sont devenus nos « têtes mères » reproductrices. Avec ces huit tâies et notre mâle reproducteur, Yamachiche, nous avons désormais un cheptel de ± 80 sangliers à l'année ! Nous en offrons en découpe frais, congelé sous vide à la boutique de la ferme. Nous offrons aussi : coq à chair, porc et boeuf, tous élevés en pâturage. En formule tout-inclus aussi disponibles, œufs de poules et de cailles. Visitez notre ferme avec ces animaux curieux de nature. Nous partagerons notre passion gratuitement avec plaisir. Visite animée par un guide sur réservation, démonstration des étapes de transformation, aires de pique-nique.



Photo : Roger Grandmaison

TÉMISCOUATA

25

VERGER PATRIMONIAL
DU TÉMISCOUATA
LA PETITE USINE
ALIMENTAIRE



656, rang Notre-Dame-des-Champs
Pohénégamook GOL 1J0
418 854-0720, poste 2350
vergerpatrimonialdutemiscouata.com
lapetiteusinealimentaire.com
info@corpocpt.org

Produits : autocueillette de pommes de variétés populaires et ancestrales. Vente de produits régionaux.

Horaire : suivez nos horaires et activités sur nos pages Facebook et sites internet.

Le Verger Patrimonial du Témiscouata est un OBNL qui aspire à se positionner dans le développement bioalimentaire du territoire. Le Verger est gestionnaire de la Petite Usine Alimentaire, un espace collectif et locatif de transformation alimentaire et du Marché Mobile, une épicerie roulante qui permet l'accès à des produits frais et locaux dans différentes municipalités du Témiscouata.

26

DOÜ PRODUITS D'ÉRABLE
BIOLOGIQUES



672, route 289
Saint-Marc-du-Lac-Long GOL 1TO
581 234-8856 | 418 868-5681 | dou.bio
mathieu@dou.bio



Produits : beurre d'érable, gelée d'érable d'antan, gelée d'érable et sapin, gelée d'érable et framboise, gelée d'érable et pomme, gelée de fraise, sirop d'érable, sucre d'érable.

Points de vente : Fromagerie Le Détour, Metro du Témis (Témiscouata-sur-le-Lac), Metro (Cabano), Metro Plus (Rimouski). Achat en ligne.

Horaire : à l'année.

En 2019, nous avons collaboré avec l'entreprise Toulidou pour préparer une transition. Depuis le 1^{er} janvier 2020, nous sommes propriétaires et voulons assurer la tradition d'excellence. Nous continuons la transformation des produits de l'érable.

FERME CÔTÉ ET TURCOTTE



839, 8^e Rang Nord
Saint-Jean-de-la-Lande G0L 3N0
418 853-3632
turcotte.cecile@sympatico.ca



Produits : vente de bœuf sans hormones, nourri à l'herbe et au foin bio, emballé sous vide et congelé. Transformation de produits de l'érable : tartes, etc. Vente d'avoine bio pour la transformation et la consommation humaine. Sirop d'érable bouilli à l'ancienne.

Horaire : à l'année, sur appel.

ferme bovine, acéricole et grains bios de cinquième génération.

FROMAGERIE LE DÉTOUR



120, rue Commerciale Nord
Témiscouata-sur-le-Lac
(Notre-Dame-du-Lac) G0L 1X0
418 899-7000 | fromagerieledetour.com
ledetour@videotron.ca

ALIMENTATION
VINCENT GUAY

633, rue Commerciale Nord, local 100
Témiscouata-sur-le-Lac
(Cabano) G0L 1E0
418 854-2177 | metro.ca
facebook.com/metroCabano
mf022656mgr@metro.ca

Horaire : à l'année, tous les jours, de 8 h à 20 h.

Chez Metro, nous savons que les aliments font partie de votre vie quotidienne et qu'ils vous accompagnent dans les petits comme dans les grands moments. Nous disposons d'un comptoir de sushis ainsi qu'un comptoir de pizzas faits maison et de poulet frit. Un chef en magasin vous offre un grand éventail de plats prêts à manger. Grande gamme de produits prêts à cuire, que ce soit dans la viande ou dans le poisson. Nous avons aussi une section de bières de microbrasseries du Bas-Saint-Laurent et une grande gamme de produits bas-laurentiens.

MARCHÉ GOURMAND
DESJARDINS DU
TÉMISCOUATA

1171, avenue de l'Accueil
Dégelis G5T 2G3
418 853-2332
marche-gourmand-desjardins.com
facebook.com/MarcheGourmandDesjardins
Témiscouata
cdervd@ville.degeliis.qc.ca

Produits : fromages au lait de brebis, de vache et de chèvre : Le Clandestin, Marquis de Témiscouata, La Dame du Lac, Magie de Madawaska, Grey Owl, Verdict d'Alexina, Imposteur, Émissaire, beurre ancestral, cheddar doux et moyen, fromage frais du jour, etc. Autres produits régionaux disponibles à la boutique.

Points de vente : boutiques et épiceries du Québec et du Canada.

Horaire : juillet et août, tous les jours, de 8 h à 19 h. Hors saison, tous les jours, de 8 h à 18 h.

Dégustation gratuite. Visite de l'entreprise disponible. Vitrine d'observation. Champions canadiens 2009 et 2014, Prix CASEUS 2009 et plusieurs prix nord-américains.

Produits : légumes frais du jardin, fruits et petits fruits, vins et spiritueux à base d'érable, produits d'érable, micropousses et champignons sauvages, plantes médicinales et charcuteries de porcs élevés en liberté, ail, fleur d'ail marinée, ail noir, miel, hydromels et plus encore.

Horaire : les dimanches de 10 h à 14 h, du 10 juillet au 18 septembre 2022.

Le Marché Gourmand, c'est la rencontre entre les producteurs, les transformateurs agroalimentaires et les consommateurs. Animation, aire de jeux et tables à pique-nique sur place afin que les visiteurs puissent apprécier leur visite et échanger avec ces hommes et ces femmes qui cultivent une terre généreuse. Dégustation gratuite.

BOULANGERIE COULEUR DE BLÉ



493-A, avenue Principale
Dégelis G5T 1L7
418 494-0788 | couleurdeble.com
info@couleurdeble.com

Produits : variété de pains cuits sur sole, pains de saveur, baguettes, pâtisseries, viennoiseries, sandwiches, soupes, salades, pizzas et beaucoup plus. Gamme de produits fins et de produits régionaux aussi disponible : terrines, charcuteries, fromages, produits d'érable, confitures, miel, ...

Points de vente : Pains disponibles les jeudis à l'épicerie Amarante (Témiscouata-sur-le-Lac). Achat en ligne.

Horaire : du mercredi au vendredi, de 10 h 30 à 17 h. Durant l'été, de 10 h à 17 h du mercredi au vendredi.

Sur le chemin du Parc national ou en direction des Maritimes, faites une pause pour vous approvisionner de plats prêts-à-manger, de savoureuses pâtisseries et bien sûr, de bons pains frais et croûtés faits entièrement de farines biologiques. Venez vous imprégner de l'ambiance du fournil et rencontrer une équipe d'artisans passionnés.

DOMAINE VERT FORêt



222, rang Saint-Grégoire Sud
Auclair GOL 1AO
418 899-0987 | domainevertforet.ca
info@domainevertforet.ca

Produits : découpages variées de porc : côtelettes, rôtis, carrés ; produits fumés : jambon, smoked meat, bacon ; variétés de saucisses, pâtés de campagne, etc. Produits d'érable : sirop, beurre, sucre d'érable fin. Miel artisanal.

Points de vente : Boulangerie Couleur de Blé (Dégelis), Dépanneur Gaz-O-Bar CB (Lejeune), Amarante épicerie écologique, Fromagerie Le Détour (Témiscouata-sur-le-Lac). Achat en ligne.

Horaire : vente à la ferme à l'année, sur réservation.

Élevage de porcs nés à la ferme et élevés en liberté. Cuisson de l'eau d'érable sur feu de bois.

LA JARDINIÈRE



Auclair
418 899-1481 | lajardinerebsl.com
info@lajardinerebsl.com



Produits : micropousses, germinations et jus d'herbe de blé. Champignons cultivés (shiitake et strophaires rouge vin). Champignons sauvages et produits agroforestiers.

Points de vente : rendez-vous sur le saveursbsl.com.

Horaire : à l'année. Commande par courriel ou par téléphone au 418 867-0854.

Produits certifiés biologiques, récoltés avec soin et emballés dans un délai de 24 heures.

Pas de vente sur place.

DOMAINE ACER ÉCONOMUSÉE®



145, route du Vieux-Moulin
Auclair GOL 1AO
418 899-2825 | domaineacer.com
boutique@domaineacer.com



Points de vente : voir dans le site internet. Achat en ligne, livraison partout au Canada.

Horaire : du lundi au vendredi, de 9 h à 17 h. Du 20 juin au 5 septembre et en avril, tous les jours. Week-end de l'Action de grâce : ouvert. Visites guidées tarifées, fin mars au 10 octobre. Dégustation et boutique : à l'année.

Dès 1990, Vallier Robert développe un savoir-faire unique ! Il fait fermenter la sève d'érable en vins secs mousseux ou doux vieillis longuement en fût. Après la visite guidée ou le forfait cave-cocktail, profitez de la terrasse avec l'un de nos cocktails ou un vin au verre accompagné de grignotines.



23, route 295 Sud
Lejeune GOL 1SO
418 855-5368 | levallonbleu.com
info@levallonbleu.com



Produits : camerises fraîches, congelées et transformées.
Certifiées bio.

Points de vente : Marché Gourmand Desjardins du

Témiscouata (Dégelis), Dépanneur CB (Lejeune), Fromagerie Le Détour, Amarante épicerie écologique (Témiscouata-sur-le-Lac), Atelier à la CASA des possibles (Dégelis), Le Vrac (Rivière-du-Loup), Alimentation Coop et Coop Alina (Rimouski). Achat en ligne.

Horaire : samedi, de 10 h à 15 h, ou sur rendez-vous.

À Lejeune se cachent les trésors bleus du Vallon, où près de 3 000 plants de camerises sont cultivés avec passion. Le Vallon Bleu, c'est une variété de produits découlant de la camerise. Au plaisir de vous y accueillir. Autocueillette et visite sur réservation seulement.



72A, 6^e Rang Est
Biencourt GOK 1TO
418 509-0232 | 418 499-2022
domainedebeaufor.com
info@domainedebeaufor.com



Produits biologiques : sirop d'érable, beurre d'érable, tire d'érable, sucre d'érable granulé.

Produits non biologiques : caramel à l'érable, gelée d'érable et porto, gelée d'érable, cornets de beurre/tire d'érable, arachides à l'érable, épices à l'érable, confit d'oignons érable/gingembre et Val Ambré, gelée de poivrons à l'érable, gelée à l'érable et espresso, pacanes à l'érable, tartinade choco-noisettes à l'érable.

Points de vente : Amouraska (Saint-Alexandre-de-Kamouraska), Amarante (Témiscouata-sur-le-Lac), Boulangerie Couleur de Blé, Le Tandem Café-Boutique (Dégelis), Magasin Coop de Squatèc (Squatèc), Épicerie Chez Lelou (Biencourt), Boulangerie Mobile des Basques, Ateliers Plein Soleil (Mont-Joli). Achat en ligne.

Horaire : à l'année.

Domaine de BeauFor, fière entreprise familiale, produit du sirop d'érable sur ses terres depuis 1996. Au Domaine de BeauFor, production de sirop d'érable biologique va de pair avec douceurs de l'érable. Nous transformons une variété de produits depuis plusieurs années, un secret bien gardé maintenant dévoilé.



35, 2^e Rang
Lejeune GOL 1SO
418 855-2731 | vivherbes.com
vivherbes@gmail.com



Produits : miels aromatisés : sapin, estragon, rose ; sel aromatisé : Sal Mensa ; vinaigres aromatisés : basilic pourpre, aneth/ail, à la monarde/framboise/menthe ; tisanes : Digesta, Lavandor, Relaxare, Respirare ; thés verts en mélange : jasmin/roses, menthe/fleurs. Ensembles cadeaux divers, foin d'odeur, produits cosmétiques et thérapeutiques naturels à base de plantes.

Points de vente : Amarante épicerie écologique (Témiscouata-sur-le-Lac).

Horaire : tous les jours, du 15 juillet à la fête du Travail, de 10 h à 17 h. Le reste de l'année sur rendez-vous ou commande à l'année par vente postale (liste de prix gratuite sur demande).

Visite libre des jardins incluant tour guidé aux séchoirs, 8 \$/adulte et gratuit pour les moins de 18 ans. Accès gratuit à la boutique incluant les dégustations. Possibilité d'une visite guidée pour les groupes de 12 personnes et plus, demandez nos prix.



418 868-4165 | douceurdici.ca
facebook.com/stephaniepageaujeanfrancois-moise
info@douceurdici.ca

Produits : de l'érable : sirop d'érable, beurre, pépites de sucre, sucre granulé, cornets, pain de sucre, tire, popcorn à l'érable, vinaigrette, moutarde, caramel, sauce BBQ, épices et confiseries. Autocueillette de camerise, dégustation gratuite.

Points de vente : dans certains marchés publics. Pour connaître tous nos points de vente, consultez notre site internet. Achat en ligne.

Pas de vente sur place.



Photo : Nicolas Gagnon

RIVIÈRE-DU LOUP

39

AUBERGE DU PORTAGE



AUBERGE DU PORTAGE CENTRE DE SANTÉ ET DE VILLÉGIATURE

671, route du Fleuve
Notre-Dame-du-Portage G0L 1Y0
418 862-3601 ou 1 877 862-3601
aubergeduportage.qc.ca
info@aubergeduportage.qc.ca



Cuisine et spécialités - Table gourmande : cuisine du terroir. Cuisine santé utilisant des produits frais de la mer et de gibiers.

Table d'hôte : midi : 19 \$ à 26 \$; soir : 32 \$ à 50 \$. Menu à la carte : 26 \$ à 47 \$.

Horaire : du 22 avril au 6 novembre 2022, tous les jours, de 7 h 30 à 9 h 30, de midi à 14 h et de 18 h à 21 h; dimanche, brunch de 11 h à 14 h.

Salle à manger de 110 places avec verrière de 60 places. Hébergement sur place, salle de réunion avec vue sur le fleuve. Autres produits régionaux disponibles sur place.

BERGERIE DU PONT



55, chemin du Lac
Saint-Antonin G0L 2J0
418 862-9076 | bergeriedupont.ca
bergeriedupont@hotmail.com

Produits : agneau : gigot, épaule, carré, jarret, cubes, haché, tranches de collier, foie, côtelette, cœur, rognon, os à soupe, saucisses, terrines, rillettes, mousse de foie, bacon.

Points de vente : Fromagerie Le Mouton blanc (La Pocatière), Fromagerie Le Détour (Témiscouata-sur-le-Lac), Marché public Lafontaine (Rivière-du-Loup), Fromagerie des Basques (Trois-Pistoles), Épicerie de l'Ardoise (Rimouski). Autres points de vente au saveursbsl.com.

Horaire : à l'année, tous les jours sur appel.

Achat sur place. Ferme à dimension humaine, entreprise familiale qui produit des agneaux à chair délicate et savoureuse. Troupeau alimenté à partir de grain et de foin principalement produits à la ferme.

BLEUETIÈRE DU BAS-SAINT-LAURENT



Bleuetière
du
Bas-Saint-Laurent

143, 3^e Rang
Saint-Modeste G0L 3W0
418 863-4692 | 418 826-2425

Produits : bleuets géants et bleuets nains frais et surgelés, tartes aux bleuets, carrés aux bleuets, croustades aux bleuets, pâtés à la truite.

Points de vente : Marché public Lafontaine (Rivière-du-Loup) et Marché public de Rimouski.

Horaire : à l'année. Achat de bleuets frais et autocueillette : août et septembre, de 9 h à 17 h ; d'octobre à juillet, sur réservation.

La Bleuetière du Bas-Saint-Laurent a débuté la culture des bleuets sauvages en 2004. Quatre ans plus tard, elle entreprend la culture en corymbe des bleuets géants afin de diversifier sa production. Elle est membre de l'Association des producteurs de bleuets du Lac Saint-Jean.

MICROBRASSERIE AUX FOUS BRASSANT



262, rue Lafontaine
Rivière-du-Loup G5R 3A8
418 605-1644 | auxfousbrassant.com
info@auxfousbrassant.com

Produits : bières artisanales brassées sur place avec du malt québécois biologique et du houblon québécois selon les variétés : Chien jaune (blonde), Hurluberlue (rousse), Bagatème (blanche belge), Diable vert (I.P.A), Fun Noir (Stout), etc. Plusieurs nouveautés chaque saison.

Points de vente : visitez notre site internet pour connaître nos points de vente ainsi que notre horaire.

Horaire : Lundi et mardi : FERMÉ

Mercredi au vendredi : 15 h à 1 h

Samedi : 13 h à 1 h

Dimanche : 13 h à 21 h

Visitez le site internet pour plus de détails.

Approvisionnement en produits locaux et régionaux. Amuse-gueules et autres alcools vendus sur place. Terrasse. Dégustation payante.

LAITERIE ÓRA

ÓRA
Laiterie

367, rue Fraserville
Rivière-du-Loup G5R 5M9
418 860-6019 | laiterie-ora.ca
facebook.com/Laiterie-ora
info@laiterie-ora.ca

Produits : lait ÓRA 3,8 % M.G. avec la crème sur le dessus, lait ÓRA au chocolat fait avec du vrai chocolat 54 %. Œufs frais de poules en liberté.

Points de vente : liste complète des points de vente disponible au laiterie-ora.ca/points-de-vente.

Horaire : sur appel en tout temps.

La laiterie ÓRA a vu le jour en 2017. Étant propriétaire de la ferme D'Amour, Jean-Mathieu D'Amour souhaitait commercialiser son lait afin d'en faire connaître le goût unique aux familles québécoises tout en limitant l'impact environnemental. Il fonde alors la laiterie en 2017 avec sa conjointe Kim Belzile. Aujourd'hui, la ferme D'Amour est une ferme autosuffisante ; elle produit les fourrages et les céréales donnés aux vaches en plus de produire du blé et du lait entier. Ayant votre satisfaction à cœur, l'entreprise familiale vous propose une façon responsable et saine de consommer les produits de la laiterie ÓRA. Goûtez ÓRA, savourez un moment d'amour !

BOULANGERIE ARTISANALE AU PAIN GAMIN



288-290, rue Lafontaine
Rivière-du-Loup G5R 3A8
418 862-0650 | paingamin.ca
cesarl21@icloud.com

Produits : pain au levain, à l'ancienne, pizzas, fougasses, viennoiseries pur beurre, petits gâteaux, bouchées sucrées et biscuits. Café à l'italienne, breuvages chauds équitables et biologiques. Ingrédients de qualité supérieure dont les meilleures farines québécoises de grains entiers ou tamisés.

Points de vente : Marché public Lafontaine (Rivière-du-Loup).

Cuisine et spécialités - Petite table : café-terrasse de 18 places. Déjeuner croissant ou pain frais et confitures maison, dîner et collation, potage, fougasse, pizza végétarienne, sandwiches originaux et petits desserts.

Horaire : à l'année, du mardi au samedi, de 9 h à 18 h. Juillet et août, du lundi au samedi, de 8 h à 18 h.

Dégustation gratuite. Internet sans fil.

TERROIRS D'ICI ET D'AILLEURS



424, rue Lafontaine
Rivière-du-Loup G5R 3B7
418 867-4499 | terroirs.ca
info@terroirs.ca

Produits : Établie depuis 20 ans, cette charmante boutique vous fait découvrir le domaine alimentaire sous toutes ses formes. Belle sélection de fromages québécois et importés, charcuteries fines et belle sélection de produits d'épicerie fine. Pour compléter, vaste choix de produits pour les arts de la table (vaisselle, verres, nappes, menus, articles divers, etc.)

Horaire : du lundi au mercredi, de 10 h à 17 h 30 ; jeudi et vendredi, de 10 h à 20 h ; samedi, de 10 h à 17 h ; dimanche, de 11 h à 17 h. Hiver : fermé le dimanche et le lundi.

Petite terrasse. Dégustation gratuite.

COOPÉRATIVE DE SOLIDARITÉ DES PRODUCTEURS D'AGNEAUX DU QUÉBEC



Rivière-du-Loup
418 953-3299 | agneauceneznous.com
info@agneauceneznous.ca

Produits : différentes coupes d'agneau et charcuteries.

Points de vente : IGA (La Pocatière), Provigo (Saint-Pascal), Charcuterie Boucher (Saint-Alexandre-de-Kamouraska), IGA (Rimouski).

La Coopérative de solidarité des producteurs d'agneaux du Québec est une entreprise solide et de confiance qui bénéficie d'une grande expérience dans la mise en marché de l'agneau du Québec.

Pas de vente sur place.

MARCHÉ PUBLIC LAFONTAINE



Petit Carré Dubé sur la rue Lafontaine
(aire de stationnement face aux 508 à 520)
Rivière-du-Loup
marchepubliclafontaine.com
info@marchepubliclafontaine.com

Produits : légumes et fruits fraîchement cueillis, produits de boulange et pâtisseries, viandes et charcuteries, produits viticoles et de l'érablière, produits du miel et autres produits régionaux.

Horaire : du 18 juin au 8 octobre, les samedis, de 9 h à 14 h, beau temps, mauvais temps.

Chaque samedi, c'est une ambiance festive qui s'installe au Marché public Lafontaine ! Faites la découverte des produits d'ici et appréciez l'authenticité des producteurs et transformateurs artisans. Le Marché public Lafontaine est l'endroit par excellence pour pique-niquer en famille. Plusieurs activités gratuites !

MALTERRE



Rivière-du-Loup
581 673-1323 | malterre.ca
craquelinsmalterre@gmail.com

Produits : craquelins algues et herbes salées du Bas-Saint-Laurent, craquelins oignons confits, craquelins tomates et basilic.

Points de vente : Consultez le site internet pour connaître tous les points de vente. Achat en ligne.

Malterre est une entreprise bas-laurentienne qui a émergé d'une envie commune de créer une nouvelle option dans l'alimentation, en situant l'environnement, la santé et l'économie circulaire en avant-plan. Valoriser les drêches de microbrasserie permet un choix sain et écologique, en plus de réduire les déchets de brassage. S'ajoute à ces valeurs qui nous unissent le désir de faire rayonner les entreprises locales pour savourer un produit unique à découvrir et à partager.

Pas de vente sur place.

AUBERGE DE LA POINTE, L'ESPADON



10, boulevard Cartier
Rivière-du-Loup G5R 6A1
418 862-3514 ou 1 800 463-1222
aubergedelapointe.com
auberge@aubergedelapointe.com



Cuisine et spécialités - Table gourmande : veau du Québec, canard confit, agneau du Kamouraska, boeuf AAA, festin de fruits de mer, poissons frais et vivier de homard, carte d'entrées et menu ardoise, vin au verre, vin d'importation privée.

Table d'hôte : midi : 28 \$ à 35 \$ (groupe 20 personnes et plus seulement) ; soir : 45 \$ à 55 \$.

Horaire : du 9 mai au 11 octobre.

Salle à manger de 140 places, café bar Le Mirador de 35 places avec terrasse de 50 places. Établissement de villégiature 4 étoiles établi sur un site panoramique avec vue sur le fleuve. Unique : terrasse panoramique de 6 000 pieds carrés. Avec bar à vin. Hébergement.

AU COCHON BRAISÉ



303, rue Viger
Saint-Épiphane G0L 2X0
418 816-8686
facebook.com/aucochonbraise
aucochonbraise@outlook.com

Cuisine et spécialités - Petite table : resto-pub familial avec cuisine maison se spécialisant dans la viande à méchoui. Menu à la carte de 5 \$ à 35 \$.

Horaire : ouvert à l'année, jeudi et vendredi de 11 h à 19 h, samedi et dimanche de 9 h à 19 h.

Au Cochon Braisé vous offre depuis 2018 un service de restauration familiale accompagné d'un service de bar. Carmella et Steve vous proposent une cuisine maison et des produits braisés cuits sur place. L'essayer vous mènera sans doute à un retour récurrent! Du club sandwich au poulet braisé à la poutine de porc braisé, vous serez ravis de ce petit plus qui fait toute la différence. Et pourquoi ne pas amener le Cochon Braisé à la maison avec le service de traiteur?

Établissement de 200 places avec terrasse de 24 places. Prêt-à-manger et service de traiteur.



PAT BBQ



111, rue Seigneur-Côté
L'Isle-Verte G0L 1K0
418 605-1973 | patbbq.com
info@patbbq.com

Produits : sauces et épices, côtes levées, porc effiloché, smoked meat.

Points de vente : IGA Coop, Alimentation LeBel (La Pocatière), Provigo (Saint-Pascal), IGA Extra (Rivière-du-Loup), Restomotel Bon Voyage (Saint-Fabien), Alimentation Coop IGA Extra (Rimouski). Consultez le site internet pour tous les points de vente.

Horaire : du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h.

Entreprise spécialisée dans la fabrication de sauces et d'épices BBQ. De plus, nous avons une gamme de viandes fumées au bois, telles que côtes levées, porc effiloché, smoked meat pour la vente au détail, restaurant ou institutionnel. Nous avons aussi une division pour couvrir les événements privés et corporatifs.

ÉRABLIÈRE RICHARD



150-2, route 293 Sud
Saint-Cyprien G0L 2P0
418 963-2269 ou 418 963-5885 (cell.)
jyrichard@sympatico.ca



Produits : sirop d'érable chauffé au feu de bois, beurre d'érable, sucre mou, pain de sucre dur, tire d'érable, cornet à l'érable, sucre d'érable granulé.

Points de vente : comptoir de vente à l'érablière, Marché Richelieu (Saint-Cyprien), Nokomis (Trois-Pistoles).

Horaire : à l'année, sur réservation, de 9 h à 17 h.

Choix de formats, de bouteilles de fantaisie et de saveurs de sirop (goût léger au goût plus corsé de fin de saison). Dégustation de tire sur la neige et sucre chaud au printemps. Apportez votre lunch et prolongez votre visite dans les sentiers pédestres. Dégustation gratuite. Visite de l'entreprise sur réservation d'avril à octobre. 23 000 entailles.

HYDROMELLERIE
SAINT-PAUL-DE-LA-CROIX

62, rue Principale Ouest
Saint-Paul-de-la-Croix G0L 3Z0
418 898-2545 | hydromellerie.com
info@hydromellerie.com



Produits : hydromels et vins de miel aux petits fruits du terroir, miel naturel de différentes saveurs, vinaigrette, conserverie et confiserie à base de miel.

Points de vente : épiceries et boutiques spécialisées du Bas-Saint-Laurent. Achat en ligne. Livraison partout au Canada.

Cuisine et spécialités - Petite table : café-resto, repas légers.

Horaire : du 1^{er} juin à l'Action de grâce, tous les jours. Hors saison, horaire variable.

Dégustation gratuite. Visite pour groupe. Boutique avec ruche vitrée, galerie photos. Certifié Terroir et Saveurs du Québec.

LA FERME
GRANDE FOURCHE INC.

330, 3^e Rang-Sud-du-Lac
Saint-Hubert-de-Rivière-du-Loup G0L 3L0
418 551-0700 | boeufalafерme.ca
sophie@fermegrandefourche.ca

Produits : bœuf Angus et Wagyu, vieillissement de 28 jours. Bœuf AAA, toutes les coupes de steak et pièces à fumer et à mijoter. Charcuteries de toutes sortes, boîtes découvertes et économiques. Terrines, savons avec coffret cadeau. Gâteries pour chien. Achat sur place, en ligne et livraison.

Points de vente : restaurant Bégonia, casse-croûte la Frite Dorée (Saint-Hubert-de-Rivière-du-Loup), microbrasserie Aux Fous Brassant, Cuisine Expresso, Marché public Lafontaine (Rivière-du-Loup), Vignoble Amouraska (Saint-Alexandre-de-Rivière-du-Loup), boutique en ligne La Grande Gourmandise (cadeaugourmand.ca). D'autres pourront s'ajouter au cours des saisons.

Horaire : à l'année, du mardi au samedi, de 10 h à 17 h. Dimanche et lundi, sur appel.

Ferme familiale d'élevage bovin, vaches, veaux et bouvillons, et de production culturelle (foin et grain). Nous favorisons une agriculture régénératrice, durable et de proximité. Certification VBP + (Verified Beef Production).



LES BASQUES

55

FROMAGERIE DES BASQUES
INC.



69, route 132 Ouest
Trois-Pistoles G0L 4K0
418 851-2189 | fromageriedesbasques.ca
info@fromageriedesbasques.ca

Produits : L'Héritage (pâte demi-ferme), Le Notre-Dame-des-Neiges (pâte molle croûte fleurie), Le Trois-Pistoles (pâte demi-ferme croûte lavée), Le Mackenzie (pâte molle croûte lavée), cheddar mi-fort, fort, fumé au bois d'étable, en grains nature et différentes saveurs, type suisse, tortillons salés et assaisonnés. Boulangerie et pâtisseries maison, pains frais du jour, certains élaborés avec nos fromages. Bar laitier saisonnier offrant gelatos. Gelato et sorbet faits maison, en vente à l'année à la fromagerie.

Points de vente : supermarchés, dépanneurs, stations service, certains comptoirs spécialisés de La Pocatière jusqu'à la Gaspésie et aux frontières du Nouveau-Brunswick.

Horaire : de 6 h à 22 h. Restaurant, déjeuner offert du jeudi au dimanche de 6 h à 11 h.

Salle en location pour réunion. Visite de l'entreprise disponible sur réservation. Boutique de produits.

56

NOKOMIS INC.

NOKOMIS
Produits de l'étable • Maple Products

500, rue Notre-Dame Ouest
Trois-Pistoles G0L 4K0
418 851-1779 | nokomiscanada.com
info@nokomiscanada.com



Produits : certifiés biologiques : beurre d'étable, gelée d'étable, sucre d'étable granulé, sirop d'étable. Non biologiques : beurre d'étable, gelée d'étable, sucre d'étable granulé, sirop d'étable, caramel à l'étable, bonbons à l'étable. Tartinades fraise étable, framboise étable, bleuet étable.

Horaire : sur appel.

Les produits sont commercialisés principalement à l'exportation.

FERME DU CASTOR GRAS



11, route 132 Ouest
Trois-Pistoles G0L 4K0
418 896-3236 | fermeducastorgras.com
fmoisanwilson@gmail.com

Produits : champignons, fines herbes, fleurs comestibles, fruits, légumes.

Points de vente : kiosque à la ferme.

Horaires : de juin à octobre. Visite à partir de 16 h.

Inspirée de l'agriculture régénérative et de la permaculture, notre ferme de proximité cultive fruits, légumes et champignons en harmonie avec différents élevages en liberté dans le respect des pratiques écologiques.

Visite guidée. Autocueillette. Dégustation offerte sur place.

LE CAVEAU DES TROIS-PISTOLES



21 rue Pelletier
Trois-Pistoles G0L 4K0
418 851-4440 | caveau3pistoles.com
biere@caveau3pistoles.com

Produits : blonde Kellerbier, rousse irlandaise, blanche forestière, blanche aux framboises, IPA Viking (Kveik), IPA SMASH américaine, Stout au seigle, IPA fumée (rousse), blonde dorée, saison aux patates, session au chanvre, saison Viking (Kveik), surette Viking aux raisins, double Viking (Kveik).

Points de vente : nos produits sont distribués chez de nombreux détaillants partout au Québec. Consultez notre site internet pour la liste complète.

Horaires : du 24 juillet au 1^{er} septembre, tous les jours, de 15 h à 22 h. Le reste de l'année, du jeudi au samedi, de 16 h à 22 h.

C'est au cœur du village qu'est installée la microbrasserie Le Caveau des Trois-Pistoles. Lieu mythique, l'ancien Caveau-Théâtre de l'écrivain, dramaturge et polémiste Victor-Lévy Beaulieu est maintenant la scène sur laquelle se produisent depuis 2017 plusieurs bières d'inspiration.

Au fil du temps, une grande terrasse s'est ajoutée, ainsi qu'un resto qui met à l'honneur les produits locaux. Le Marché public des Basques se tient sur place tous les dimanches d'été.

Pour un heureux mariage entre bières et culture, Le Caveau propose différents spectacles et événements, ainsi qu'une bouquinerie.

CHAGA DU BAS



418 551-5898 | facebook.com/chagadubas
chagadubas@outlook.com

Produits : fluide généreux, Chaga Chai et sapiné vitaminé.

Points de vente : La Boucherie du centre-ville inc. (Trois-Pistoles), Le cheval noir, Coop Alina, Santé la différence (Rimouski), Amarante, épicerie écologique (Témiscouata-sur-le-Lac), Simply for life (Rivière-du-Loup), Le Marché de Chez-nous (Saint-Mathieu-de-Rioux).

Le chaga, champignon aux propriétés exceptionnelles pour la santé et présent en abondance dans nos forêts, est cueilli avec respect pour ensuite être transformé et vendu sous forme de décoction.

Pas de vente sur place.

MARCHÉ PUBLIC DES BASQUES



21, rue Pelletier, Trois-Pistoles
(devant Le Caveau des Trois-Pistoles)
facebook.com/marchepublicdesbasques
marchepublicdesbasques@gmail.com

Produits : légumes, fruits, boulangerie, pâtisseries, produits d'étable, miel, condiments, fines herbes, viandes, autres produits frais régionaux, vêtements et accessoires mode, artisanat.

Horaires : du 12 juin au 9 octobre, les dimanches, de 10 h à 15 h, beau temps, mauvais temps.

Le Marché public des Basques offre la possibilité de venir rencontrer les producteurs, transformateurs et artisans de la région durant la saison estivale. Dégustation gratuite.

metro

mon épicer

634, rue Richard
Trois-Pistoles G0L 4K0
418 851-2044 | metro.ca
facebook.com/MetroTroisPistoles
mf022666mgr@metro.ca

Horaire : du lundi au mercredi, de 8 h à 20 h; jeudi et vendredi, de 8 h à 21 h; samedi et dimanche, de 8 h à 20 h. Après la Journée nationale des Patriotes, de 8 h à 21 h.

Nous disposons d'un comptoir de pizzas faites maison. Un chef en magasin vous offre un grand éventail de plats prêts à manger. Grande gamme de produits prêts à cuire, que ce soit dans la viande ou dans le poisson. Nous avons aussi une section de bières de microbrasseries du Bas-Saint-Laurent et une grande gamme de produits bas-laurentiens.



Trois-Pistoles
418 516-9466 | leschantsdufleuve.ca
kombucha@leschantsdufleuve.ca

Produits : kombucha bleuet sauvage-camerise, camomille-lavande, framboise-basilic sacré, pomme-gingembre, fraise-cassis-agastache et canneberge épicee.

Points de vente : pour une liste complète de nos détaillants, visitez notre site internet.

Nous développons des produits du terroir de haute qualité avec une philosophie basée sur l'identité régionale, l'approvisionnement local et l'engagement environnemental. Nos produits se distinguent par des arômes savoureux obtenus par l'utilisation de généreuses quantités de produits frais cultivés par nos partenaires bas-laurentiens.

Pas de vente sur place.



Photo : Nicole Lavioie

CHOCOLATERIE JULIE MORIN



Sainte-Françoise
418 857-2034
facebook.com/Chocolaterie-Julie-Morin
m_julie76@hotmail.ca

Produits : chocolats, suçons, popcorn et nos fameux bretzels trempés dans le chocolat.

Points de vente : Boucherie des lacs (Témiscouata-sur-le-Lac), Fromagerie des Basques (Trois-Pistoles). Autres points de vente au saveursbsl.com.

Chocolaterie Julie Morin est une jeune entreprise de transformation de chocolat située dans la MRC des Basques. Découvrez nos spécialités chocolatées qui raviront petits et grands.

Pas de vente sur place.

MARCHÉ DU BON VOISINAGE



366, route 132
Saint-Simon-de-Rimouski GOL 4CO
418 738-2469

Horaire : de 9 h 30 à 16 h 30, du mercredi au samedi, les fins de semaine du 29 juin au 13 août.

Situé sur la route 132, au cœur du village de St-Simon-de-Rimouski, le marché est un incontournable pour découvrir les richesses du milieu et les talents locaux.

C'est un lieu convivial dont bon nombre de touristes profitent pour faire une pause santé, casser la croûte sous le préau et se dégourdir en visitant les kiosques.

Sur place, on retrouve des artisans et des producteurs/transformateurs de la région qui proposent des produits de l'érable, du miel, des confitures, des fruits et légumes frais, des œufs et de l'artisanat.

Vous pourrez profiter des installations suivantes : cantine, parc croque-nature, aire de jeux pour enfants, préau et tables de pique-nique.

Dégustations offertes sur place, selon les directives de la santé publique.

SAINT-SIMON BAGEL



319, route 132
Saint-Simon-de-Rimouski GOL 4CO
418 509-9488 | facebook.com/saintsimonbagel
info@saintsimonbagel.com

Produits : fabrication artisanale de bagels type Montréal : nature, sésame, pavot, blé entier, arc-en-ciel, chocolat, cannelle-raisin, tomates séchées et fines herbes, érable. Également PaniBagel (bagel sans trou en forme de petits pains) : sésame, nature, fines herbes. Sans oublier les Pretzels, au sel de mer ou épicés.

Points de vente : sur commande au 418 509-9488, Marché public Lafontaine (Rivière-du-Loup), Marché public de Rimouski, Épicerie Brillant, Coop Alina, Fromage en Tête, Ma Cabane en Gaspésie, IGA Sirois (Rimouski).

Horaire : En tout temps à notre distributrice automatique de bagels située à la halte routière et parc municipal de Saint-Simon (366, route 132).

EAU LIMPIDE INC.



Saint-Simon-de-Rimouski
418 738-2229 | eaulimpide.ca
eau.limpide@globetrotter.net

Produit : eau de source commercialisée sous les marques « Limpide » (eau de source déminéralisée) et « Appalaches » (eau de source naturelle), provenant d'une source naturelle de montagne, captée écologiquement sans pompage et acheminée à l'usine par gravité.

Points de vente : marchés Metro Richelieu, IGA, COOP, épiceries et dépanneurs du Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie, bureaux et commerces du Bas-Saint-Laurent. Distributeurs : Colabor, Distribution Aliprix, Distribution Beaudry & Cadrin.

Pas de vente sur place.



Photo : CLD Rimouski-Neigette

RIMOUSKI- NEIGETTE

67

FERME FOURNIER



115, 1^{er} Rang Ouest
Saint-Fabien G0L 2Z0
418 869-1300 | fermefournier.ca
steve-fournier@hotmail.com

Produit : bœuf 100 % nature.

Points de vente : Magasin COOP de Saint-Fabien, Vieux Loup de Mer (district Le Bic). Consultez notre site internet pour connaître la liste des endroits où trouver nos produits.

Depuis plus de dix ans, la Ferme Fournier propose aux Bas-Laurentiens un bœuf de haute qualité 100 % nature, issu d'un croisement entre les races Angus et Charolais. Ses animaux demeurent actifs au pâturage une majeure partie de l'année et sont élevés selon une approche agricole holistique. Il est possible de déguster le bœuf de la Ferme Fournier dans plusieurs restaurants du Bas-Saint-Laurent, dont le renommé restaurant Chez St-Pierre.

68

PARC NATIONAL DU BIC – BOUTIQUE NATURE



Parc national
du Bic

3382, route 132 Ouest
Rimouski (district Le Bic) G0L 1B0
418 736-5035 | sepaq.com/bic
parc.bic@sepaq.com



Produits : grande gamme de produits du terroir, de produits d'artisans locaux et de prêts-à-manger sur place.

Horaire : tous les jours, de la mi-juin à la fin septembre. Visitez le site internet pour plus de détails.

Des frais d'accès s'appliquent selon la tarification en vigueur des parcs nationaux. La Ferme Rioux regroupe un Centre de découverte et de services, dont la Boutique Nature. Vêtements de plein air et hébergement sur place.

AU VIEUX LOUP DE MER – CHALETS HÔTELIERS



3250, route 132 Ouest
Rimouski (district Le Bic) G0L 1B0
418 750-5915 | vieuxloupdemer.com
info@vieuxloupdemer.com

Produits : Plats préparés en collaboration avec nos restaurateurs locaux. Sélection de produits alimentaires de producteurs locaux, bière locale, vin et alcool du Québec. Tout pour l'apéro et le dessert, produits de boulangerie, conserverie, miel, épices, plantes et champignons sauvages. Produits cadeaux d'artisans.

Horaire : à l'année, de 9 h 30 à 17 h.

Nous offrons depuis plus de 20 ans un concept d'hébergement unique en formule chalets hôteliers mettant en valeur le caractère authentique de nos habitations typiquement québécoises.

Au Vieux Loup de Mer, c'est dans notre ADN de « partager » nos amis les plus proches ! Ils sont maraîchers, restaurateurs, pêcheurs, boulanger, photographes... au Bic, à Rimouski ou ailleurs dans le Bas-Saint-Laurent. Faire participer la communauté locale à nos projets fait aussi partie de notre mission première. Au fil des ans, nous avons tissé avec eux des liens forts et nous vous invitons à les découvrir.

AUBERGE DU MANGE GRENOUILLE

Mange Grenouille

148, rue de Sainte-Cécile-du-Bic
Rimouski (district Le Bic) G0L 1B0
418 736-5656 | lemangegrenouille.com
admg@globetrotter.net

Cuisine et spécialités – Table authentique : fine cuisine régionale et excellente carte des vins.

Menu à la carte : repas du soir.

Horaire : du 6 mai au 15 octobre, table du soir, de 17 h à 21 h.

Vous trouverez à votre prochaine visite au Mange Grenouille une cuisine locale et respectueuse de la saisonnalité de nos ingrédients, une offre éclectique qui met l'accent sur notre terroir, des suggestions vins, bières et spiritueux de chez nous ainsi qu'un décor plus allégé. Le tout dans l'objectif ultime de célébrer ensemble le temps d'un repas notre gastronomie locale.

BOULANGERIE ARTISANALE FOLLES FARINES



113, rue de Sainte-Cécile-du-Bic
Rimouski (district Le Bic) G0L 1B0
418 736-8180 | follesfarines.com
facebook.com/FollesFarines
follesfarines@gmail.com

Produits : grande variété de pains au levain, viennoiseries, pizzas fines, muffins.

Horaire : du 1^{er} avril au 10 octobre, du jeudi au dimanche, de 8 h à 17 h.

Pains façonnés à la main, cuits sur la sole à partir de produits de haute qualité. Déjeuners, repas légers, espressos.

BOULANGERIE CITRON CONFIT



2356, route 132 Est
Rimouski (district Le Bic) G0L 1B0
418 736-1500 | citronconfit.ca
facebook.com/boulangeriecitronconfit
info@citronconfit.ca

Points de vente : COOP Alina et plus de 20 points de vente au Bas-Saint-Laurent (consultez le site internet), boutique en ligne.

Horaire : comptoir de pains frais à la COOP Alina : consultez le site pour connaître l'horaire.

La Boulangerie Citron Confit est une boulangerie artisanale en ligne. Elle offre des produits bons pour tous, sans gluten et sans les dix principaux allergènes. Livraison partout au Québec.

Pas de vente sur place.

CROQU'ÉRABLE



12, rue des Potagers
Rimouski (district Le Bic) G0L 1B0
418 736-4028 | croquerable.com
infoerable@gmail.com

Produits : bouchées garnies avec un fondant à l'érable, caramel d'érable à la fleur de sel et aux algues, chocolat avec fruits des champs, miniverre à porto à l'érable et régulier, divers formats de barres de chocolat à l'érable, fondant à l'érable en pot, truffe à l'érable (sur commande), barres aux fruits séchés. 16 confitures en pot (en boutique). Emballages personnalisés, cadeaux corporatifs, impression de logo sur chocolat.

Horaire : du 1^{er} juin au début octobre, de 13 h à 18 h. Fermé le dimanche. Rencontre en dehors de cet horaire sur appel.

Dégustation gratuite. Visite en entreprise.

CHAPEAU MOUSTACHE



CHAPEAU Moustache

Atelier de Torréfaction

129, rue Saint-Germain Ouest
Rimouski G5L 4B6
418 730-1926 | chapeaumoustache.com
facebook.com/chapeaumoustachecafe
info@chapeaumoustache.com

Produits : pour plus de renseignements, consultez notre site internet.

Points de vente : Coop Alina, Le Crêpe Chignon, Alimentation Coop IGA Sirois, IGA Extra Jessop, Metro Sirois, L'Ardoise épicerie boutique, Marché Claudio Malenfant, Marché du Draveur, Marché du coin (Rimouski). Achat en ligne.

Cuisine et spécialités - Petite table : ouverture dès juillet (détails sur notre Facebook).

Chapeau Moustache est un atelier de torréfaction situé à Rimouski. Nous torréfions et distribuons nos cafés dans différents commerces et restaurants de la région.

METRO SIROIS

metro SIROIS

465, boulevard Saint-Germain Ouest
Rimouski G5L 3P2
418 722-0722 | facebook.com/supermarchesirois
ma004967adm@metro.ca

Produits : variété de produits bas-laurentiens.

Horaire : à l'année, tous les jours, de 8 h à 21 h.

Entreprise familiale de troisième génération fondée en 1957 qui offre un service personnalisé rapide et courtois. Elle a joint la bannière Metro en 1973. Lauréate du 34^e Gala Reconnaissance de la Chambre de commerce et de l'industrie Rimouski-Neigette, catégorie commerce de détail et entreprise de l'année.

LE MAÎTRE SAUCISSIER



105, rue Saint-Germain Ouest
Rimouski G5L 4B6
418 723-3666
lemaitresaucisseur@hotmail.com

Produits : olives farcies maison, saucisses sans gluten, charcuteries, certaines sans gluten, variété de saucissons secs, moutardes maison, sauce à spaghetti maison avec chair à saucisse et salsa maison. Sandwiches hongrois (hot dogs) et assiettes de charcuteries préparés sur place.

Points de vente : Marché public de Rimouski.

Horaire : lundi, mardi, mercredi et samedi, de 9 h à 18 h ; jeudi, de 9 h à 19 h ; vendredi, de 9 h à 20 h ; dimanche, de 10 h à 18 h.



99, rue Saint-Germain Ouest

Rimouski GSL 4B6

418 723-0355 ou 1 877 723-0355

alina.coopfacebook.com/coopalinainfo@coopalina.net

Produits : épicerie santé offrant près de 8 000 produits sains et certifiés biologiques, équitables, sans OGM et sans allergène, vaste choix de produits locaux et régionaux, notamment : fruits et légumes, viandes et fromages biologiques. Plus de 250 produits biologiques en vrac (noix, fruits, farines, produits d'entretien, huiles, etc.). Boulangerie artisanale sur place (pains, viennoiseries, etc.). Comptoir de mets cuisinés sur place : salades et soupes, pizzas, boîtes à lunch, cafés et thés avec espace bistro.

Horaire : lundi, mardi, samedi, de 9 h à 18 h ; mercredi, jeudi et vendredi, de 9 h à 20 h ; dimanche, de 10 h à 17 h. Consultez le site internet pour les heures d'ouverture.

La COOP Alina se démarque en offrant des produits misant sur la santé par le biais d'une alimentation équilibrée et diversifiée, tout en respectant les valeurs humaines et écologiques qui lui sont chères.

PÂTISSERIES ET GOURMANDISES D'OLIVIER

PÂTISSERIES & GOURMANDISES D'OLIVIER

102, rue Saint-Germain Est

Rimouski GSL 1A6

418 727-6564 | patisseriesdolivier.comfacebook.com/patisseriesetgourmandisesdolivierinstagram.com/patisseriesgourmandisesdolivierinfo@patisseriesdolivier.com

Produits : pâtisseries fines de tradition française, viennoiseries pur beurre, chocolat maison, gâteaux de mariage, entremets de fêtes, pain frais du jour, glaces et sorbets maison de type européen, département traiteur, volet événementiel. Prêts-à-manger, snacking chic et brunchs gourmands tous les dimanches.

Points de vente : à notre boutique et sur notre site internet transactionnel au patisseriesdolivier.com ; service de livraison offert à Rimouski.

Horaire : à l'année, du mercredi au samedi, de 7 h 30 à 18 h ; dimanche, de 7 h 30 à 16 h. Fermé les lundis et mardis.

Terrasse chauffée. Salle privée. Stationnement gratuit à l'arrière.



97, rue Saint-Germain Ouest

Rimouski GSL 4B6

418 725-5297 | lefarinographe.comfacebook.com/lefarinographeinfo@lefarinographe.com

Produits : privilégiant les ingrédients régionaux et biologiques, la boulangerie offre des étals regorgeant de pains frais de spécialité sur levains naturels, dont sa fameuse baguette croûtée à la mie bien alvéolée ; sandwichs gourmands, tartelettes et viennoiseries faites main.

Horaire : à l'année, du lundi au samedi, de 9 h à 17 h.

Localisée en plein cœur du centre-ville de Rimouski, la boulangerie artisanale Le Farinographe est située à même les locaux de la Coop Alina. Kiosque au Marché public de Rimouski, tous les samedis, de juin à octobre.

L'ARDOISE ÉPICERIE BOUTIQUE



152, rue Saint-Germain Est

Rimouski GSL 1A8

418 731-3131 | epicerielardoise.combistrolardoise@globetrotter.net

Produits : conserverie (sucré et salé, marinades, confitures, condiments, sauces), essentiels pour l'apéro, plats cuisinés, soupes, sandwiches, salades, charcuteries, desserts et biscuits, boutique de vaisselle et produits alimentaires québécois, boîtes à lunch, traiteur.

Horaire : du mardi au samedi, de 10 h à 18 h.

L'Ardoise Épicerie | Boutique est une épicerie sympathique qui propose une conserverie et des repas prêts-à-manger qui mettent en vedette les producteurs du Bas-Saint-Laurent et les arrivages de saison. Vous y trouverez aussi un espace boutique offrant vaisselle, produits locaux, produits invités et alcools du Québec. Que ce soit pour le lunch, le 5@7, des paniers-cadeaux ou même un traiteur, L'Ardoise s'invite à votre table, de l'entrée au dessert, en passant par l'apéro !

LING CUISINE



464, rue Saint-Germain Est
Rimouski G5L 1E6
581 246-1188 | lingcuisine.com
lingcuisine51@gmail.com

Produits : Bao Zi (porc et champignons, bœuf et champignons, légumes, œufs et ciboulette, tofu), dumplings (crevettes, porc et céleri, bœuf et carottes, légumes, œufs) rouleaux impériaux (porc, poulet), rouleaux végétariens, Won Ton, boules de sésame, soupe maison, salade santé, sauces (aux épices et sans épices), thé chinois, combos de mets chinois prêts à emporter (côtes levées de porc, porc braisé sur riz, bœuf szechuanais, poulet à l'ananas, spécial maison, vermicelles au poulet frit).

Points de vente : COOP Alina, Alimentation Coop Rimouski (IGA Jessop), IGA Extra Rimouski (IGA Sirois) (Rimouski). Achat en ligne.

Horaire : en saison estivale, de 10 h à 19 h, sur appel.

Ling Cuisine vous propose de découvrir l'authentique cuisine chinoise grâce à des produits santé. Fondée en 2017, l'entreprise vous offre aussi des boîtes à lunch, des cours de cuisine chinoise et un service de traiteur pour vos événements.

ELLIPSE CONSERVATION



Rimouski
418 730-3589 | ellipseconservation.ca
jerome@ellipseconservation.ca

Produits : Solaris - Chips de cœur d'ananas, Supernova - ananas fondant en cube, plusieurs autres produits selon la saison et la variété des collectes.

Points de vente : IGA Extra Rimouski (IGA Sirois), Alimentation Coop (Jessop) Rimouski. Achat en ligne.

Ellipse Conservation est une entreprise d'économie circulaire axée sur la réduction du gaspillage alimentaire. Grâce à une technique de conservation spéciale appelée lyophilisation, nous produisons des collations saines, écologiques et surtout: bonnes au goût! Nous travaillons ainsi avec les différents acteurs de la chaîne d'approvisionnement afin de valoriser des aliments de grande qualité qui sont autrement rejetés.

RACINE ET CIE



Rimouski
418 509-8686 | racineetcie.ca
info@racineetcie.ca

Produits : betteraves marinées, carottes à l'aneth, choucroute au fenouil, cornichons à l'aneth, fleur d'ail, haricots épices, kimchi : chou nappa, kimchi : radis daïkon, navet libanais, Pikiiz, Quatuor découverte, Radis melon et Cie, relish de courgette.

Points de vente : Jardin le Bedeau (Kamouraska), Provigo, Boucherie Bégin (Rivière-du-Loup), IGA Extra Rimouski (IGA Sirois), IGA Extra Rimouski, COOP Alina, Marché du monde (Rimouski). Achat en ligne.

Chez Racine et Cie, nous retournons à nos racines en ce qui concerne la transformation et la conservation d'aliments. Nous nous spécialisons dans la fermentation et les marinades. Nous transformons en partie des légumes que nous cultivons nous-mêmes, et pour combler nos besoins, nous nous approvisionnons auprès de producteurs régionaux.

Pas de vente sur place.

SHAMRA



86, rue Saint-Pierre
Rimouski G5L 1T5
418 730-6537
shamrarimouski@gmail.com

Produits : falafel, fatayer, galette d'huile, houmous, kepée, taboulé, yalanji.

Horaire : commandes sur appel.

Shamra propose des mets cuisinés méditerranéens et syriens. Pleine de saveurs, de couleurs et de parfums, cette cuisine est riche en aliments frais et santé ! Des légumes à profusion et des épices savamment dosées raviront vos papilles ! Dégustation payante.

LES BAGUETTES EN L'AIR, BOULANGERIE ARTISANALE



105, rue Saint-Pierre
Rimouski GSL 1T6
418 723-7246

[facebook/Boulangerie-artisanale-Les-baguettes-en-lair/](https://www.facebook.com/Boulangerie-artisanale-Les-baguettes-en-lair/)
baguettesenlair@gmail.com



Produits : certifiés biologiques : baguette française, pains intégral de blé, 12 grains, bis sur poolish et de campagne. Autres produits non certifiés biologiques : brioche cannelle/noix/raisins, chausson aux pommes, croissant pur beurre, danoises variées, fougasse aux olives, muffins variés, pain aux raisins brioché.

Horaire : à l'année, jeudi à samedi, de 8 h à 17 h ; dimanche de 8 h à 16 h.

Boulangerie de tradition française dont la plupart des pains sont certifiés biologiques, vue sur le fournil et le travail des artisans boulanger. Fabrication d'environ 75 produits différents. Café et viennoiseries.

LA RÉSERVE BISTRO

la RÉSERVE bistro

150, avenue de la Cathédrale
Rimouski GSL 5H8
418 730-6525 | bistrolareserve.com
info@bistrolareserve.com

Cuisine et spécialités - Table authentique : menu changeant au gré des saisons, inspiré par le terroir bas-laurentien. Cuisine du marché accompagnée d'une carte des vins d'importation privée, bières de microbrasseries québécoises, thé et café de spécialité.

Horaire : à l'année, du mercredi au samedi, de 17 h à 21 h.

À La Réserve Bistro, nous croyons qu'il est important de respecter l'aliment de l'étape de la production jusqu'à sa consommation. Établissement de 63 places. Terrasse ensoleillée de 56 places.

LE CRÊPE CHIGNON



140, avenue de la Cathédrale
Rimouski GSL 5H8
418 724-0400 | crepechignonrimouski.com
info@crepechignon.com

Cuisine et spécialités - Table gourmande : crêpes bretonnes.

Menu : matin et midi : 8 \$ à 12 \$; soir : 15 \$ à 22 \$.

Horaire : du mardi au vendredi, de 7 h 30 à 21 h ; samedi, de 8 h à 21 h ; dimanche, de 8 h à 15 h. Nos déjeuners sont servis jusqu'à 11 h en semaine et jusqu'à 14 h la fin de semaine.

Établissement de 62 places et terrasse de 12 places. Café internet avec connexion sans fil, gratuit. Service de plats et café pour emporter, commande en ligne.

LES AFFAMÉS DE RIMOUSKI



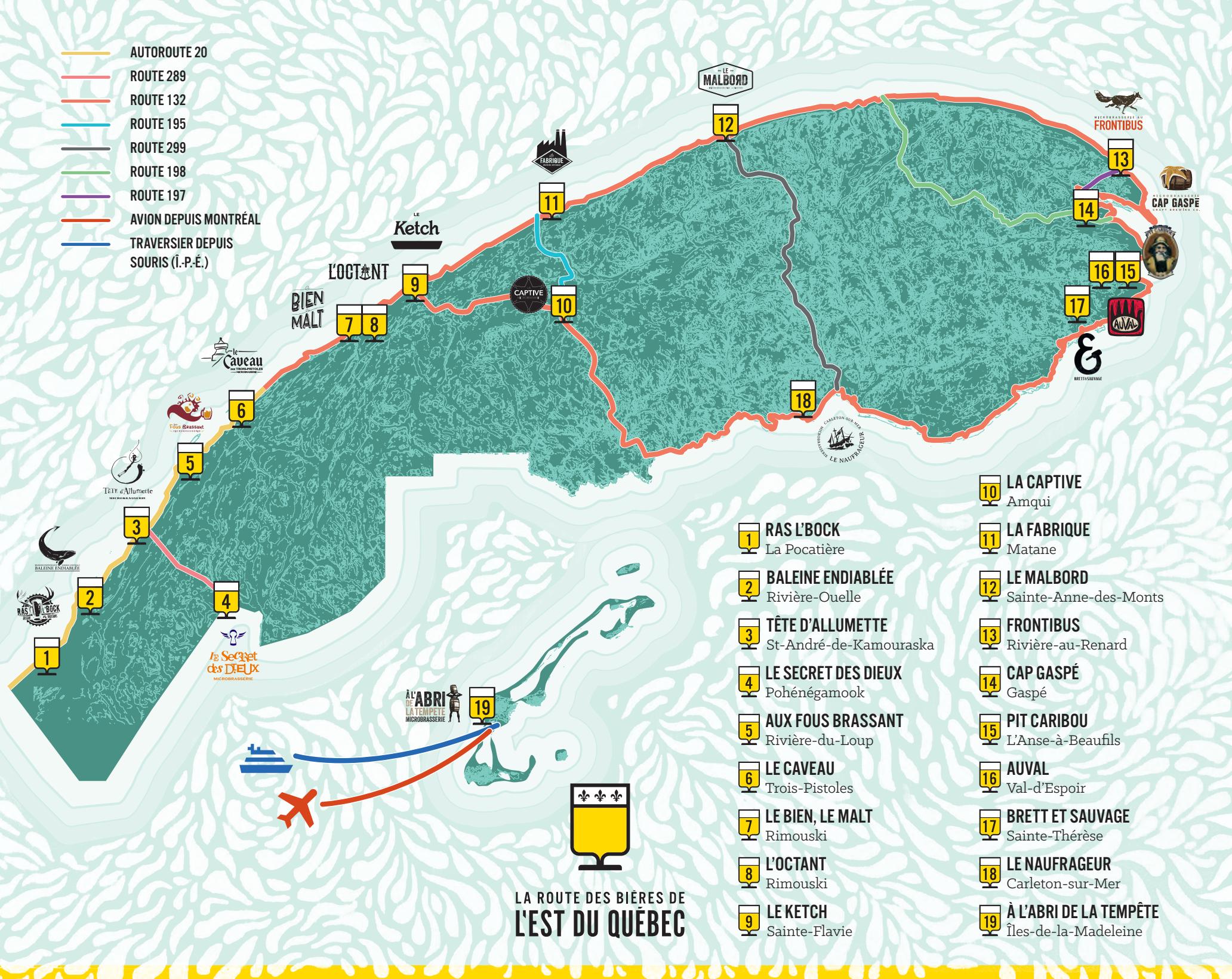
200, avenue de la Cathédrale
Rimouski GSL 5J2
418 730-7767 | <https://booking.libroreserve.com/24524cf02046c14/QC016357743296/seat>
facebook.com/lesaffamesderimouski
lesaffamesderimouski@gmail.com

Cuisine et spécialités - Table authentique : cuisine inventive du marché. Bières locales, vins d'importation privée. Salades repas, poissons frais, viandes diverses, options végétariennes disponibles. Menus midi en semaine et à la carte en soirée. Cuisine du marché, donc en constant changement.

Table d'hôte : midi : 15 \$ à 23 \$; menu à la carte en soirée : 15 \$ à 35 \$.

Horaire : à l'année, du mardi au samedi. Pour les heures d'ouverture, consultez notre page Facebook.

Salle à manger de 52 places et terrasse de 8 places. Entreprise de restauration en affaires depuis 2017. Propose des produits régionaux assemblés de façon originale et créative. Cuisine accessible à tous, indépendante et sans prétention.



L'EST DU QUÉBEC

On y brasse des centaines de bières différentes, chacune revêtant son caractère régional. Les saveurs du Bas-Saint-Laurent, de la Gaspésie et des Îles-de-la-Madeleine se découvrent à chacun des arrêts de la Route des bières de l'Est du Québec. Chaque brasseur artisan dévelope ses produits avec un savoir-faire tout personnel, leur conférant finesse et singularité et pour chaque brasserie, le souci de la consommation locale s'affirme comme valeur.

Au cœur de la vie culturelle des villes où elles sont établies, les brasseries de la Route proposent des spectacles, expositions et activités. Vous

accouder au bar et y déguster une de leurs bières suffit pour prendre le pouls de la ville. Amateurs, experts ou néophytes goûteront non seulement des bières exceptionnelles, mais découvriront ainsi des régions effervescentes et authentiques, lieux incontournables de la couleur québécoise.

La Route des bières de l'Est du Québec est un circuit touristique développé grâce à la collaboration amicale et la solidarité entre les brasseries de l'Est.

LA ROUTE DES BIÈRES DE L'EST DU QUÉBEC

ONDAGO

Téléchargez la carte de la Route des bières de l'Est du Québec parmi la bibliothèque Ondago et partez à la découverte des brasseries de l'Est !

[/brasseriesdelest](#)

[/routedesbièresdelestduquébec](#)

[Route des bières de l'Est du Québec](#)

MARCHÉ PUBLIC DE RIMOUSKI



Parc de la Gare

Rimouski

418 750-8044 | marchepublicrimouski.com

marchepublicrimouski@gmail.com

Produits : légumes, fruits, pains, bagels, viennoiseries et pâtisseries, fromages, produits de l'érable et du miel, viandes et charcuteries, volailles, œufs, produits maraîchers transformés, boissons alcoolisées, prêts-à-manger et autres produits d'une trentaine de producteurs et transformateurs agroalimentaires de la région.

Horaires : du 28 mai au 29 octobre, les samedis, de 10 h à 14 h, beau temps, mauvais temps. Marché de Pâques, la semaine précédent, le samedi, de 10 h à 14 h. Marché de Noël, mi-décembre, de 10 h à 14 h.

Diversité, fraîcheur, abondance et qualité. Venez faire vos emplettes et casser la croûte au marché, des animations culinaires, culturelles et artistiques, ainsi que dégustations gratuites vous sont offertes à tous les jours de marché. Le Marché public de Rimouski, une ambiance à savourer !

CENTRAL CAFÉ



31, rue de l'Évêché Ouest

Rimouski GSL 4H4

418 722-4011 | centralcaferimouski.com

centralcaferimouski@gmail.com

Cuisine et spécialités - Table gourmande : escalope de veau, pizza « Chicago », pizzas fines, pâtes poêlées, burgers, smoked meat, pâtes et pizzas fines sans gluten, plats végétaliens, desserts maison. Menu familial. Menu rapide le midi.

Menu : soir : 12 \$ à 30 \$.

Horaires : du lundi au mercredi, de 11 h à 21 h ; du jeudi au samedi, de 11 h à 22 h ; le dimanche, de 16 h à 20 h. Du 24 juin à la Fête du Travail, du lundi au samedi, de 11 h à 22 h ; le dimanche, de 16 h à 22 h.

Coop de solidarité, établissement de 175 places avec terrasse de 24 places. Maison victorienne avec terrasse chauffée et stationnement.

AUX BIENFAITS, CHOCOLATERIE, PÂTISSERIE, BAR LAITIER



1, rue de l'Évêché Ouest

Rimouski GSL 4H4

418 723-3311 | auxbienfaits.com

auxbienfaits@gmail.com

Produits : chocolats, variété d'entremets, gâteau fromage, cupcakes, tarte au sucre traditionnelle, gâteaux de mariage, glaces maison. Autres produits régionaux disponibles sur place.

Points de vente : IGA Extra (boul. Jessop et rue Sirois, Rimouski), Bar laitier (1030A, avenue de la Gaspésie, Mont-Joli), d'avril à octobre. Achat en ligne.

Horaire : variable selon les saisons. Voir le site internet.

Café de 22 places et boutique de produits.

SUZIE QUIMPER TRAITEUR



180, rue de l'Évêché Ouest, local 100

Rimouski GSL 4H9

418 725-5237 | suziequimpertraiteur.com

suziequimpertraiteur@hotmail.com

Cuisine et spécialités - Petite table : café resto, salades, sandwichs et desserts. Plats pour emporter. Buffet chaud, buffet froid, service de traiteur, bouchées pour cocktail et service de chef à domicile.

Horaires : à l'année, du lundi au vendredi, de 7 h à 15 h ; samedi, traiteur seulement. Dimanche : déjeuner, de 8 h à 15 h.

Faites appel à notre équipe de passionnés pour vous concocter un menu composé de produits bas-laurentiens. Salle à manger de 35 places ainsi qu'une salle privée de 40 places, déjeuner et dîner disponibles. Achat en ligne.

LA CRÈME FOLLE



16, rue Saint-Germain Est
Rimouski GSL 1A2
418 730-6668 | lacremefolle.ca
lacremefolle@hotmail.ca

Produits : gelatos, sorbets, crème molle, smoothies, pâtes à biscuits, café ainsi qu'une grande variété d'enrobages de chocolat belge.

Horaire : d'avril à septembre, de 13 h à 21 h.

La Crème Folle est une entreprise qui œuvre dans le domaine de la confection de glaces artisanales italiennes. Nous offrons en tout temps des glaces faites maison (gelatos et sorbets), de la crème molle, ainsi qu'une grande variété d'enrobages de chocolat belge.

ALIMENTATION PIERRE-LUC ARSENEAULT METRO PLUS RIMOUSKI



92, 2^e Rue Ouest
Rimouski GSL 8B3
418 723-6941 | metro.ca
mf022628mgr@metro.ca

Horaire : à l'année, tous les jours, de 8 h à 22 h.

Nous disposons d'un comptoir de sushis ainsi qu'un comptoir de pizzas faits maison. Un chef en magasin vous offre un grand éventail de plats prêts à manger. Gamme de produits prêts à cuire, que ce soit dans la viande ou dans le poisson. Nous avons aussi une section de bières de microbrasseries du Bas-Saint-Laurent et une grande gamme de produits bas-laurentiens.

YIN YAN SUSHI



61, rue Saint-Germain Est
Rimouski GSL 1A3
418 725-2233 | yinyansushi.com
info@yinyansushi.com

Cuisine et spécialités - Table gourmande : cuisine fusion asiatique et actuelle, poissons d'arrivée, sushis, poke bowl.

Menu du midi : à partir de 15,25 \$. Créez votre table d'hôte pour seulement 16 \$ incluant soupe, entrée et dessert.

Horaire : à l'année, de 11 h à 22 h. Visitez le site internet pour plus de détails.

Établissement de 54 places avec terrasse de 30 places. Service de traiteur et de chef à la maison. Commandes pour emporter, salon multifonctionnel, accès internet. Vins d'importation privée. Réservation en ligne.

ALIMENTATION COOP RIMOUSKI (IGA EXTRA)



375, boulevard Jessop
Rimouski GSL 1M9
418 723-1982 | iga.net
facebook.com/AlimentationCoopRimouski
iga08314hautedirection@sobeys.com

395, avenue Sirois
Rimouski GSL 8R2
418 724-2244 | iga.net
facebook.com/AlimentationCoopRimouski
iga08313hautedirection@sobeys.com

Produits : grande variété de produits régionaux, mets préparés sur place, comptoir de sushis, très grande gamme de produits : fruits et légumes, viandes spécialisées et vieillies, charcuteries, boulangeries, pâtisseries, produits laitiers, produits congelés, produits sans gluten et biologiques, etc. Service de traiteur. Achat en ligne (iga.net)

Horaire : à l'année, de 8 h à 21 h.

Brigade 225

225, boulevard René-Lepage Est
Rimouski G5L 1P2
(situé à l'Hôtel Rimouski)
418 721-5000 | labrigade225.com



Cuisine et spécialités - Table hôtelière : buffet déjeuner, bar-cocktail, bœuf vieilli, grillades, entrées, tartares et poissons.

Menu varié : 16 \$ à 99 \$.

Horaire : à l'année, de 6 h 30 à 21 h.

Nouveau restaurant de 230 places. Cuisine de style steak house, viandes vieillies sur place et cuites sur barbecue au charbon de bois. Nous proposons également des tartares, pizzas, poissons, une grande variété d'entrées et plus encore.

LA FUMERIE DE L'EST

371, avenue Léonidas Sud
Rimouski G5M 1A1
418 721-2621 | lafumeriedelest.com
facebook.com/lafumerie
rimouski@lafumeriedelest.com

Produits : poissons fumés : filets, mousses, saucisses, truite fumée marinée. Charcuteries artisanales fumées : jambon, bacon, smoked meat, saucisses. Mets cuisinés, vente de produits du terroir, etc.

Points de vente : consultez notre site internet pour connaître nos différents points de vente.

Horaire : du lundi au mercredi, de 9 h 30 à 17 h 30 ; jeudi et vendredi, de 9 h 30 à 19 h ; samedi et dimanche, de 10 h à 17 h.



200, avenue Léonidas Sud, local 4

Rimouski G5L 2T2

418 723-2536

facebook.com/BoulangerieDouville

info@boulangerie-douville.com

Produits : en épicerie : pain blanc, à l'huile d'olive, italien, paysan, blé entier, aux graines de lin, champêtre, épeautre et avoine, blé concassé et son d'avoine, sept grains, à l'avoine, aux céréales, double son, son d'avoine, pain aux raisins. Au comptoir : baguettes et minibaguettes, pains fesse, petits pains, miches, oursons en pain, etc. Quelques autres produits locaux disponibles. Commandez deux jours à l'avance.

Points de vente : Coop Saint-Fabien (Saint-Fabien), Alimentation Coop Rimouski (IGA Extra), Épicerie B.G., Épicerie de la Seigneurie, IGA Extra, boulevard Jessop, Metro Sirois, Metro, Pharmacie Brunet (Rimouski), Épicerie St-Anaclet (Saint-Anaclet), Épicerie Bernier.

Horaire : du lundi au vendredi, de 11 h 30 à 17 h.



Rimouski

418 721-5529 | 418 713-9370

facebook.com/Patisserie-La-Rose-Des-Sables-de-Rimouski

p.larosedessables@yahoo.ca

Produits : pâtisseries marocaines et interculturelles faites à la main, pièce par pièce : baklavas, sablés, pain marocain, cornes de gazelles à la pâte d'amande ou aux dattes, biscuits fleur d'amande, biscuits à la confiture de prunes ou de lait, fekass amandes-raisins ou fruits confits-amandes, makrout aux amandes, etc.

Points de vente : Marchés publics de Rimouski, Matapedia et Trois-Pistoles, COOP Alina, IGA Jessop, Poissonnerie Gagnon, Alimentation COOP Rimouski (IGA Extra), Épicerie BG, Crêpe Chignon, Festival interculturel (Rimouski), marchés de Noël de la région.

Horaire : sur appel seulement.

Achat sur commande à la pâtisserie.

Pas de vente sur place.



521, chemin des Prés Ouest
Rimouski G5N 1X9
418 722-9788 | mielchateaublanc.com
miellerie@mielchateaublanc.com

Produits : hydromels (vins de miel). Miel d'été, printemps, sarrasin, crémeux brut, en rayons. Produits au miel : caramiel®, choco-caramiel, gelée, moutardes, pollen, bonbons, pastilles, suçons, autres produits. Bougies, cire d'abeille et emballages cadeaux.

Points de vente : en été : Marché public de Rimouski et plusieurs sites touristiques de la région. Épiceries, dépanneurs, boutiques bas-laurentiennes. Autres points de vente dans notre site internet.

Horaire : sur rendez-vous au 418 722-9788.

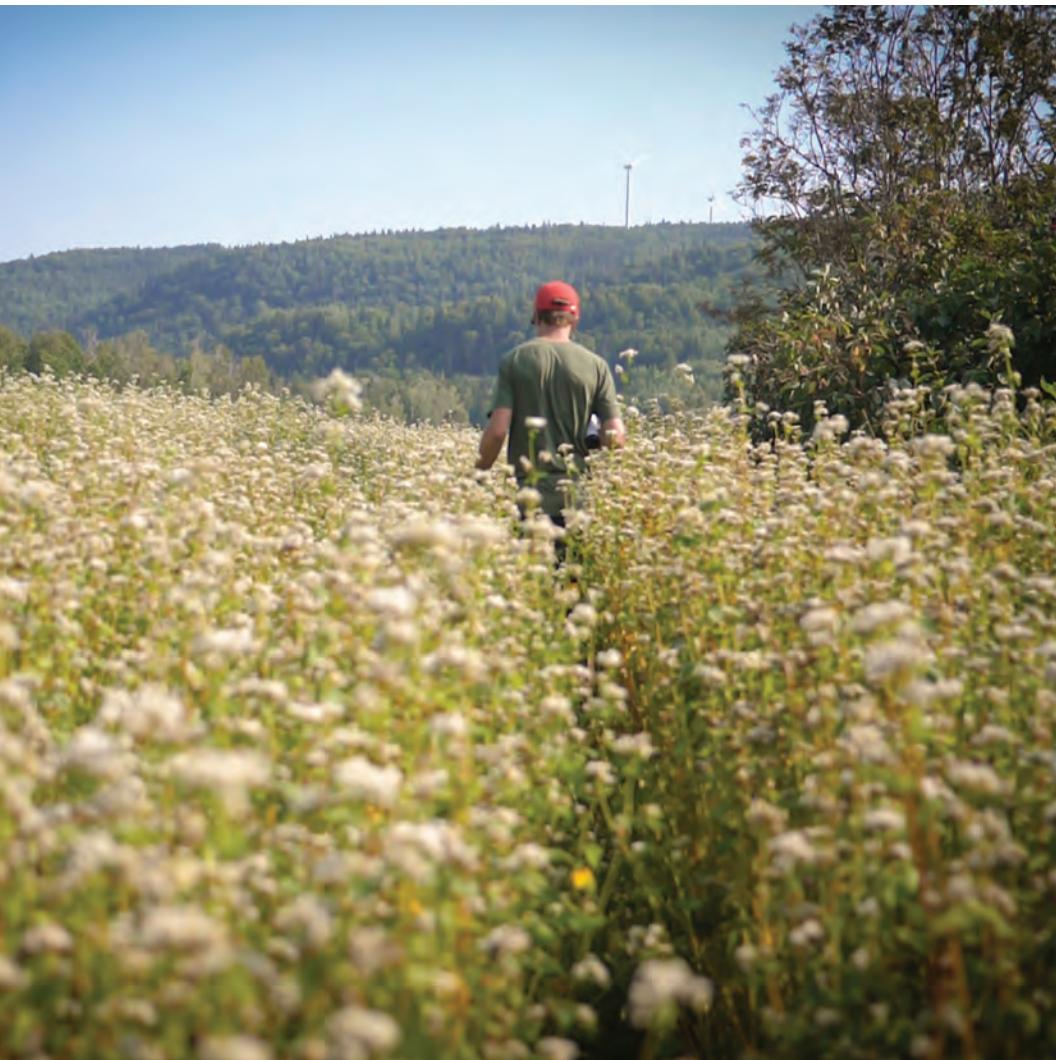
Dégustation gratuite.



222, route des Pionniers
Rimouski G5N 5N2
418 735-2655
facebook.com/epiceriedelaseigneurie222
seigneurie@cgocable.ca

Produits : grande variété de produits bas-laurentiens, charcuteries maison, plats cuisinés. Agence SAQ.

Horaire : du lundi au vendredi, de 8 h à 21 h ; samedi et dimanche, de 8 h à 20 h.



MANGER SAISON



90, 1^{er} Rang Neigette Est
Saint-Anaclet-de-Lessard GOK 1HO
418 725-7830 | mangersaison.com
mangersaison@gmail.com

Produits : légumes et fruits frais, choucroute, confitures, gelées, marinades, sauces, quiches, pizzas.

Points de vente : Marché public de Rimouski, kiosque à la ferme et épicerie de la région (voir la liste sur notre site internet).

Horaire : kiosque à la ferme, de juin à octobre. Consultez notre site internet pour l'horaire.

Produits cuisinés à partir de nos récoltes.

LA FERME DU FOND D'ORME



38, chemin du Cenellier Est
La Trinité-des-Monts GOK 1BO
418 779-2297 | fermedufonddorme.ca
fdfd61@outlook.com

Produits : agneau, bœuf et porc, différentes découpes : gigot, côtelette, carré, épaule, jarret, longe, cubes, rôti, osso buco, tournedos, T-Bone, faux-filet, steak, filet mignon, bavette, côtes levées, haché, abats, etc. Saucisses d'agneau variées, merguez.

Points de vente : La Fumerie de l'Est (Rimouski), sur place (sur rendez-vous). Achat en ligne.

La Ferme du fond d'orme est une ferme familiale en activité depuis 17 ans, qui a débuté avec une centaine de brebis. À La Trinité-des-Monts depuis 2010, nous vous offrons de l'agneau, du bœuf et du porc de qualité, nourris avec des aliments de choix que nous produisons principalement dans nos champs, sans pesticides, ni engrains chimiques. Nous valorisons le bien-être animal et l'agriculture raisonnée. Visite de la ferme sur réservation.

ÉRABLIERE LA GOUDRELLE



36, route de la Réserve
Saint-Marcellin GOK 1RO
418 735-2231 ou 418 722-7917 | lagoudrelle.ca
gilles.lepage49@hotmail.com

Produits : beurre d'érable, sirop d'érable, gelée, pépites de sucre d'érable, sucre (dur et mou), tire d'érable, cornets de sucre et de tire d'érable, caramel à l'érable.

Points de vente : IGA Extra, IGA, Les Halles Saint-Germain (Rimouski). Achat en ligne.

Horaire : mars et avril, tous les jours, de 8 h à 16 h.

Dégustation payante. Visite en entreprise disponible en mars et avril sur réservation.

LE BROUTARD DES APPALACHES (PRODUCTION F.A.T.)



78, chemin du 1^{er} Rang-de-Chénier Ouest
Esprit-Saint GOK 1AO
418 779-3145 | lebroutarddesappalaches.com
facebook.com/broutard
info@lebroutarddesappalaches.com

Produits : viande de jeune bovin que vous pouvez acheter de différentes façons. Nous possédons notre centre de découpe à la ferme, ce qui nous permet d'avoir un œil critique sur la qualité de nos produits.

Produits biologiques : produits de l'érable.

Points de vente : certains de nos produits à la Fumerie de l'Est (Rimouski), Marché public de Rimouski. Achat en ligne.

Horaire : tous les jours, sur appel au 418 732-0845 et 418 732-2812.

Élevé de façon naturelle, nourri uniquement avec des fourrages et du lait de la mère, sans hormone de croissance. Viande tendre au goût unique retracéable de la ferme à l'assiette. Nos produits sont disponibles à la ferme, sur rendez-vous, ou livrés quatre fois par année dans différentes régions du Québec. Choisir Le Broutard des Appalaches, c'est choisir une viande produite de façon respectueuse du bien-être animal et de l'environnement ! Visite sur demande à l'avance. Membre Terego (stationnement VR/roulettes pour une nuit).



Photo : CLM de La Mitis

LA MITIS

107

L'APPÂT BUVETTE



19 A, route du Fleuve Ouest
Sainte-Luce-sur-Mer G0K 1P0
418 739-0139 | facebook.com/lappatbuvette
info@lappat-sur-mer.com

Cuisine et spécialités - Table gourmande : menu déjeuner gourmet doté d'une belle originalité, sans oublier les dîners, sous le signe de la fraîcheur, conçus à partir de classiques réinventés. Notre menu du soir, qui est servi en format plat principal ou en formule tapas, évolue selon les arrivages et la disponibilité des produits locaux. Notre carte sera en mesure de plaire à d'innombrables palais. Vous pouvez également bonifier votre expérience avec un menu dégustation et des accords mets-vins.

Horaire : de mai à octobre, de 7 h à 22 h.

L'APPÂT buvette est un nouvel espace gourmand situé en bordure du fleuve dans l'anse de Sainte-Luce-sur-Mer, à proximité de Rimouski. Nous vous proposons des incontournables et nos coups de cœur des vins tant québécois qu'internationaux, de délicieux cocktails, des bières ainsi que plusieurs produits du terroir. Notre restaurant saura certainement satisfaire les grands ainsi que les petits appétits. Bienvenue à tous!

108

CAFÉ BISTRO L'ANSE-AUX-COQUES



31, route du Fleuve Ouest
Sainte-Luce-sur-Mer G0K 1P0
418 739-4815 | anseauxcoques.com
anseauxcoques@gmail.com

Cuisine et spécialités - Table gourmande : déjeuner et déjeuner santé, dîner menu bistro, fruits de mer, poissons, moules, palourdes frites, pâtes, pizzas fines, plats sautés et grillades.

Menu à la carte : midi : 13 \$ à 33 \$; soir : 14 \$ à 55 \$.

Horaire : en basse saison : du 30 avril au 31 mai et du 8 au 26 septembre, jeudi et vendredi, de 16 h à 21 h 30; samedi et dimanche, de 8 h 30 à 21 h 30. Du 1^{er} au 23 juin, en semaine, de 11 h 30 à 21 h 30; samedi et dimanche, de 8 h 30 à 21 h 30. En haute saison : du 24 juin au 6 septembre, de 7 h 30 à 21 h 30.

Établissement de 165 places avec terrasse de 90 places. Terrasse couverte et chauffée, face à la mer.

La voie LACTIK



249, 2^e Rang Est
Sainte-Luce GOK 1PO
418 318-7728 | lavoielactik.ca
lavoielactik@hotmail.com

Produits : choucroute blanche, mauve, rose, kimchi, carotte lactofermentée.

Points de vente : Côté Est (Kamouraska), COOP Alina, Fromage en Tête, (Rimouski), Épicerie C.H. Bernier & Fils Ltée, Marché Sainte-Luce (Sainte-Luce), Le Vieux Moulin (Sainte-Flavie), Boulangerie Toujours Dimanche (Matane).

Choucroutes uniques, kimchi végane et légumes lactofermentés. La Voie Lactik est une entreprise de transformation de légumes locaux qui a vu le jour en 2016. Nous offrons des produits savoureux et vivants, possédant des valeurs nutritives exceptionnelles grâce à une méthode de conservation ancestrale : la lactofermentation. Croquez dans la vie !



495, route 132 Est
Sainte-Luce-sur-Mer GOK 1PO
418 509-3419 | ranchbsm.com
info@ranchbsm.com

Produits : boîte découverte et BBQ, petite boîte mixte, fondue en famille (2 ou 4 personnes), spécial raclette.

Points de vente : Marché public de Rimouski, Marché public de La Mitis, Marché public de Sainte-Luce.

Horaire : ouvert à l'année.

Situé dans un endroit paradisiaque aux abords du fleuve Saint-Laurent et aux portes de la Gaspésie. Issu de gens passionnés et aimants des animaux, le Ranch désire vous partager sa passion : l'élevage du bison. Élever ce grand gibier ne s'apprend pas du jour au lendemain. Mais chez les Corbin, cela fait plus de 30 ans que le bison fait partie de la famille.

Visite guidée disponible sur réservation. Achat sur place.

ferme croque hectares



461, route 132 Est
Sainte-Luce-sur-Mer GOK 1PO
418 948-4159 | croquehectares.com
info@croquehectares.com



Produits : fleur d'ail, ail frais nouveau, pesto de fleur d'ail fermentée, aromates, ail fermenté au miel, vinaigre de cidre à la fleur d'ail, ail fermenté.

Points de vente : consultez la liste complète de nos points de vente au saveursbsl.com.

Horaire : de juillet à octobre, samedi et dimanche de 10 h à 15 h.

La Ferme Croque-hectares, productrice d'ail local, travaille le sol avec amour dans le respect de la nature et des plantes, sur des terres situées à Sainte-Luce-sur-Mer et Saint-Augustin-de-Desmaures.



Centre Polyvalent de Saint-Gabriel-de-Rimouski
103, rue Leblanc
Saint-Gabriel-de-Rimouski GOK 1MO
marchehautsplateaux.com
facebook.com/marchehautsplateaux
info@marchehautsplateaux.com

Produits : fruits, légumes, produits de l'érablière, viandes, produits transformés et autres gourmandises.

Horaire : tous les jeudis, de 16 h à 19 h, du 23 juin au 8 septembre.

Le Marché public des Hauts-Plateaux vous propose de rencontrer directement les producteurs et transformateurs du Haut-Pays de La Mitis. Il vous propose de découvrir des aliments de saison, frais, locaux et de qualité, le tout dans une ambiance conviviale! Dégustations sur place, ainsi qu'aires de pique-nique, espace famille et jeux d'eau à proximité.

FERME VUE D'EN HAUT



Les Hauteurs
581 246-3222 | fermevuedenhaut.com
info@fermevuedenhaut.com

Produits : légumes diversifiés, ail et fraises cultivées sans engrais, ni pesticides de synthèse.

Points de vente : abonnements à la ferme. Vente en marché public.

Horaire : ouvert à l'année.

La Ferme Vue d'en Haut est une ferme maraîchère située à Les Hauteurs. La ferme se spécialise dans la production de légumes diversifiée, d'ail et de fraises cultivées sans engrais, ni pesticides de synthèse. Elle souhaite alimenter sa communauté en produits frais, locaux et de qualité.

Pas de vente sur place.

HYDROMELLERIE
DU VIEUX MOULIN

141, route de la Mer (route 132)
Sainte-Flavie GOJ 2L0
418 775-8383 | vieuxmoulin.qc.ca
info@vieuxmoulin.qc.ca



Produits : hydromels doux, sec, aux pommes, bleuets, framboises et poires. Gagnant de 32 médailles d'Or au Québec, au Canada et aux États-Unis. Les miels Tête en Fleurs, confitures, moutardes, bonbons, chandelles, savons et autres produits fins de la ruche.

Points de vente : épiceries du Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie, SAQ, marchés publics, livraison partout au Québec et au Canada.

Horaire : à l'année, de 8 h à 21 h.

Visite en entreprise, dégustation gratuite. Ruche d'observation des abeilles et Musée de la Neufve-France.





460, route de la Mer (route 132)
Sainte-Flavie GOJ 2L0
418 775-7233 | gaspesiana.com
info@gaspesiana.com



Cuisine et spécialités - Table hôtelière : filet de morue, pavé de flétan sauce crémeuse au safran, gravlax de saumon au gin Mugo.

Table d'hôte : 33 \$ à 39 \$; menu midi : 16 \$ à 18 \$.

Horaire : d'avril à octobre, de 7 h à 21 h.

Établissement de 85 places avec terrasse de 20 places. Hébergement sur place. Vue imprenable sur le fleuve. Site transactionnel. Achat en ligne.

LES HERBES SALÉES DU BAS-DU-FLEUVE

les herbes salées
du Bas-du-Fleuve



182, chemin Perreault
Sainte-Flavie GOJ 2L0
418 775-4922
herbes@herbessalees.com

Produits : herbes salées traditionnelles et déshydratées.

Points de vente : Marchés publics (Rimouski, Sainte-Luce, Sainte-Flavie et Matapedia), Metro, IGA, Super C (comptoirs de fruits et légumes), boutiques spécialisées à travers la province.

Horaire : de juillet à septembre, sur réservation.

D'origine québécoise, Les Herbes Salées du Bas-du-Fleuve résultent d'un mélange de fines herbes et de légumes finement hachés et macérés, comme c'était la coutume autrefois. Visite en entreprise sur réservation.



775, route Flavie-Drapeau (route 132)

Sainte-Flavie GOJ 2L0

418 775-7050, poste 138

marchepublicdelamitis.com

facebook.com/stefflavie

info@marchepublicdelamitis.com

Produits : produits de la cueillette en milieu sauvage, viandes, fruits et légumes, pains, produits d'artisanat, etc.

Horaire : du 4 juin au 8 octobre 2022, les samedis, de 9 h à 13 h.

Le Marché a pour mission la mise en valeur des produits du terroir mitissien, faire connaître les produits agroalimentaires et/ou biologiques ainsi que les produits artisanaux. Lieu de rassemblement et de contact entre le producteur agricole ou l'artisan et le consommateur. Chaque semaine, retrouvez une ambiance unique, un lieu de rencontre et d'animation en plein air qui met en valeur les talents et le savoir-faire local. Favorisez l'achat local et profitez de tous les bons produits frais du jour disponibles de notre région. Apportez votre sac réutilisable ! En cas de pluie, le Marché se tient à l'édifice municipal. Dégustation gratuite.

MA CABANE EN GASPÉSIE



1017, boulevard Jacques-Cartier

Mont-Joli GSH 3K8

418 775-0002 | macabaneengaspesie.com

info@macabaneengaspesie.com

Produits : barbe à papa, pop corn à l'érable, beurre d'érable, beurres de fruits à l'érable, caramel à l'érable, caramel à la fleur de sel, casonade à l'érable, cornet beurre d'érable, gelée à l'érable, confit d'oignon à l'érable, pain de sucre, sirop d'érable, suçons à l'érable, tire d'érable, pâtisseries à l'érable. Boulangerie. Sandwicherie.

Horaire et points de vente : liste disponible sur le site internet. Boutiques au 115, rue Saint-Germain Ouest et au 371, avenue Léonidas Sud à Rimouski. Achat en ligne.

Ma Cabane en Gaspésie se déploie sur une superficie de 1 400 acres. La famille Ouellet, propriétaire de ce petit coin de paradis, cultive son savoir-faire depuis les années 1950. C'est maintenant la sixième génération qui, bénéficiant de l'expertise accumulée au cours des décennies, vous ouvre ses portes sur ses boutiques où toutes les odeurs et les saveurs se marient.



DISTILLERIE
MITIS

1034, avenue de la Gaspésie
Mont-Joli G5H 0B2
418 775-4011 | distilleriemitis.com
info@distilleriemitis.com



Produits : Le Mitis (spiritueux vieilli sous bois québécois), gin Mugo (Dry Gin), rhum Nordique (vieilli en fût).

Points de vente : sur place, dans les SAQ du Québec.

Horaire : de juin à septembre, tous les jours, de 10 h à 17 h.

La Distillerie Mitis se spécialise dans la production de spiritueux fins et distinctifs. Ses activités ont débuté en juillet 2019 avec la production et la vente du gin Mugo, élaboré en collaboration avec les Jardins de Métis.

Le gin Mugo a remporté la médaille double or du concours New York World Wine and Spirits Competition 2019, ainsi qu'une médaille d'or au Canadian Artisan Spirits 2020.

Depuis 2021, le rhum fait aussi partie des produits fabriqués par la distillerie. Venez vivre l'expérience Distillerie Mitis !

LES P'TITS FRUITS CHAMPÊTRES INC.



fraises, framboises et bleuets

104, 4^e Rang Est
Mont-Joli G5H 3K6
418 775-7573 | facebook.com/fruitschampetres
info@fruitschampetres.com



Produits : tartinades et coulis de fraises, de framboises et de bleuets, tartinade de fraises-rhubarbe, beurre de fraises, tartinade agrumes et citrouille, beurre de pommes et bleuets. Tartes aux fruits : fraîches ou congelées (disponibles sur place seulement, sur rendez-vous).

Points de vente : certains Metro de la région du Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie, certaines boutiques spécialisées du Québec, Fromagerie des Basques (Trois-Pistoles), Aux Bienfaits, IGA Extra Jessop (Rimouski).

Horaire : de juillet à octobre, sur rendez-vous.

Nouveauté : autocueillette de pommes et de prunes.



YVAN
PERREAULT

Yvan Perreault & Fils inc.
SPECIALISTE EN ALIMENTATION
ÉPATE - LÉGUMIERS - VIANDES - MÉTAL

Mont-Joli
418 775-7743 | yperreault.ca
info@yperreault.ca

Distributeur alimentaire pour l'Est du Québec, Québec et le Nouveau-Brunswick. Service de transport réfrigéré au Québec ainsi qu'aux États-Unis.

Pas de vente sur place.



FERME GEONEL



223, 4^e Rang Est
Saint-Joseph-de-Lepage G5H 3K6
418 775-4451 | geonel357.wixsite.com/monsite
geonel357@hotmail.ca



Produits biologiques : farines : blé tamisée, blé blanche, sarrasin, avoine, seigle, orge. Pois jaunes à soupe, avoine nue, blé, sarrasin, orge brassicole, seigle.

Points de vente : Racines Boulangerie fermière (Rivière-du-Loup), IGA Jessop, la Corde d'Achat (Rimouski), Hydromellerie du Vieux Moulin (Sainte-Flavie), IGA Mont-Joli (Mont-Joli), Groupe Tarigou (Baie-des-Sables). Achat en ligne.

Horaire : à l'année, sur appel.

Depuis toujours, nous travaillons en harmonie avec la terre. Certifiée biologique depuis 11 ans, nous offrons des produits céréaliers et maraîchers de haute qualité. Soucieux de nos clients, notre force est d'entretenir de bonnes relations à long terme. Téléphonez-nous, nous avons hâte de pouvoir vous servir !

BERGERIE DE LA COLLINE



862, route Roy
Sainte-Angèle-de-Mérici GOJ 2H0
581 246-0688
facebook.com/bergeriedelacolline2021
bergeriedelacolline@gmail.com

Produits : découpes : agneau haché, rôti d'épaule, rôti de palette, cubes à mijoter, jarret ou souris, carré français, côtelettes, gigot, tranches de gigot, cubes à brochette. Agneau entier ou demi-agneau sur réservation. Prêt à cuisiner : saucisses, bacon, cretons, brochettes marinées, côtelettes marinées, boulettes hachées assaisonnées, sauce à spaghetti, trios. Prêt à manger : tranches de gigot en sauce avec couscous et légumes colorés, ragoût spécial, pizza steak haché agneau.

Points de vente : marchés publics de Rimouski, de Sainte-Luce et de La Mitis (Sainte-Flavie). Achat en ligne.

Horaire : selon la saison.

La Bergerie de la Colline est une entreprise de production ovine dont la priorité est de fournir aux consommateurs une viande succulente et une meilleure connaissance de la production d'agneau à la ferme, tout en procurant aux animaux bien-être, confort et alimentation de qualité. Dégustation gratuite.

LE GARDE-MANGER AUX BOIS CLAIR



Le Garde-Manger aux Bois Clair inc.
Élevage, Boucherie et Charcuterie

749, route 132 Est
Sainte-Angèle-de-Mérici GOJ 2H0
418 725-8740
facebook.com/Le-Garde-Manger-aux-Bois-Clair-inc-2106391462940095

Produits : viande de sanglier en découpes ou en produits transformés (saucisses, terrines, cretons, jerky, etc). Aussi disponibles des terrines et pâtés en conserves.

Points de vente : Marché public de La Mitis (Sainte-Flavie), Marché public de Sainte-Luce (Sainte-Luce-sur-Mer), Épicerie BG (conserves seulement) (Rimouski).

Il est possible de vous procurer nos produits sur commande par téléphone ou via Facebook. Visite en entreprise animée par un guide, à l'extérieur et à l'intérieur.

LA CABOTTINE – SAVEURS INDIGÈNES



54, 1^{er} Rang de Cabot
Sainte-Angèle-de-Mérici GOJ 2H0
418 775-1306 | lacabottine.ca
facebook.com/lacabottine
saveursindigenes@lacabottine.ca

Produits : en saison : petits fruits, légumes, aromates et champignons sauvages frais. À l'année : produits dérivés de champignons sauvages séchés, tisanes, gelées, tartinades et aromates.

Points de vente : marchés publics de Rimouski et Sainte-Flavie, Les Jardins de la Mer (Kamouraska), Amarante, épicerie écologique (Témiscouata-sur-le-Lac). Au bord du vrac (Trois-Pistoles), Marché de Chez Nous (Saint-Mathieu-de-Rioux), Restaurant Bon Voyage (Saint-Fabien), Aux Bienfaits, COOP Alina, Boulangerie Folles Farines, Fromage en Tête, La Fumerie de l'Est, Péchés Mignons, (Rimouski), Marché Sainte-Luce (Sainte-Luce), Ateliers Plein Soleil (Mont-Joli), Fromagerie du Littoral (Baie-des-Sables), Boulangerie Toujours Dimanche (Matane).

Horaire : de mai à décembre, sur réservation.

La Cabottine – Saveurs indigènes est une petite entreprise spécialisée dans la cueillette de produits sauvages comestibles cueillis en pleine nature bas-laurentienne. Nous pratiquons une cueillette éthique, respectueuse des écosystèmes. Randonnées guidées. Achat en ligne.

DOMAINE DAMILIA



22, 7^e et 8^e Rang
La Rédemption GOJ 1P0
418 750-8901
facebook.com/Domaine-Le-Damilia
domainedamilia@gmail.com

Produits : bœuf, porc, agneau, poulet de grain (différents formats ou selon vos besoins), lapin (à l'unité), légumes frais de saison (en panier ou au détail), plants (légumes, fleurs).

Points de vente : Dépanneur Chez Ti-Noir (La Rédemption). Livraison à domicile.

Horaire : à l'année, lundi et mardi, de 8 h à 18 h ; mercredi, de 8 h à 20 h ; jeudi et vendredi, de 8 h à 21 h ; samedi, de 8 h à 17 h ; dimanche, de 9 h à 17 h.

Visite de la ferme disponible, accès à des sentiers de marche en nature.

Le Domaine Damilia est opéré par une famille d'agriculteurs de plusieurs générations. Il privilégie le bien-être animal, une nourriture saine sans hormones, ni antibiotiques, l'élevage en liberté et un environnement responsable zéro déchet.

LES JARDINS DE MÉTIS



Jardins de Métis

200, route 132
Grand-Métis GOJ 1Z0
418 775-2222 | jardinsdemetis.com/manger-local
info@jardinsdemetis.com

Produits : miel pur des Jardins, pousses de fougères au vinaigre de vin, sirop de pin mugo.

Points de vente : achat en ligne et boutique de produits régionaux.

Cuisine et spécialités :

- **Restaurant Villa Estevan Lodge**, cuisine honnête réalisée avec les produits de notre jardin mais aussi issus de l'agriculture biologique ou raisonnée et de la cueillette sauvage.
- **Bistrot Le Bufton**, petites assiettes selon les arrivages, bières de microbrasseries, vins de petits producteurs.
- **Café Jardin**, pour une halte à mi-chemin, breuvages, pâtisseries et produits glacés maison.

Horaire : Les Jardins de Métis : de juin à octobre, de 8 h 30 à 17 h ; Restaurant Villa Estevan Lodge : du mardi au samedi, de 12 h à 14 h 30 ; Bistrot Le Bufton : tous les jours, de 9 h à 17 h, service du midi, de 11 h 30 à 14 h 30 ; Café Jardin : du mercredi au dimanche, de 10 h à 17 h.

MINE DE KETCHUP



177, rue Laflamme
Padoue GOJ 1X0
418 318-2519 | minedeketchup.ca
guillaume@minedeketchup.ca

Produits : ketchup, salsa douce, salsa épicee.

Horaire : dès l'automne 2022. Ouvert à l'année, du lundi au vendredi de 8 h à 17 h.

La Mine de Ketchup est une entreprise de transformation alimentaire spécialisée dans la fabrication de ketchup, salsa et autres types de sauces. Il s'agit de produits régionaux sans agent de conservation qui vous charmeront par leurs goûts et leurs valeurs nutritionnelles. Située au cœur d'un petit village du Bas-Saint-Laurent, l'entreprise dessert sa région dans plusieurs marchés, tels que les grandes surfaces, les marchés indépendants et les marchés de spécialités.

Visite disponible sur réservation. Achat sur place.

ATELIER CULINAIRE
PIERRE-OLIVIER FERRY

ATELIER CULINAIRE
PIERRE-OLIVIER FERRY

164, rue Principale
Métis-sur-Mer GOJ 1S0
418 732-4202 | atelierculinaireferry.com
info@atelierculinaireferry.com

Produits : Les Boules Glacées - Comptoir de gelatos artisanaux fabriqués sur place avec des produits de la région et de notre paysage (rose, peuplier baumier, cèdre, mélilot, etc.). Osez les découvrir dans le magnifique village de Métis-sur-Mer ! Plats pour emporter, boulangerie et boutique.

Horaire : pour connaître notre horaire, consultez notre site internet.

L'Atelier culinaire Pierre-Olivier Ferry, c'est aussi un cuisinier de village avec des mets pour emporter sur réservation, des ateliers culinaires et une équipe de consultation en création de produits et gestion de la restauration. Consultez notre site internet.



Photo : Nelson Léveillé

LA MATAPÉDIA

130

BIDON & BOCOCO



429, route 132 Ouest
Val-Brillant GOJ 3L0
418 631-1431 | bidonetbococo.com
info@bidonetbococo.com

Produit : œufs frais.

Points de vente : consultez le saveurbsl.com pour connaître nos points de vente en épicerie.

Horaire : kiosque libre-service à la ferme, tous les jours.

Venez visiter notre kiosque libre-service pour vous approvisionner en œufs frais et locaux aisément.

131

LA VALLÉE DE LA FRAMBOISE INC. ÉCONOMUSÉE®



34, route Lauzier
Val-Brillant GOJ 3L0
418 742-3787 | valleedelaframboise.com
passion@valleedelaframboise.com

Produits : alcools, gelées et confitures, tartes, muffins, slush, etc.

Point de vente : achat en ligne.

Horaire : de la mi-juin à l'Action de grâce ; le reste de l'année sur appel.

Visite guidée (\$). Groupes sur réservation. Autocueillette de différents fruits. Dégustation payante. Venez découvrir une entreprise familiale spécialisée dans la culture et la transformation de la framboise et autres petits fruits en délices sucrés. L'ÉCONOMUSÉE® permet de découvrir les étapes de fabrication des vins, mistelles et liqueurs de fruits, du champ à la bouteille.

MARCHÉ PUBLIC MATAPÉDIEN



657 route 132 (face au Camping Amqui)
Amqui GSJ 2H2
418 629-4474, poste 223
marchematapedien.com
marchematapedien@gmail.com

Horaire : du 23 juin au 22 septembre. Pour connaître nos heures d'ouverture, consultez notre site internet.

Le Marché public matapédién est un lieu convivial d'échanges entre les producteurs et productrices de la région et la population.

Les Matapédiens forment un milieu tissé serré fier de soutenir l'achat local. Que vous soyez de notre belle vallée ou visiteur, nous sommes heureux de vous accueillir pour vous faire découvrir notre savoir-faire. Venez savourer nos produits de boulangerie, de boucherie, nos alcools fins, les belles récoltes de nos producteurs maraîchers, notre offre exclusive de champignons sauvages ainsi que plusieurs autres produits du terroir !

Au Marché public matapédién, l'ambiance est toujours agréable et c'est avec le sourire que nous vous attendons. Un rendez-vous hebdomadaire à inscrire à votre agenda !

MICROBRASSERIE LA CAPTIVE



140, boulevard Saint-Benoit Ouest
Amqui GSJ 2E8
418 631-1343 | lacaptive.ca
info@lacaptive.ca

Produits : à la carte, une belle sélection de bières maison, allant de la blanche fruitée à la noire, en passant par la Pilsener et la brune d'inspiration anglaise.

Cuisine et spécialités - Petite table : mises en bouche, salades-repas, sandwiches gourmands, burgers décadents, nachos et pizzas fines.

Menu à la carte midi et soir : 4,50 \$ à 19 \$.

Horaire : à l'année, du mardi au vendredi, de 8 h à 23 h ; les samedis de 15 h à 23 h ; fermé les dimanches et lundis.

Ouverte depuis 2010 dans un ancien édifice municipal de police, caserne de pompier, hôtel de ville et bibliothèque municipale, la microbrasserie La Captive fait renaître les lieux avec un pub-restaurant en plus d'un café internet et spectacle. Un lieu de culture sous toutes ses formes ! Visite en entreprise. Achat sur place. Dégustation payante.

CHOCOLATERIE BELJADE



304, boulevard Saint-Benoit Ouest
Amqui GSJ 2G1
418 631-4660 | chocolateriebeljade.ca
beljade2017@gmail.com



Produits : chocolat fin, boule à chocolat chaud offerte en neuf saveurs délicieuses. Bar laitier avec chocolat à tremper.

Sophie Marion est artisan chocolatière et amoureuse du chocolat. Toute petite, elle rêvait qu'un jour elle vendrait quelque chose qu'elle aurait fait elle-même, du sucre d'orge, des bonbons. Elle y a pensé longtemps et en 2007, elle rencontre une passionnée qui lui fait découvrir le bonheur du chocolat. Seule votre imagination peut vous arrêter dans cette création artistique. Démonstration des étapes de transformation, dégustation payante et gratuite.

METRO AMQUI



30, boulevard Saint-Benoit Est
Amqui GSJ 2B7
418 629-3560 | metro.ca
mf022647mgr@metro.ca

Horaire : à l'année, tous les jours, de 8 h à 21 h.

Nous disposons d'un comptoir de sushis ainsi qu'un comptoir de pizzas faits maison. Un chef en magasin vous offre un grand éventail de plats prêts à manger. Un méchoui où l'on fait fumer autant de la viande que du poisson. Grande gamme de produits prêts à cuire, que ce soit dans la viande ou dans le poisson. Nous avons aussi une section de bières de microbrasseries du Bas-Saint-Laurent.



LA FILLE DU PÊCHEUR, POISSONNERIE



2-36, rue Normand Sud
Amqui GSJ 1S1
418 570-1940 | lafilledupecheur.ca
boutique@lafilledupecheur.ca

Produits : poissons et fruits de mer frais, produits fumés, produits marinés, mets cuisinés sur place, boîtes-repas, produits du terroir gaspésien et bas-laurentien, produits avec ou sans alcool du terroir québécois, créations d'artisans d'ici.

Horaire : ouvert à l'année. Mercredi, samedi et dimanche de 11 h à 18 h, jeudi et vendredi de 14 h à 20 h.

Dégustations offertes gratuitement à l'occasion.

FERME APICOLE VALLÉE FLEURIE



19, rue Savoie
Saint-Alexandre-des-Lacs GOJ 2C0
418 778-3183 | mielvalleefleurie.com
contact@mielvalleefleurie.com

Produits : miel en vrac, miel crémeux et clair, gelée de framboises, de cassis et miel, confiture de framboises et miel, de bleuets sauvages et miel, chocolat fondant au miel, caramel au miel fleur de sel, vinaigrette moutarde et miel.

Points de vente : Fromagerie des Basques (Trois-Pistoles), Marché Richelieu, Metro (Amqui), Alimentation Causap (Causapscal), IGA (Matane).

Pas de vente sur place.



LES JARDINS CACHÉS



198, rue des Forges
Amqui GSJ 3B2
418 629-5554 | lesjardinscaches.ca
roy.francine@cgocable.ca



Produits : ail et légumes variés (carottes, haricots, pois, pommes de terre, betteraves, laitues, oignons, choux, etc.), marinades, condiments, confitures.

Points de vente : Marché public matapédién, Marché Richelieu, Metro, kiosque situé au 63, Saint-Benoit Est (Amqui), Marché Tradition (Sayabec), sur place (sur rendez-vous uniquement).

Horaire : le kiosque est ouvert les dimanches d'août et de septembre, de 12 h à 16 h.

Les Jardins Cachés, c'est un projet de retraite un peu fou qui a débuté en 2014 avec la production d'ail de consommation et d'ail de semence. Aujourd'hui, en plus d'une moyenne de 12 000 bulbes d'ail produits à chaque année, une trentaine de variétés de légumes sont aussi cultivés dans les jardins. C'est une entreprise qui ne cesse de grandir par son souci de répondre à la demande en légumes frais, bios et de proximité. De plus, nous offrons une gamme variée de produits transformés.

LES FRAÎCHEURS DE LA VALLÉE



2, route du Petit Rang 2
Causapscal GOJ 1J0
418 756-3959
facebook.com/lesfraicheursdelavallee
leblay@telus.net

Produit : pleurotes frais, produits transformés à base de pleurotes (marinade, moutarde, pizza, produits séchés).

Points de vente : épicerie du Bas-Saint-Laurent, Marché public matapédién (Amqui).

Horaire : du lundi au samedi, de 9 h 30 à 16 h 30 (sauf le jeudi).

Les Fraîcheurs de la Vallée offrent des champignons pleurotes frais et ce, toute l'année. Un champignon délicieux pour accompagner les viandes et les poissons. Visite de la ferme sur réservation.



Photo : Robert Barolet

LA MATANIE

140

FROMAGERIE DU LITTORAL



200, route 132 Est
Baie-des-Sables G0J 1C0
418 772-1314 | fromageriedulittoral.com
contact@fromageriedulittoral.com

141

NATURE HIGHLAND



546, 5^e Rang Ouest
Baie-des-Sables G0J 1C0
418 772-6193 | naturehighland.com
info@naturehighland.com



Produits : cheddar frais du jour en grains et en bloc, L'Épave – cheddar vieilli d'un à quatre ans, La perle du littoral – fromage à pâte molle de type camembert, Le rayon d'or – fromage à pâte semi-ferme avec probiotique (unique au Canada), Le P'tit Blanchon du littoral – fromage à tartiner, Le blé des sables – fromage à griller. Autres produits régionaux disponibles sur place.

Points de vente : comptoir de vente à la fromagerie, marchés d'alimentation de la région. Achat en ligne.

Horaire : avril et mai, du mercredi au samedi, de 9 h à 17 h. De juin à septembre, tous les jours, de 9 h à 18 h. D'octobre à décembre, du mercredi au samedi, de 9 h à 17 h.

Observation de la production fromagère (vitrine).
Dégustation gratuite.



3141, chemin du Pont-Couvert
Saint-Ulric G0J 3H0
418 737-4305 | vignoblecarpinteri.com
info@vignoblecarpinteri.com



Produits : vins rouge, blanc et rosé ; spiritueux : Toniac, grappa et limoncello, Amaretto, Toniac à l'orange et Gaspa ; huile d'olive et vinaigre balsamique importés haut de gamme ; vins de cuison.

Horaire : de mai à la fin octobre, de 10 h à 18 h.

Visite commentée et dégustation gratuites. Aires de pique-nique, terrasse de 50 places. Achat en ligne.



321, rue Bon Pasteur

(Colisée Béton Provincial)

Matane G4W 2E4

418 562-6734 poste 218 | lamatanie.ca

facebook.com/environnementmatanie

mrcdelamatanie@lamatanie.ca

marieanne.robitaille@lamatanie.ca

Produits : fruits, légumes, pâtisseries, viandes diverses (porc, boeuf, etc.), fromages, miel et bien plus encore!

Horaire : tous les samedis du 2 juillet au 17 septembre 2022.

Le Marché public de La Matanie se veut un lieu convivial favorisant l'achat local et les échanges entre les producteurs-transformateurs et les citoyens. Auparavant organisé par les Saveurs de La Matanie et né d'un désir d'offrir au public des aliments savoureux, de qualité et transformés localement, le Marché public connaîtra sa première édition sous l'aile de la MRC de La Matanie. Suivez-nous sur le site internet de la MRC de La Matanie et restez informé de toutes les nouveautés! On se voit au marché!



INDEX

Photo : Robert Baronet

- AGNEAU, BISON, BŒUF, CHEVREAU, PORC, SANGLIER ET VEAU**
124 Bergerie de la Colline
40 Bergerie Du Pont
47 Coopérative de solidarité des producteurs d'agneaux du Québec
126 Domaine Damilia
33 Domaine Vert Forêt
27 Ferme Côté et Turcotte
145 Ferme des Érables et cousins inc.
67 Ferme Fournier
13 Fermette Harbour inc.
24 Ferme Les Petits Régals des Bois
15 L'Agnerlierie inc.
105 La Ferme du fond d'orme
54 La Ferme Grande Fourche inc.
106 Le Broutard des Appalaches (Production F.A.T.)
123 Le Garde-Manger aux Bois Clair
23 O'Rye du Kamouraska
111 Ranch Bisons sur Mer
- BIÈRES**
59 Le Caveau des Trois-Pistolets
43 Microbrasserie Aux Fous Brassant
5 Microbrasserie La Baleine Endiablée
134 Microbrasserie La Captive
21 Tête d'Allumette microbrasserie
- BIO**
77 COOP Alina
34 Domaine Acer ÉCONOMUSÉE®
37 Domaine de BeauFor
26 Doū produits d'éralbe biologiques
53 Érable Richard
27 Ferme Côté et Turcotte
110 Ferme Croque-hectares
122 Ferme Geonel
32 La Jardinière
106 Le Broutard des Appalaches (Production F.A.T.)
22 Le Jardin des Pèlerins
35 Le Vallon Bleu
85 Les Baguettes en l'air, boulangerie artisanale
137 Les Jardins Cachés
141 Nature Highland
56 Nokomis inc.
36 Viv-Herbes
- BOISSONS**
17 Brûlerie de l'Est
58 Chaga du Bas
75 Chapeau Moustache
66 Eau Limpide
32 La Jardinière
42 Laiterie ÔRA
22 Le Jardin des Pèlerins
62 Les Chants du Fleuve
146 Les Jardins de l'Orme
- BOISSONS ALCOOLISÉES**
119 Distillerie Mitis
34 Domaine Acer ÉCONOMUSÉE®
114 Hydromellerie du Vieux Moulin
52 Hydromellerie Saint-Paul-de-la-Croix
131 La Vallée de la Framboise inc. ÉCONOMUSÉE®
101 Le Château Blanc, Apiculture inc.
142 Vignoble Carpinteri inc.
- BOULANGERIES ET PÂTISSERIES**
90 Aux Bienfaits, chocolaterie, pâtisserie, bar laitier
44 Boulangerie Artisanale Au Pain Gamin
70 Boulangerie artisanale Folles Farines
72 Boulangerie Citron Confit inc.
31 Boulangerie Couleur de Blé
98 Boulangerie Douville
78 Boulangerie Le Farinographe
144 Boulangerie Toujours Dimanche
85 Les Baguettes en l'air, boulangerie artisanale
100 Pâtisserie La Rose des Sables de Rimouski

- 79 Pâtisseries et Gourmandises d'Olivier
64 Saint-Simon Bagel

CHAMPIGNONS

- 57 Ferme du Castor Gras
125 La Cabottine - Saveurs indigènes
32 La Jardinière
139 Les Fraîcheurs de la Vallée

CHARCUTERIES

- 40 Bergerie Du Pont
33 Domaine Vert Forêt
145 Ferme des Érables et cousins inc.
15 L'Agnerlierie inc.
105 La Ferme du fond d'orme
54 La Ferme Grande Fourche inc.
106 Le Broutard des Appalaches (Production F.A.T.)
123 Le Garde-Manger aux Bois Clair
76 Le Maître Saucisseur
111 Ranch Bisons sur Mer

CHOCOLATS, GÂTEAUX ET CONFISERIES

- 90 Aux Bienfaits, chocolaterie, pâtisserie, bar laitier
144 Boulangerie Toujours Dimanche
133 Chocolaterie BelJade
63 Chocolaterie Julie Morin
10 Chocolaterie La Fée Gourmande
73 Croqu'Érable
93 La Crème Folle
79 Pâtisseries et Gourmandises d'Olivier

CONDIMENTS, FINES HERBES, SAUCES ET VINAIGRETTES

- 50 Au Cochon Braisé
8 Ca goûte le Bois!
33 Domaine Vert Forêt
38 Douceur d'ici
138 Ferme Apicole Vallée Fleurie
110 Ferme Croque-hectares
114 Hydromellerie du Vieux Moulin
11 Jardin du Bedeau
125 La Cabottine - Saveurs indigènes
109 La Voie Lactik
101 Le Château Blanc, Apiculture inc.
22 Le Jardin des Pèlerins
76 Le Maître Saucisseur
139 Les Fraîcheurs de la Vallée
117 Les Herbes Salées du Bas-du-Fleuve
137 Les Jardins Cachés
146 Les Jardins de l'Orme
19 Les Jardins de la Mer/Atelier boutique
128 Les Jardins de Métis
103 Manger Saison
127 Mine de Ketchup
141 Nature Highland
51 PAT BBQ
82 Racine et Cie
142 Vignoble Carpinteri inc.
36 Viv-Herbes

CONFITURES, GELÉES, ETC.

- 90 Aux Bienfaits, chocolaterie, pâtisserie, bar laitier
10 Chocolaterie La Fée Gourmande
73 Croqu'Érable
38 Douceur d'ici
138 Ferme Apicole Vallée Fleurie
11 Jardin du Bedeau
125 La Cabottine - Saveurs indigènes
131 La Vallée de la Framboise inc. ÉCONOMUSÉE®
35 Le Vallon Bleu
137 Les Jardins Cachés
146 Les Jardins de l'Orme
128 Les Jardins de Métis
121 Les p'tits Fruits Champêtres inc.
103 Manger Saison
56 Nokomis inc.
36 Viv-Herbes

DISTRIBUTEUR

120 Yvan Perreault et Fils

FROMAGES

55 Fromagerie des Basques inc.
149 Fromagerie du Littoral
29 Fromagerie le Détour

FRUITS ET LÉGUMES

20 Chalet des Cabourons
41 Bleuetière du Bas-Saint-Laurent
126 Domaine Damilia
110 Ferme Croque-hectares
57 Ferme du Castor Gras
122 Ferme Geonel
113 Ferme Vue d'en Haut
32 La Jardinière
131 La Vallée de la Framboise inc. ÉCONOMUSÉE®
22 Le Jardin des Pèlerins
35 Le Vallon Bleu
146 Les Jardins de l'Orme
137 Les Jardins Cachés
121 Les p'tits Fruits Champêtres inc.
103 Manger Saison
25 Verger patrimonial du Témiscouata
36 Viv-Herbes

GLACES ET SORBETS

129 Atelier Culinaire Pierre-Olivier Ferry
90 Aux Bienfaits, chocolaterie, pâtisserie, bar laitier
133 Chocolaterie BelJade
10 Chocolaterie La Fée Gourmande
55 Fromagerie des Basques inc.
93 La Crème Folle
79 Pâtisseries et Gourmandises d'Olivier

GRIGNOTINES ET COLLATIONS

83 Ellipse Conservation
48 Malterre

MARCHÉS PUBLICS, DÉTAILLANTS ET BOUTIQUES DE PRODUITS

96 Alimentation Coop Rimouski (IGA Extra)
16 Alimentation Gabriel Landry
1 Alimentation Lebel
95 Alimentation Pierre-Luc Arseneault - Metro Plus Rimouski
28 Alimentation Vincent Guay
69 Au Vieux Loup de Mer - Chalets Hôteliers
90 Aux Bienfaits, chocolaterie, pâtisserie, bar laitier
144 Boulangerie Toujours Dimanche
20 Chalet des Cabourons
77 COOP Alina
102 Épicerie de la Seigneurie inc.
11 Jardin du Bedreau
80 L'Ardoise épicerie boutique
128 Les Jardins de Métis
118 Ma Cabane en Gaspésie
65 Marché du Bon Voisinage
30 Marché Gourmand Desjardins du Témiscouata
2 Marché public de la Grande-Anse
143 Marché public de La Matanie
116 Marché public de La Mitis
89 Marché public de Rimouski
60 Marché public des Basques
112 Marché public des Hauts-Plateaux
46 Marché public Lafontaine
132 Marché public Matapédién
135 Metro Amqui
74 Metro Sirois
61 Metro Trois-Pistoles
68 Parc national du Bic - Boutique Nature
45 Terroirs d'ici et d'ailleurs

METS PRÉPARÉS

7 Aliments Ludo (9060-4802 Québec inc.)
18 Érablière Nathalie Lemieux
69 Au Vieux Loup de Mer - Chalets Hôteliers
124 Bergerie de la Colline
31 Boulangerie Couleur de Blé
78 Boulangerie Le Farinographe
144 Boulangerie Toujours Dimanche
77 COOP Alina
145 Ferme des Érables et cousins inc.
55 Fromagerie des Basques inc.
99 La Fumerie de l'Est inc.

80 L'Ardoise épicerie boutique

76 Le Maître Saucisseur
128 Les Jardins de Métis
81 Ling Cuisine
118 Ma Cabane en Gaspésie
68 Parc national du Bic - Boutique Nature
51 PAT BBQ
79 Pâtisseries et Gourmandises d'Olivier
84 Shamra
92 Suzie Quimper Traiteur

MIEL ET PRODUITS DÉRIVÉS

33 Domaine Vert Forêt
138 Ferme Apicole Vallée Fleurie
114 Hydromellerie du Vieux Moulin
52 Hydromellerie Saint-Paul-de-la-Croix
101 Le Château Blanc, Apiculture inc.
36 Viv-Herbes

OEufs FRAIS

130 Bidon & Bococo
42 Laiterie ORA

PLANTES DE BORD DE MER

19 Les Jardins de la Mer/Atelier boutique

PRODUITS DE LA MER

147 Fumoir M. Chassé
136 La Fille du Pêcheur, Poissonnerie
99 La Fumerie de l'Est inc.
14 Les Pêcheries Ouellet inc.
4 Les Trésors du fleuve

PRODUITS DE L'ÉRABLE ET DÉRIVÉS

73 Croqu'Érable
34 Domaine Acer ÉCONOMUSÉE®
37 Domaine de BeauFor
33 Domaine Vert Forêt
26 Doux produits d'érable biologiques
38 Douceur d'ici
104 Érablière la Goudrelle
18 Érablière Nathalie Lemieux
53 Érablière Richard
145 Ferme des Érables et cousins inc.
106 Le Broutard des Appalaches (Production F.A.T.)
118 Ma Cabane en Gaspésie
56 Nokomis inc.

PETITES TABLES

50 Au Cochon Braisé
44 Boulangerie Artisanale Au Pain Gamin
144 Boulangerie Toujours Dimanche
20 Chalet des Cabourons
52 Hydromellerie Saint-Paul-de-la-Croix
134 Microbrasserie La Captive
92 Suzie Quimper Traiteur

TABLES AUTHENTIQUES

6 Auberge Comme au Premier Jour
71 Auberge du Mange Grenouille
9 Côté Est
87 La Réserve Bistro
88 Les Affamés de Rimouski
128 Les Jardins de Métis

TABLES GOURMANDES

49 Auberge de la Pointe, L'Espadon
39 Auberge du Portage
108 Café Bistro L'Anse-aux-coques
91 Central Café
18 Érablière Nathalie Lemieux
107 L'APPAT Buvette
86 Le Crêpe Chignon
12 Grand'Ourse, La Cantine de Kamouraska
94 Yin Yan Sushi

TABLES HÔTELIÈRES

97 La Brigade 225
115 Le Gaspésiana, Au Goût du Large

VOLAILLE ET LAPIN

126 Domaine Damilia
57 Ferme du Castor Gras
3 Les poulets de grain du Kamouraska

TU AS LA FIBRE?



LANCEMENT D'UNE ENTREPRISE

CFP Pavillon-de-l'Avenir

Formation sur place ou en ligne



CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE
PAVILLONDELAVENIR

Information | Inscription



418 862-8204, poste 2835

cfpavenir@cskamloup.qc.ca

*Ensemble,
cultivons l'expertise,
semons l'innovation !*

La Coop
Purdel

www.purdel.qc.ca

La CARTE-CADEAU

Saveurs du Bas-Saint-Laurent

UTILISABLE AUPRÈS DES MARCHANDS PARTICIPANTS



RENFLOUEZ-LA • RÉUTILISEZ-LA • DONNEZ-LA EN CADEAU

SAVEURSBSL.COM/CARTE-CADEAU



Pour des **découvertes gourmandes exceptionnelles**, visitez nos producteurs locaux.



©Patrick Nadeau

Visitez
tourismekamouraska.com

Le Kamouraska, berceau nourricier
du fleuve à la forêt



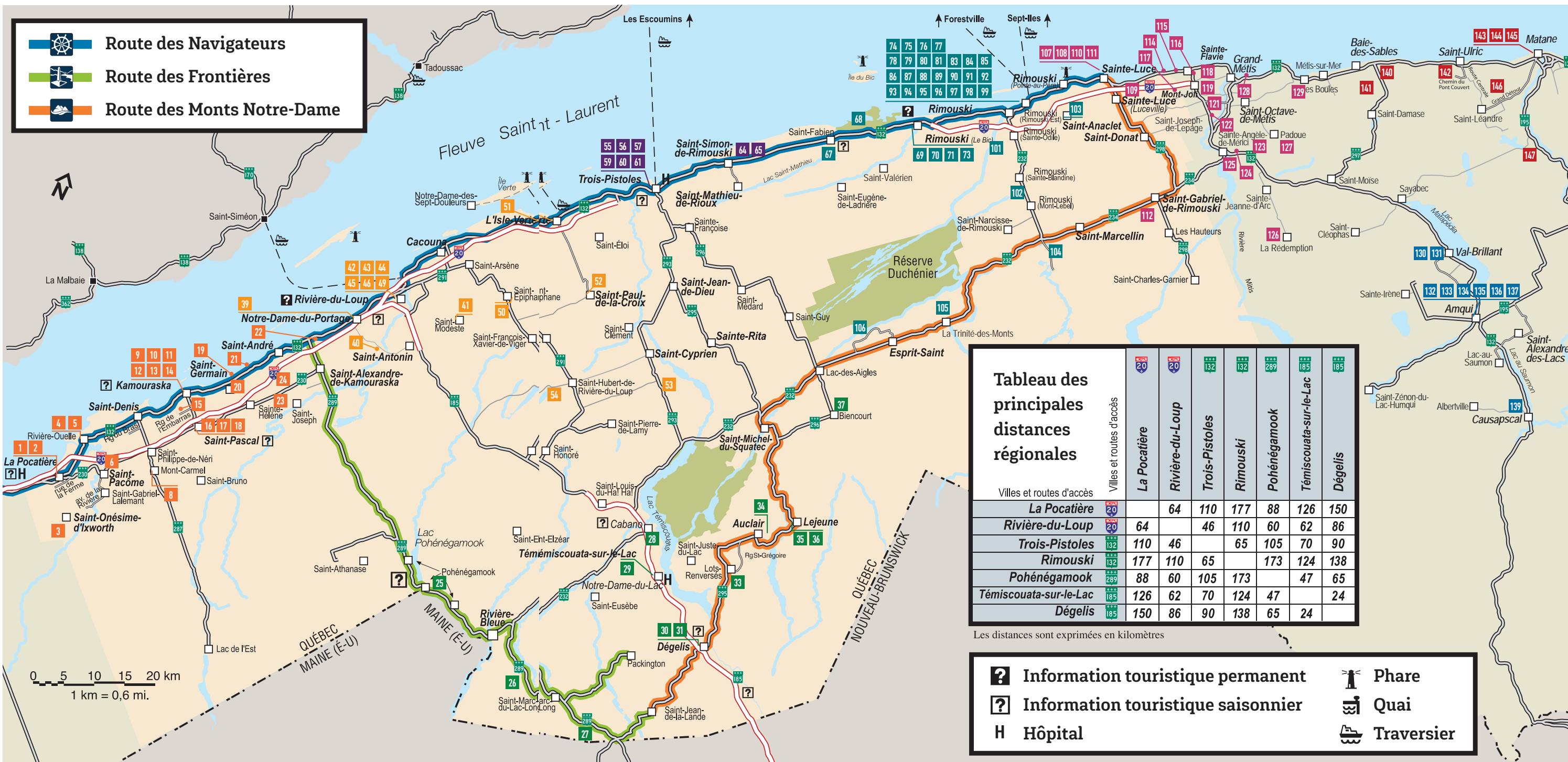
Table de
concertation
bioalimentaire
du Bas-Saint-Laurent
www.tccbsl.org

Mobiliser
Concerter
Rayonner

Credit photo : MAPAQ



RÉGION DU BAS-SAINT-LAURENT



MERCI DE CROIRE AU DÉVELOPPEMENT
BIOALIMENTAIRE DU BAS-SAINT-LAURENT ET DE
CONTRIBUER À SON ESSOR !



COLLECTIF RÉGIONAL
DE DÉVELOPPEMENT
DU BAS-SAINT-LAURENT



POUVOIR NOURRIR
POUVOIR GRANDIR
Bas-Saint-Laurent



Festival des
**CHAMPIGNONS
FORESTIERS**
DU KAMOURASKA

16 AU 18 SEPTEMBRE 2022
UN ÉVÉNEMENT GOURMAND



Conférences - Marché aux champignons - banquet
- découvertes culinaires - découvertes en forêt -
ateliers - animations pour enfant - hébergement

mycokamouraska.com



le KAMOURASKA
mycologique



TOURISME
BAS-SAINT-LAURENT

SADC

Société
d'aide au développement
des collectivités

DU BAS-SAINT-LAURENT



Fières
partenaires

**DES ENTREPRISES
AGROALIMENTAIRES
DU BAS-SAINT-LAURENT!**

VOS SADC

de La Mitis : 418 775-4619 | de Matapedia : 418 629-4474

de la MRC de Rivière-du-Loup : 418 867-4272

de la Neigette : 418 723-2514 | de la région de Matane : 418 562-3171

de Témiscouata : 418 899-0808 | des Basques : 418 851-3172

de Kamouraska : 418 856-3482



Développement économique Canada pour les régions du Québec
appuie financièrement les SADC

Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent,
c'est le reflet d'une région,
la passion qui nous anime,
la découverte du savoir-faire
des artisans bioalimentaires
de la terre à l'assiette!

Une image de marque pour les
produits d'ici qui vous invite à
découvrir le Bas-Saint-Laurent
tout en gourmandise.

