



SAVEURS & GOURMANDISES

2020

MARCHÉ DES SAVEURS du Bas-Saint-Laurent

3, 4, 5 et 6 décembre 2020

Venez découvrir le savoir-faire
et l'originalité de plus de
50 artisans bioalimentaires

1300 produits d'ici

À déguster, acheter ou commander
au Tennis de Rimouski (416, rue Rouleau, Rimouski)



saveursbsl.com



Bons d'achat disponibles en ligne
boutique.saveursbsl.com

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.

De plus, regroupés dans une section indépendante, des artisans qui n'effectuent pas de vente dans leur établissement, mais dont vous avez la liste des points de vente pour vous procurer leurs produits.

SAVEURS DU BAS-SAINT- LAURENT

Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent, réseau de membres œuvrant dans le domaine bioalimentaire, a pour mission de faciliter la commercialisation et la promotion des produits de la région bas-laurentienne. Découvrez les produits régionaux en recherchant le logo des Saveurs du Bas-Saint-Laurent. Celui-ci vous permet d'identifier plus facilement les produits de notre région disponibles dans les marchés d'alimentation, les boutiques spécialisées, à la ferme ou dans les auberges et les restaurants.

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 COVID-19 qui évolue rapidement, 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 Opaque 30 fabriqué au Québec à partir d'énergie biogaz.

Il contient 30 % de fibres postconsommation, certifié Choix environnemental et certifié FSC® Mixte.



Sources Mixtes

www.fsc.org Cert no. COC-1300-KOK-KOKK
© 1996 Forest Stewardship Council



Photo : MRC Kamouraska

KAMOURASKA

1

ALIMENTATION LEBEL

metro
PLUS
LEBEL
TOUJOURS **PLUS** POUR VOUS

615, 1^{re} Rue Poiré
La Pocatière G0R 1Z0
418 856-3827 | metrolebel.com
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 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.

2

MARCHÉ PUBLIC DE LA GRANDE-ANSE



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

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

Horaires : du 4 juillet au 19 septembre, les samedis dès 9 h 30.

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

LES POULETS DE GRAIN DU KAMOURASKA



**POULETS DE GRAIN
DU KAMOURASKA**
Vente au détail
(418) 856-3306

126, chemin du Village
Saint-Onésime-d'Ixworth G0R 3W0
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 : à la ferme, Boucherie Stan Roy inc. (Saint-Épiphanie), M. Rosaire Talbot (Squatec, 418 855-2875).

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

AUBERGE COMME AU PREMIER JOUR



224, boulevard Bégin (route 230)
Saint-Pacôme G0L 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, bœuf festif régional, 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.

Table d'hôte : soir : 44 \$; menu à la carte : à partir de 9 \$.

Horaires : de mai à décembre, de 18 h à 21 h. De janvier 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 sept chambres, salle de bain privée. Salle à manger lumineuse de 40 places et terrasse de 20 places avec vue sur le jardin. 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.

LES TRÉSORS DU FLEUVE



156, chemin de la Petite-Anse
Rivière-Ouelle G0L 2C0
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. Présent sur différentes tables de restaurants.

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

Visite des sites de pêche à l'automne sur réservation. Dégustation gratuite.

MAGASIN GÉNÉRAL DU KAMOURASKA



98, avenue Morel (route 132)
Kamouraska G0L 1M0
418 492-2882 | magasin-general.ca
magenkamou@hotmail.fr

Produits : charcuteries, fromages, produits de l'érablerie, confiseries, confitures et sandwiches, ainsi que vins, bières de microbrasseries et alcools artisanaux à emporter. Souvenirs, cadeaux et bien d'autres petites douceurs.

Horaires : de 9 h à 18 h. Du 15 au 31 mai, samedi et dimanche; de juin à octobre, tous les jours.

Ancienne maison rénovée dans l'esprit des années 30. Comptoir de produits du terroir, boutique de souvenirs, terrasse sur le fleuve, brocante et œuvres d'artistes régionaux.

CÔTÉ EST



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

Cuisine et spécialités – Table authentique : menu de style bistro, produits du terroir et de spécialité, vins nature, bières québécoises, terrasse côté fleuve, grill extérieur, fumoir, authenticité, découverte et fraîcheur. Traiteur et prêt-à-manger.

Menu à la carte : ardoise : 10 \$ à 50 \$.

Produits : confitures et vinaigres aux fruits régionaux, charcuteries maison, inspirations du chef.

Horaires : Pâques à novembre. Heures d'ouverture variables, disponibles en ligne. Ouverture pour les groupes et événements spéciaux à l'année. Repas champêtres sur les fermes régionales.

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

CHOCOLATERIE
LA FÉE GOURMANDE

FÉE GOURMANDE
CHOCOLATERIE – KAMOURASKA

65-C, avenue Morel (route 132)
Kamouraska GOL 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), Le jardin du bedeau, Magasin général du Kamouraska, Poissonnerie Lauzier (Kamouraska), IGA Extra (Rivière-du-Loup), Alimentation COOP Rimouski (IGA Extra), Métro Sirois (Rimouski), etc. Achat en ligne.

Horaires : à l'année : basse saison, 9 h à 17 h ; haute saison, 8 h à 21 h 30.

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.

JARDIN DU BEDEAU



60, avenue Morel (route 132)
Kamouraska GOL 1M0
418 492-9926
facebook.com/jardindubedeau
lejardindubedeau@videotron.ca

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

Points de vente : rendez-vous sur le saveursbsl.com pour connaître tous nos points de vente.

Horaires : 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.

MAMIE CANTINE DU TERROIR



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

Cuisine et spécialités – Table gourmande : menu cantine renouvelée, burgers, poutines et clubs concoctés avec les viandes, les fromages et autres produits de notre belle région.

Menu à la carte : 8 \$ à 24 \$.

Horaires : du 11 avril à l'Action de grâce, de 11 h 30 à 20 h 30.

Membre des Saveurs du Bas-Saint-Laurent et de la Route Gourmande de L'Islet, Mamie est fière de vous présenter ses créations inspirées des produits locaux. Terrasse de 60 places.



Photo : Nicole Lavoie

11

FERMETTE HARBOUR INC.



6, chemin Pelletier
Kamouraska GOL1MO
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 Bœr 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.

12

LES PÊCHERIES OUELLET INC.



38A, avenue Morel (route 132)
Kamouraska GOL1MO
418 492-1872 | pecheriesouellet.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 9 h à 18 h. Hors saison, sur réservation.

Dégustation gratuite de produits fumés.



209, rang de l'Embaras
Kamouraska GOL 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 en saison, de la mi-juin à l'Action de grâce.

Points de vente : Épicerie Chez Daniel (Mont-Carmel), Le jardin du bedeau, Ferme de la Durantaye, à la ferme (Kamouraska), COOP Alina (Rimouski). Commandes dans le site 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.



501, avenue Patry
Saint-Pascal GOL 3Y0
418 492-1034 | pcexpress.ca
smp8015g@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 7 h à 21 h.

Dégustation gratuite. Achat en ligne.





519, avenue Sergerie
Saint-Pascal G0L 3Y0
418 492-3501 | entomodsp.com
info@entomodsp.com

Produit : poudre de grillon.

Points de vente : Coopérative La Manne (Victoriaville), Coop Le Crac (Québec), Magasin Coop - IGA (Montmagny), Alimentation LeBel, Pharmacie Familiprix, Pharmacie Uniprix (La Pocatière), Provigo, Pharmacie Familiprix (Saint-Pascal), Le Vrac (Rivière-du-Loup). Achat en ligne.

Depuis maintenant deux ans, nous opérons la première entomo-ferme de grillons à grande échelle de la province. Cette première phase a pour but de nous préparer à la mise sur pied de la première entomo-ferme sur mesure.

LES JARDINS DE LA MER/ ATELIER BOUTIQUE



90, route 132 Est
Saint-Germain-de-Kamouraska G0L 3G0
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, foin 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, boîtiers 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.

Horaires : 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 G0L 3Y0
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, confiture de bleuets, 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, etc.

Cuisine et spécialités - Table gourmande : repas traditionnel d'érablière (réservation obligatoire).

Horaires : de février à mai, de 9 h à 21 h.

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.

COOP DES CHAMPS



429, rue Principale
Saint-Germain-de-Kamouraska G0L 3G0
418 930-4302 | facebook.com/coopdeschamps
coopdeschamps@gmail.com

Produits : nous offrons un lieu d'accueil pour les passants où déguster des breuvages forestiers, du café, des pâtisseries fraîches, des tapas à base de légumes frais et des légumes de saison (service de proximité).

Menu du midi : de 5 \$ à 10 \$.

Horaires : de juin à octobre, du vendredi au dimanche, de 11 h à 18 h.

Créée en 2017, la Coop des Champs est le fruit de cinq passionnés du Kamouraska qui souhaitent mettre en place une organisation dédiée à la promotion et au positionnement de l'agriculture écoresponsable par le développement de production de petites surfaces et l'agroécologie. Nous offrons également un service d'accompagnement à la valorisation du territoire rural et un service d'éducation en environnement. Nombre de places sur la terrasse : 10.

TÊTE D'ALLUMETTE MICROBRASSERIE



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



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

Depuis sept 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 grandiose terrasse extérieure surplombant le fleuve. Boutique avec bières pour emporter sur place. Consultez Facebook pour être au courant des nouveautés et événements spéciaux.

FERME LES PETITS RÉGALS DES BOIS



893, route 230 Ouest
Saint-Alexandre-de-Kamouraska GOL 2GO
418 970-1001 | facebook.com/Les-petits-regal-des-bois-1404866269534944
lmnni@outlook.com

Produits : sanglier : carré 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.

Horaires : à l'année, de 7 h à 18 h.

Notre ferme a vu le jour en 2016 avec nos huit marcassins qui sont devenus nos « tites mères » reproductrices. Avec ces huit laies 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, oeufs 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.

LE JARDIN DES PÈLERINS



190, route 132 Est
Saint-André GOL 2HO
418 493-1063 | jardindespelerins.com
jdpelerins@gmail.com



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, vinaigre d'érable, 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 saveursbsl.com.

Horaires : en saison, du lundi au samedi, de 10 h à 18 h.
Hors saison, sur appel.

Visite en entreprise et autocueillette sur réservation.
Boutique de produits.

VIGNOBLE AMOURASKA



568, rang Saint-Charles Ouest
Saint-Alexandre-de-Kamouraska GOL 2GO
418 863-4496 | amouraska.com
info@amouraska.com



Produits : vin rouge, blanc, de rhubarbe et framboises, d'aronia, de cassis, poiré, glacier de raisin, crème de cassis, de prune jaune ou de prune rouge, de cerise et de petits fruits. Sur place : palette de dégustation, cocktail maison, vin au verre et produits sans alcool disponibles.

Cuisine et spécialités - Petite table : grignotines.

Horaires : du 25 juin au 6 septembre, tous les jours, de 11 h à 17 h 30, les vendredis jusqu'à 19 h. Basse saison : sur appel ou sur réservation.

Au Vignoble Amouraska, l'accueil est chaleureux et vous vous y sentirez chez vous. Les propriétaires-exploitants, Kathy et Serge, vous invitent à venir découvrir le terroir kamouraskois autrement. Venez y déguster une impressionnante variété de boissons alcoolisées et de vins faits de fruits cultivés sur nos terres avec passion, produits du terroir, assiettes de fromages, de charcuteries, de poissons fumés, grignotines. Optimisez votre expérience en prenant le temps de consommer sur place nos alcools accompagnés de produits à saveur locale dans notre boutique/bistro. Dégustation payante. Achat en ligne.



Photo : Roger Grandmason

TÉMISCOUATA

23

ALIMENTATION VINCENT GUAY

metro
mon épicier

633, rue Commerciale Nord
Témiscouata-sur-le-Lac
(Cabano) GOL 1EO
418 854-2177 | metro.ca
facebook.com/metroCabano
mf022656adm@metro.ca

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

24

FROMAGERIE LE DÉTOUR (2003) INC.



120, rue Commerciale Nord
Témiscouata-sur-le-Lac
(Notre-Dame-du-Lac) GOL 1XO
418 899-7000 | fromagerieledejour.com
ledejour@videotron.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.

DISTRIBUTION TMT JARDINS DU TÉMIS



19, rue des Érables
Dégelis GST 1C5
418 853-6363
jardinsdutemis@outlook.com

Produits : fleur d'ail marinée, ail, ail déshydraté, ail émincé, ail fermenté, ail et miel, ail noir, sel de fleur d'ail, et échalote, sous-produits de l'ail et bleuets.

Points de vente : Boucherie des Lacs, Metro (Témiscouata-sur-le-Lac), Boucherie Bégin (Rivière-du-Loup), Metro, Metro Sirois, Aux Bienfaits, Fromage en Tête (Rimouski), Alimentation Causap (Causapscal), IGA Extra (Edmundston).

Horaires : de juillet à septembre. Le reste de l'année, sur réservation.

Près de 1 300 plants de bleuets et une récolte d'environ 250 000 bulbes d'ail. Visite sur réservation de juillet à septembre. Dégustation gratuite et autocueillette.

MARCHÉ GOURMAND DES JARDINS DU TÉMISCOUATA



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

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.

Horaires : du 5 juillet au 13 septembre, les dimanches, de 10 h à 14 h.

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.

DOÛ PRODUITS D'ÉRABLE BIOLOGIQUES



1117, rue des Martins-Pêcheurs
Dégelis GST 2H7
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 (2003) inc., Metro du Témis (Témiscouata-sur-le-Lac), Metro (Cabano), Metro Plus (Rimouski). Vente en ligne.

Horaires : 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.

DOMAINE VERT FORÊT



222, rang Saint-Grégoire Sud
Auclair GOL 1A0
418 899-0987 | domainevertforet.ca
info@domainevertforet.ca

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

Points de vente : Maison Simplement Bon, Dépanneur Gaz-O-Bar C B (Lejeune), Amarante, épicerie écologique, Fromagerie Le Détour (2003) inc. (Témiscouata-sur-le-Lac). Achat en ligne.

Horaires : 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.

DOMAINE ACER ÉCONOMUSÉE®



145, route du Vieux-Moulin
Auclair GOL 1A0
418 899-2825 | domaineacer.com
robert.vallier@domaineacer.com



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

Horaires : du lundi au vendredi, de 9 h à 17 h. Du 22 juin au 7 septembre et en avril, tous les jours. Week-end de l'Action de grâce : ouvert. Visites guidées tarifées, fin mars au 12 octobre. Dégustation et boutique : à l'année.

Dès 1990, Vallier Robert développe un savoir-faire unique ! Il fait fermenter la sève d'érable en boissons alcoolisées, les acers. Une histoire inspirante racontée lors d'une visite guidée instructive ! Des caves de vieillissement des acers à la cabane à sucre, on vous parle aussi des vertus de l'érable et des accords possibles en cuisine.

VIV-HERBES



35, 2^e Rang
Lejeune GOL 1S0
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), Atelier à la CASA des possibles (Dégelis).

Horaires : tous les jours, du 15 juillet au 30 août, 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 \$/personne et gratuit pour les moins de 16 ans. Accès gratuit à la boutique incluant dégustations. Possibilité d'une visite guidée pour les groupes de 12 personnes et plus, demandez nos prix.

LE VALLON BLEU



23, route 295 Sud
Lejeune GOL 1S0
418 855-5368 | levallonbleu.com
info@levallonbleu.com

Produits : camerises fraîches, congelées et transformées.

Points de vente : Dépanneur CB (Lejeune), Fromagerie Le Détour (2003) inc., Amarante, épicerie écologique (Témiscouata-sur-le-Lac), Boutique Casa des possibles (Dégelis), Le Vrac (Rivière-du-Loup), Alimentation Coop et Coop Alina (Rimouski). Achat sur place et en ligne.

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 visites sur réservation seulement.



RIVIÈRE- DU-LOUP

Photo : Nicolas Gagnon

32

AUBERGE DU PORTAGE



AUBERGE DU PORTAGE
CENTRE DE SANTÉ ET DE VILLÉGIATURE

671, route du Fleuve
Notre-Dame-du-Portage GOL 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 25 \$; soir : 32 \$ à 47 \$. Menu à la carte : 26 \$ à 47 \$.

Horaires : du 17 avril au 8 novembre, 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.

33

BERGERIE DU PONT



55, chemin du Lac
Saint-Antonin GOL 2J0
418 862-9076 | bergeriedupont.com
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 (2003) inc. (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.

Horaires : 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 PETIT LAC SAINT-JEAN



143, 3^e Rang
Saint-Modeste GOL 3W0
418 862-2425

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

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

Horaires : 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 Petit Lac Saint-Jean a débuté la culture des bleuets nains 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 : 12 bières artisanales brassées sur place avec du malt québécois biologique et du houblon québécois selon les variétés : Chien jaune (blonde), Hurlubertue (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.

Horaires : du 1^{er} octobre au 31 mai : du mercredi au vendredi, de 15 h à 1 h ; samedi et dimanche, de 13 h à 1 h. Du 1^{er} juin au 30 septembre, tous les jours, de 11 h 30 à 1 h.

Approvisionnement en produits locaux et régionaux. Amuse-gueules et autres alcools vendus sur place. Terrasse de 28 places. Dégustation payante.

LAITERIE ÔRA



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

Produits : lait ÔRA 3,8 % M.G. avec la crème sur le dessus, lait ÔRA au chocolat fait avec du vrai chocolat 54 %.

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

Horaires : à l'année, le samedi, de 9 h 30 à 12 h et sur appel en tout temps.

Après trois ans de démarches de commercialisation, la Laiterie ÔRA voit enfin le jour. Le lait est produit à la ferme D'Amour, propriété de Jean-Mathieu D'Amour. Nous voulons contrôler toutes les étapes du champ à la table afin de nous assurer de la qualité. Il en résulte un lait entier dont le seul traitement est la pasteurisation. Il est non homogénéisé, comme dans le bon vieux temps. Dégustation gratuite.

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.

Point 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.

Horaires : 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 : variété de produits bas-laurentiens, fromages québécois et importés, charcuteries, pâtés, terrines et produits d'épicerie fine. Sandwicherie « une faim de loup » : 12 variétés de sandwiches, salades repas et potage du moment.

Horaires : du lundi au mercredi, de 10 h à 18 h ; 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 lundi.

Petite terrasse. Dégustation gratuite.

MARCHÉ PUBLIC LAFONTAINE



Petit Carré Dubé sur la rue Lafontaine
(aire de stationnement face aux 508 à 520)
Rivière-du-Loup
418 867-4272, poste 203
marchepubliclafontaine.com
vfortier@sadcmrcriviereduloup.ca

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

Horaires : les samedis, de 9 h à 14 h, du 20 juin au 10 octobre, 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 !

BRÛLERIE DE L'EST INC.



419, rue Lafontaine
Rivière-du-Loup G5R 3B6
418 860-8896 | bruleriedukamouraska.com
cafe@bruleriedelest.com

Produits : maison de torréfaction offrant plus de 35 variétés de café fraîchement torréfié de plusieurs pays d'origine. Transformation et distribution de café et de thé dans plusieurs points de vente. Dégustations payantes.

Points de vente : Alimentation Lebel, IGA (La Pocatière) Alimentation Louis Grenier inc. (Saint-Pascal), Le Café du Clocher, Le jardin du bedeau (Kamouraska), La Maison Simplement Bon (Auclair), Café du Clocher RDL (Rivière-du-Loup), Café Grains de Folie (Trois-Pistoles).

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 : 20 \$ à 24 \$ (groupe 20 personnes et plus seulement) ; soir : 35 \$ à 44 \$.

Horaires : du 5 mai au 12 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. Hébergement.



1600, route du Patrimoine
(route 132); sortie 521 de l'autoroute 20
Cacouna GOL 1G0
418 862-1976
jeanmarcdube2@hotmail.com

Produits : procédé de tradition italienne, 24 variétés de sorbets et de gelatos constitués entièrement de lait, de crème, de fruits frais et secs. Autres produits régionaux disponibles sur place.

Horaire : du 17 avril au 16 octobre, de 8 h à 22 h.

Le maître glacier Ali-Baba a développé une expertise de plus de 30 ans, un savoir-faire digne des plus grands professionnels d'Europe alliant texture et goût incomparable de glaces et de sorbets. Terrasse extérieure couverte. Dégustation gratuite.



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

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

Points de vente : IGA Coop, Alimentation LeBel (La Pocatière), Provigo (Saint-Pascal), IGA Extra (Rivière-du-Loup), Alimentation Coop IGA Extra (Rimouski), Restomotel Bon Voyage (Saint-Fabien). 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 et saucisses et pour la vente au détail, restaurant ou institutionnel. Nous avons aussi une division pour couvrir les événements privés et corporatifs.



HYDROMELLERIE SAINT-PAUL-DE-LA-CROIX



62, rue Principale Ouest
Saint-Paul-de-la-Croix GOL 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. Livraison partout au Canada.

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

Horaires : 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.

ÉRABLIÈRE RICHARD



150-2, route 293 Sud
Saint-Cyprien GOL 2P0
418 963-2269 ou 418 963-5885 (cellulaire)
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).

Horaires : 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.

LA FERME GRANDE FOURCHE INC.



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

Produits : steaks, rosbifs, pepperoni, saucisses, jerky, abats, terrines, etc. Boîtes économiques. Découvrez notre liste complète de produits sur internet. Achat en ligne.

Points de vente : Le DEP du village (Saint-André-de-Kamouraska), Vignoble Amouraska (Saint-Alexandre-de-Kamouraska), Terroirs d'ici et d'ailleurs, Microbrasserie Aux Fous Brassant (Rivière-du-Loup), Restaurant Bégonia (Saint-Hubert-de-Rivière-du-Loup).

Horaires : à l'année, du mardi au vendredi, de 13 h à 17 h ; samedi, de 11 h à 17 h. Dimanche et lundi, sur appel.

Notre ferme se concentre dans l'élevage bovin depuis plus de 35 ans. C'est en 2016 que nous avons ouvert notre comptoir de vente directement chez nous, à la ferme, toujours dans l'optique « du producteur au consommateur ». Notre engagement est de toujours vous offrir une viande d'excellente qualité à un prix très compétitif tout en favorisant une consommation écoresponsable et durable ! Certification VBP (Verified Beef Production).





Photo : CLD des Basques

LES BASQUES

47

FROMAGERIE DES BASQUES INC.



69, route 132 Ouest
Trois-Pistoles GOL 4K0
418 851-2189 | fromageriedesbasques.ca
frombasques@globetrotter.net

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'érable, 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 offrant gelatos.

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

Horaire : ouvert 24 heures. Restaurant, de 11 h à 20 h.

Salle en location. Dégustation gratuite. Visite de l'entreprise disponible. Boutique de produits.

48

NOKOMIS INC.

NOKOMIS
Produits de l'érable • Maple Products

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



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

Horaire : sur appel.

Les produits sont commercialisés principalement à l'exportation.



59, rue du Parc
Trois-Pistoles GOL 4K0
418 551-5898 | facebook.com/chagadubas
chagadubas@outlook.com

Produits : fluide généreux, Chaga Chai et sapiné vitaminé.

Cuisine et spécialités - Petite table : pendant la période estivale, déjeuners et repas du midi santé (cuisinés à partir de produits locaux et biologiques), ainsi que lattés et mets à base de chaga.

Points de vente : La Boucherie du centre-ville Inc. (Trois-Pistoles), Coop Alina (Rimouski), Amarante, épicerie écologique (Témiscouata-sur-le-Lac), Simply for life (Rivière-du-Loup), Le Marché de Chez-nous (St-Mathieu-de-Rioux), Marchés publics de Rimouski et Lafontaine de Rivière-du-Loup.

Horaire : période estivale, resto-terrasse ouvert du mercredi au dimanche, de 7 h à 15 h. Pour tout changement, vérifiez sur notre page Facebook.

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.



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

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

Horaire : les dimanches, du 21 juin au 25 octobre, 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.



Photo : Nicole Lavoie



634, rue Richard
Trois-Pistoles GOL 4KO
418 851-2044 | metro.ca
facebook.com/MetroTroisPistoles
mf022625mgr@metro.ca

Horaires : à l'année, tous les jours, 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.



37, 4^e Rang
Sainte-Rita GOL 4GO
418 963-5186 | douceurdici.com
info@douceurdici.com

Produits : de l'érable : sirop d'érable, beurre, pépites de sucre, sucre granulé, cornets, pain de sucre, tire, vinaigrette, moutarde, caramel, sauce BBQ, épices et confiseries. De la camérisse : fruits frais, congelés, tartinade, beurre, sirop, sauce aigre-douce et confit d'oignons et camérisse. Autocueillette de camérisse, dégustation gratuite.

Points de vente : directement à l'érablière, aux marchés publics. Plus de 60 points de vente au Québec. Achat en ligne.

Horaires : du 25 mars au 30 avril et du 24 juin au 30 septembre, tous les jours, de 9 h à 16 h.

Sur place : site d'interprétation de l'érable, visite guidée payante intérieure et extérieure (sur réservation pour groupe). Repas traditionnels de cabane à sucre.



96, 3^e Rang Est
Trois-Pistoles GOL 4KO
418 851-4309 | fermeluron.com
guycaron15@live.ca



Produits : veau et bœuf de différentes coupes. Spécial de 10 % sur panier.

Points de vente : Marché public des Basques (Trois-Pistoles), Boucherie des Halles Saint-Germain, COOP Alina, Marché public de Rimouski (Rimouski).

Horaires : à l'année, sur réservation.

Le veau d'emboûche, élevé de façon la plus naturelle possible, passe toute sa vie dans les pâturages en compagnie de sa mère, la vache de boucherie. Nous offrons une viande plus maigre et de couleur plus foncée puisqu'il y a absence de gras et de toxine. Visite sur réservation.



319, route 132
Saint-Simon GOL 4CO
418 738-2580 | saintsimonbagel.com
bonbagel@saintsimonbagel.com

Produits : fabrication artisanale de bagels de type Montréal : nature, sésame, pavot, cannelle-raisin, blé entier (sur commande), chocolat, tomates séchées et fines herbes, pesto et olives noires (sur place seulement), à l'érable et pretzels géants saupoudrés de gros sel. Produits végétaliens, sans agent de conservation. Buggel (bagel à la poudre de grillon).

Points de vente : Le jardin du bedeau (Kamouraska), COOP Alina, Fromage en Tête, Ma Cabane en Gaspésie, Métro Arsenault (Rimouski), épicerie Rachelle Berry de Montréal et Québec. Achat en ligne. Autres points de vente au saveursbsl.com.

Horaires : de mai à juin, du vendredi au dimanche, de 10 h à 17 h. De juin à septembre, du mercredi au dimanche, de 10 h à 17 h. De septembre à octobre, du vendredi au dimanche, de 10 h à 17 h. D'octobre à mai, commande en ligne et par téléphone. À l'année, distributrice de bagels frais, située dans le stationnement.

RIMOUSKI-NEIGETTE

Photo : CDD Rimouski-Neigette

55

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.

Horaires : 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.

56

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.

Point de vente : COOP Alina (Rimouski).

Horaires : été, tous les jours. Hors saison, horaires disponibles par téléphone ou dans notre site internet.

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

LES AFFAMÉS DU BIC



138, rue de Ste-Cécile-du-Bic
Rimouski (district Le Bic) GOL 1B0
418 736-1442 | lesaffamesbicrimouski.com
facebook.com/lesaffamesdubic
lesaffamesdubic@gmail.com

Cuisine et spécialités – Table authentique : cuisine régionale, en gardant pour principe un coût raisonnable. Bières locales, vins d'importation privée. Salades repas, poissons frais, fruits de mer, mets populaires et raffinés. Viandes diverses, options végétariennes disponibles.

Menu à la carte : 15 \$ à 35 \$.

Horaires : de mai à septembre, tous les jours. Pour les heures d'ouverture, consultez notre page Facebook. Salle à manger de 40 places et terrasse de 20 places. Entreprise de restauration en affaires depuis 2014. Propose des produits régionaux assemblés de façon originale et créative. Cuisine accessible à tous, indépendante et sans prétention. Établissement saisonnier. Certificat d'excellence Trip Advisor 2018.

BOULANGERIE
CITRON CONFIT

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

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

Horaires : comptoir de pains frais à la COOP Alina : consultez le site pour connaître l'horaire. Marché public de Rimouski, les samedis, de 10 h à 14 h (un samedi sur deux).

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.

AUBERGE
DU MANGE GRENOUILLE

148, rue de Sainte-Cécile-du-Bic
Rimouski (district Le Bic) GOL 1B0
418 736-5656 | aubergedumangegrenouille.qc.ca
admng@globetrotter.net

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

Menu à la carte : repas du soir ainsi qu'un menu dégustation en soirée.

Horaires : du 8 mai au 11 octobre, table du soir, de 17 h à 21 h.

Dans cet endroit sorti d'un autre temps, le décor nous fait voyager dans un monde burlesque et théâtral. L'expérience est unique avec son menu du marché à la carte et sa liste des vins de bons crus provenant des quatre coins du globe. La magie du Mange Grenouille opère plus que jamais quand vient le temps du coucher de soleil sur le parc du Bic depuis la terrasse. Hébergement sur place.

SUCRERIE MAMAN RENÉE



11, rue P.E.-Rioux
Rimouski (district Le Bic) GOL 1B0
418 736-8353 | 581 624-5106
facebook.com/sucreriemamanrenee
sucreriemamanrenee@gmail.com

Produits : à l'érable : gelée, beurre, tire, minicorsets, pain de sucre, sucre granulé, caramel, caramel à la fleur de sel, bonbons, pop-corn, tire-éponge, beurre de poires, beurre de pommes, différents types de sucre à la crème, etc.

Points de vente : Restaurant Bon Voyage (Rivière-du-Loup), RestoMotel Bon Voyage (Saint-Fabien), Coop Alina, Épicerie Brillant (1991) Inc., Restaurant Bon Voyage, Fromage en Tête, Metro Sirois, Café Dépôt, La Cafetière (Rimouski), Fromagerie du Littoral (Baie-des-Sables).

La Sucrerie Maman Renée est une entreprise établie à Rimouski depuis le printemps 2017. Nous vous proposons des petits plaisirs naturellement sucrés et préparés à base de sirop d'érable biologique. Tous nos produits sont confectionnés à la main avec amour par une authentique Maman Renée!

CROQU'ÉRABLE



12, rue des Potagers
 Rimouski (district Le Bic) GOL 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.

Horaires : du 1^{er} juillet 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.

LES PLAISIRS FUMÉS



225, boulevard Arthur-Buies Ouest
 Rimouski G5L 5C5
 418 732-1719 | facebook.com/plaisirsfumes
lesplaisirsfumes@gmail.com

Produits : saumon fumé, saumon fumé mariné, truite fumée, truite fumée marinée, fromage au saumon fumé, mousse à la truite fumée, olives aux amandes fumées, arachides fumées épicées, bonbons de saumon fumé à l'érable.

Points de vente : Marché public de La Mitis (Sainte-Flavie), Épicerie C.H. Bernier & Fils Ltée (Sainte-Luce). Achat sur place sur rendez-vous. Nous acceptons les commandes téléphoniques, par courriel, par message texte ou à partir de la page Facebook et nous livrons à Rimouski, sans frais, tous les jeudis ou vendredis.

Horaires : à l'année.

Les Plaisirs Fumés est une jeune entreprise créée par un passionné de produits fumés voulant offrir des produits de grande qualité au goût unique. Depuis 2015, les consommateurs apprécient nos produits qui sont toujours en développement. Visite en entreprise sur rendez-vous.

LING CUISINE



206, montée des Saules
 Rimouski G5L 7A4
 581 246-1188
lingcuisine51@gmail.com

Produits : mets chinois congelés et prêts à manger, Won ton, Bao Zi Panda frits et à la vapeur, dumplings (porc, boeuf, crevettes, végétariens), rouleaux impériaux, rouleaux végétariens, pochettes aux légumes frits, boules de sésame, crêpes (au cornichon et sucrées), sauces chinoises, etc.

Point de vente : COOP Alina (Rimouski).

Horaires : à l'année, de 9 h à 17 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.

ALIMENTATION PIERRE-LUC
ARSENAULT
METRO PLUS RIMOUSKI

92, 2^e Rue Ouest
 Rimouski G5L 8B3
 418 723-6941 | metro.ca
mf022628mgr@metro.ca

Horaires : 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.

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

Entreprise familiale 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.

coop
alina
épicerie santé
depuis 40 ans

99, rue Saint-Germain Ouest
Rimouski G5L 4B6
418 723-0355 ou 1 877 723-0355
coopalina.net
facebook.com/coopalina
info@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. Coin enfants.
Horaires : lundi, mardi, samedi, de 9 h à 18 h ; mercredi, de 9 h à 19 h ; jeudi, vendredi, de 9 h à 21 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. Dégustation gratuite.



105, rue Saint-Germain Ouest
Rimouski G5L 4B6
418 723-3666
lemaîtresaucissier@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 dog) et assiettes de charcuteries préparés sur place.

Point de vente : Marché public de Rimouski.

Horaires : 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.



97, rue Saint-Germain Ouest
Rimouski G5L 4B6
418 725-5297 | lefarinographe.com
facebook.com/lefarinographe
info@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 croutée à la mie bien alvéolée ; sandwiches gourmands, tartelettes et viennoiseries faites main.

Horaires : à l'année, du lundi au samedi, de 9 h à 18 h ; dimanche, 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.

PÂTISSERIES ET GOURMANDISES D'OLIVIER

PÂTISSERIES & GOURMANDISES D'OLIVIER

102, rue Saint-Germain Est
Rimouski G5L 1A6
418 727-6564 | patisseriesdolivier.com
facebook.com/patisseriesetgourmandisesdolivier
instagram.com/patisseriesgourmandisesolivier
info@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 (Rimouski), Marché public Lafontaine (Rivière-du-Loup), Les Jardins de Métis (Grand-Métis).

Horaires : à l'année, mercredi, de 7 h à 18 h ; jeudi et vendredi, de 7 h à 19 h ; samedi et dimanche, de 7 h à 18 h. Ouvert les lundis durant la saison estivale.

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

LES BAGUETTES EN L'AIR, BOULANGERIE ARTISANALE



105, rue Saint-Pierre
Rimouski G5L 1T6
418 723-7246
[facebook/Boulangerie-artisanale-Les-baguettes-en-lair](https://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.

Horaires : à l'année, jeudi et vendredi, de 8 h à 18 h ; samedi et dimanche, de 8 h à 17 h 30.

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

ALIMENTATION COOP RIMOUSKI (IGA EXTRA)



375, boulevard Jessop
Rimouski G5L 1M9
418 723-1982 | iga.net
facebook.com/AlimentationCoopRimouski
iga08314hautedirection@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 vieilles, charcuteries, boulangeries, pâtisseries, produits laitiers, produits congelés, produits sans gluten et biologiques, etc. Service de traiteur.

Horaires : à l'année, de 8 h à 22 h.

Visitez aussi notre magasin du 395, avenue Sirois, Rimouski.

SHAMRA



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

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

Horaires : 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.

LE CRÊPE CHIGNON



140, avenue de la Cathédrale
Rimouski G5L 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 \$.

Horaires : à l'année, du lundi au vendredi, dès 7 h et la fin de semaine, dès 8 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.

LES GÂTEAUX ENCHANTÉS



10, rue Saint-Pierre
Rimouski G5L 1T3
418 730-3589 | lesgâteauxenchantés.com
info@lesgâteauxenchantés.com

Produits : en boutique et au marché public, vous pourrez découvrir des slushs artisanales concoctées à partir de vrais fruits et des pâtisseries telles que des cupcakes, des cakepops, de succulents whoopie pies, des brownies et d'autres collations sucrées. En boutique, vous trouverez une sélection de gâteaux prêts à emporter, des articles de décoration de gâteaux ainsi que la possibilité de commander un gâteau personnalisé!

Points de vente : boutique, Marché public de Rimouski. L'entreprise prend les commandes personnalisées en personne, par courriel, par téléphone et via Facebook.

Horaires : jeudi et vendredi, de 11 h à 17 h ; samedi, de 10 h à 16 h. L'horaire peut varier pendant la saison estivale.

Les Gâteaux Enchantés a amorcé ses activités commerciales en septembre 2014 et a ouvert sa boutique au centre-ville à l'été 2016.

LA RÉSERVE BISTRO



150, avenue de la Cathédrale
Rimouski G5L 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.

Table d'hôte : midi : 15 \$ à 23 \$. Menu du soir : à partir de 20 \$.

Horaires : à l'année, du mardi au jeudi, de 11 h à 22 h ; vendredi, de 11 h à 23 h ; samedi, de 17 h à 23 h ; dimanche et lundi, fermée.

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.

LES AFFAMÉS DE RIMOUSKI



200, avenue de la Cathédrale
Rimouski G5L 5J2
418 730-7767 | lesaffamesbicrimouski.com
facebook.com/lesaffamesderimouski
lesaffamesderimouski@gmail.com

Cuisine et spécialités - Table authentique : cuisine régionale, en gardant pour principe un coût raisonnable. Bières locales, vins d'importation privée. Salades repas, poissons frais, viandes diverses, options végétariennes disponibles. Menus midi en semaine et menu dégustation ou à la carte en soirée. Cuisine du marché, donc en constant changement.

Table d'hôte : midi : 15 \$ à 20 \$; menu à la carte en soirée : 15 \$ à 35 \$.

Horaires : 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. Nous accueillons les groupes allant jusqu'à 50 convives, possibilité de traiteur.



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 développe 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.

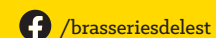
Au cœur de la vie culturelle des villes où elles sont établies, les brasseries de la Route proposent des spectacles, expositions et activités. Vous

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.



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!



MARCHÉ PUBLIC DE RIMOUSKI



Parc de la Gare
Rimouski
418 750-8044 | marchepublicrimouski.com
marchepublicrimouski@hotmail.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 30 mai au 31 octobre, les samedis, de 10 h à 14 h, beau temps, mauvais temps. Marché de Pâques, la semaine précédant, 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 G5L 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 G5L 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.

Cuisine et spécialités - Petite table : sandwicherie et café de 22 places.

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

Service de traiteur de Saint-Fabien à Sayabec, salle de réception. Boutique de produits.

SUZIE QUIMPER TRAITEUR



180, rue de l'Évêché Ouest, local 100
Rimouski G5L 4H9
418 725-5237 | suziequimpertraiteur.com
suziequimpertraiteur@hotmail.com

Cuisine et spécialités - Petite table : café resto, salades, sandwiches et desserts. 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 passionnées 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.

LE CHÂTEAU BLANC, APICULTURE INC.



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

Dégustation gratuite.

LA CRÈME FOLLE



16, rue Saint-Germain Est
Rimouski G5L 1A2
418 730-6668 | lacreemefolle.ca
lacreemefolle@hotmail.ca

Produits : gelatos, sorbets, crème molle, brownies, fudge, pâte à biscuits, smoothies, café.

Horaire : à l'année, de 12 h à 17 h ; en période estivale, de 12 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), des pâtisseries diverses et du café. Dégustation gratuite.

ÉPICERIE DE LA SEIGNEURIE INC



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

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

Horaire : à l'année, de 8 h à 22 h.

YIN YAN SUSHI



61, rue Saint-Germain Est
Rimouski G5L 1A3
418 725-2233 | yinyansushi.com
info@yinyansushi.com

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

Menu du midi : à partir de 13,50 \$. Créez votre table d'hôte pour seulement 11,95 \$ 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.

HÔTEL RIMOUSKI, CENTRE DES CONGRÈS, RESTAURANT LA SEIGNEURIE



HÔTEL • SUITES • CENTRE DE CONGRÈS

225, boulevard René-Lepage Est

Rimouski GSL 1P2

418 725-5000 ou 1 800 463-0755

418 721-5000 (restaurant) | hotelrimouski.com



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

Menu varié : 16 \$ à 39 \$.

Horaire : à l'année, de 6 h 45 à 22 h.

Établissement de 120 places offrant chambres et restauration. Salle à manger située face à la Promenade de la mer. Buffet déjeuner tous les jours. De septembre à la fin juin, buffet du midi. Le soir, choix de menu à la carte.

BOULANGERIE DOUVILLE



200, avenue Léonidas Sud, local 4

Rimouski GSL 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), Dépanneur Ultra, 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, Marché Ste-Luce (Sainte-Luce), Alimentation Alexander Pelletier, IGA Dresdell, Marché Richelieu (Mont-Joli).

Horaire : du lundi au vendredi, de 10 h 30 à 17 h 30.



LA FUMERIE DE L'EST

371, avenue Léonidas Sud
Rimouski GSM 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.

Horaires : 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.



Rimouski
418 721-5529 | 418 713-9370
facebook.com/Pâtisserie-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, Matapédia 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.

Horaires : sur appel seulement.

Achat sur commande à la pâtisserie.





90, 1^{er} Rang Neigette Est
Saint-Anaclet-de-Lessard GOK 1H0
418 725-7830 | mangersaison.com
mangersaison@gmail.com

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

Points de vente : Boucherie Bégin (Rivière-du-Loup), Marché public de Rimouski, COOP Alina, Épicerie BG, Épicerie de la Seigneurie (Rimouski), Ma Cabane en Gaspésie (Mont-Joli). Vente à la ferme.

Horaire : variable selon les saisons, consultez le site internet pour l'horaire.

Produits cuisinés à partir de nos récoltes.

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



78, chemin du 1^{er} Rang-de-Chénier Ouest
Esprit-Saint GOK 1A0
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. Également disponibles : produits de l'érable certifiés biologiques Ecocert.

Point de vente : certains de nos produits à la Fumerie de l'Est (Rimouski).

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 retraçable 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 !



36, route de la Réserve
Saint-Marcellin GOK 1R0
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.



LA MITIS

92

CAFÉ BISTRO L'ANSE-AUX-COQUES



31, route du Fleuve Ouest
Sainte-Luce GOK 1P0
418 739-4815 | anseauxcoques.com
bistroanseauxcoques@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 28 \$; soir : 14 \$ à 40 \$.

Horaires : en basse saison : du 24 avril au 31 mai et du 8 au 27 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 21 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 22 juin au 7 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.

93

LA VOIE LACTIK



249, 2^e Rang Est
Sainte-Luce GOK 1P0
418 318-7728 | lavoielactik.ca
lavoielactik@hotmail.com

Produits : choucroute blanche, mauve, rose, kimchi.

Points de vente : COOP Alina, Fromage en Tête, (Rimouski), Épicerie C.H. Bernier & Fils Ltée (Sainte-Luce), Alimentation Rodes (Mont-Joli), Boulangerie Toujours Dimanche (Matane), L'Armoire à Vrac (Sainte-Anne-des-Monts).

Passionnés de bonne bouffe, de nature et préoccupés par la santé, Julie Fortier et Benjamin Gagnon ont démarré La Voie Lactik en 2016. Initiés dès leur plus jeune âge à la culture maraîchère et à l'alimentation saine et écoresponsable, ces deux grands amis vous transmettent leur savoir et leur passion dans des produits de légumes lactofermentés préparés avec amour.

ÉRABLIÈRE CHRISTIAN LÉVESQUE



277, rue Principale (route 234)
Saint-Gabriel-de-Rimouski G0K1M0
418 798-8867
levesquechristian@globetrotter.net

Produits : beurre d'érable, sirop d'érable, sucre d'érable granulé, pain de sucre, tire d'érable, biscuits, tartelettes, bonbons, popcorn, etc.

Points de vente : à la résidence sur rendez-vous et dans les marchés publics.

Dégustation gratuite. Achat sur place.

LE GASPÉSIANA, AU GOÛT DU LARGE



460, route de la Mer (route 132)
Sainte-Flavie G0J2L0
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 \$.

Horaires : à l'année, de 6 h 30 à 22 h.

Établissement de 85 places avec terrasse de 20 places. Hébergement sur place. Vue imprenable sur le fleuve.

HYDROMELLERIE DU VIEUX MOULIN



141, route de la Mer (route 132)
Sainte-Flavie G0J2L0
418 775-8383 | vieuxmoulin.qc.ca
info@vieuxmoulin.qc.ca

Produits : hydromels doux, sec, aux pommes, bleuets, framboises et poires. Gagnant de 24 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.

Horaires : 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.

CENTRE D'ART MARCEL GAGNON



564, route de la Mer (route 132)
Sainte-Flavie G0J2L0
418 775-2829 | centredart.net
info@centredart.net

Cuisine et spécialités - Table gourmande : cuisine de type familial, recettes ancestrales, fruits de mer, grillades. Déjeuner.

Table d'hôte : 30,95 \$ à 54,95 \$; menu à la carte midi : 13,95 \$ à 19,95 \$; soir : 8,95 \$ à 120,95 \$.

Horaires : du 1^{er} mai au 27 septembre, tous les jours, de 7 h 30 à 22 h.

Galerie d'art avec artistes sur place. Café, bistro et restauration. Lieu de détente et de découverte sur le bord du majestueux fleuve Saint-Laurent. Hébergement sur place.

jardins de métis

reford gardens



200, route 132

Grand-Métis G0J 1Z0

418 775-2222 | jardinsdemetis.cominfo@jardinsdemetis.com

Produits : pousses de fougère et boutons de marguerite marinés au vinaigre de vin, boutons d'hémérocalle marinés au vinaigre de miel, tartinades : bleuet et lavande, fraises des bois et basilic citronné; gelées : menthe sauvage, thé du Labrador; miel pur, sirop de pin mugo.

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

Cuisine et spécialités – Table authentique : fine cuisine variant au rythme de nos jardins, des cueillettes forestières, des élevages régionaux et des arrivages marins. Restaurant Le Mitisk : menu à la carte le midi. Soirées thématiques (sur réservation seulement).

Horaire : de juin à octobre, de 8 h 30 à 17 h. Prévoir deux à trois heures pour visiter les jardins (droits d'entrée).



ATELIER CULINAIRE

PIERRE-OLIVIER FERRY

164, rue Principale

Métis-sur-Mer G0J 1S0

418 732-4202 | atelierculinaireferry.comatelierculinaireferry@gmail.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 ! Boulangerie et boutique.

Horaire : Les Boules Glacées – juin et septembre, du mercredi au dimanche, de 13 h à 20 h; juillet et août, tous les jours, de 13 h à 20 h.

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.

MARCHÉ PUBLIC DE LA MITIS



775, route Flavie-Drapeau (route 132)

Sainte-Flavie G0J 2L0

418 775-7050, poste 138

marchepublicdelamitis.comfacebook.com/steflaviecoordonnateur@sainte-flavie.net

Produits : viandes, fruits et légumes, pains, produits d'artisanat, etc.

Horaire : du 8 juin au 5 octobre, les samedis, de 9 h 30 à 14 h 30.

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.

LES HERBES SALÉES DU
BAS-DU-FLEUVEles herbes salées
du Bas-du-Fleuve

182, chemin Perreault

Sainte-Flavie G0J 2L0

418 775-4922

herbes@herbessalees.com

Produits : herbes salées traditionnelles et déshydratées.

Points de vente : Marchés publics (Rimouski, Sainte-Luce, Sainte-Flavie et Matapédia), 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.

MA CABANE EN GASPÉSIE



1017, boulevard Jacques-Cartier
Mont-Joli GSH 3K8
418 775-0002 | macabaneengaspesie.com
info@macabaneengaspesie.com

Produits : barbe à papa, beurre d'érable, bonbons à l'érable, caramel à l'érable, cassonade à l'érable, cornet beurre d'érable, cornet de tire, gelée à l'érable, pain de sucre, sirop d'érable, suçons à l'érable, tire d'érable, pâtisseries à l'érable, boulangerie. Sandwicherie.

Horaires et points de vente : disponibles dans le site internet. Boutique 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. Dégustations gratuite et payante.

METRO PLUS MONT-JOLI



1760, boulevard Gaboury
Mont-Joli GSH 3S7
418 775-8848 | metro.ca
facebook.com/metroplusmontjoli
mf022912mgr@metro.ca

Horaires : à l'année, tous les jours, de 8 h à 21 h ; en saison estivale, 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. Grande gamme de produits prêts à cuire, que ce soit dans la viande et le poisson. Nous avons aussi une section de bières de microbrasseries du Bas-Saint-Laurent et une grande gamme de produits bas-laurentiens.

POISSONNERIE DE LA MITIS



1031, avenue de la Gaspésie
Mont-Joli GSH 0B2
418 775-0075 | poissonneriedelamitis.com
info@poissonneriedelamitis.com

Produits : lasagnes et pizzas aux fruits de mer, egg rolls aux crevettes, sushis, pâtés au poisson, saumon fumé maison, soupes et salades, mousses, turbot mariné.

Cuisine et spécialités - Petite table : fruits de mer, huîtres fraîches, sushis, poke bowl, produits fumés et marinés, homard vivant ou cuit offert tout au long de la saison, crabe vivant ou cuit offert en saison.

Horaires : du lundi au mercredi, de 8 h à 18 h 30 ; du jeudi au samedi, de 8 h à 20 h ; dimanche, de 10 h à 18 h 30.

Poissonnerie de La Mitis – Traiteur : en plus de vous assurer un arrivage journalier des meilleurs poissons et fruits de mer de la région, nous vous préparons de savoureux plats santé. Terrasse extérieure de 16 places.

LES P'TITS FRUITS CHAMPÊTRES INC.



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

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

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), Marchés publics de Rimouski, de La Mitis et de Matane.

Horaires : de juillet à octobre, de 8 h à 18 h.

Nouveauté : autocueillette de pommes et de prunes. Dégustation gratuite.

FERME GEONEL



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



Produits biologiques : farines : blé (tamisée), pois jaunes, sarrasin. Pois jaunes entiers, poudre d'ail, ail, maïs sucré, carottes, chou-fleur, haricot, avoine nue, orge nue.

Points de vente : Alimentation COOP Rimouski (IGA Extra, Jessop et Sirois), IGA marché Desjardins (Mont-Joli), Coop Alentour, Grande Ruche (Sherbrooke).

Horaire : à l'année, sur appel.

Depuis toujours, nous travaillons en harmonie avec la terre. Certifié 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!

LE GARDE-MANGER D'OBÉLIX



749, route 132 Est
Sainte-Angèle-de-Mérici G0J 2H0
418 725-8740
facebook.com/Le-Garde-Manger-dObélix-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 : à la ferme, Marché public de La Mitis (Sainte-Flavie), Marché public de Sainte-Luce (Sainte-Luce-sur-Mer), Épicerie BG (conserves seulement) (Rimouski).

Il est déjà 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 G0J 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, Amqui et Sainte-Flavie, Les Jardins de la Mer (Kamouraska), Amarante, épicerie écologique (Témiscouata-sur-le-Lac), Aux Bienfaits, COOP Alina, Boulangerie Folles Farines, Fromage en Tête, La Fumerie de l'Est, Pêchés Mignons, Restaurant Bon Voyage (Rimouski), Ateliers Plein Soleil, Ma Cabane en Gaspésie (Mont-Joli), Auberge Beauséjour, Les Découvertes du Hublot (Amqui), Boulangerie Toujours Dimanche, Fromagerie du Littoral (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.

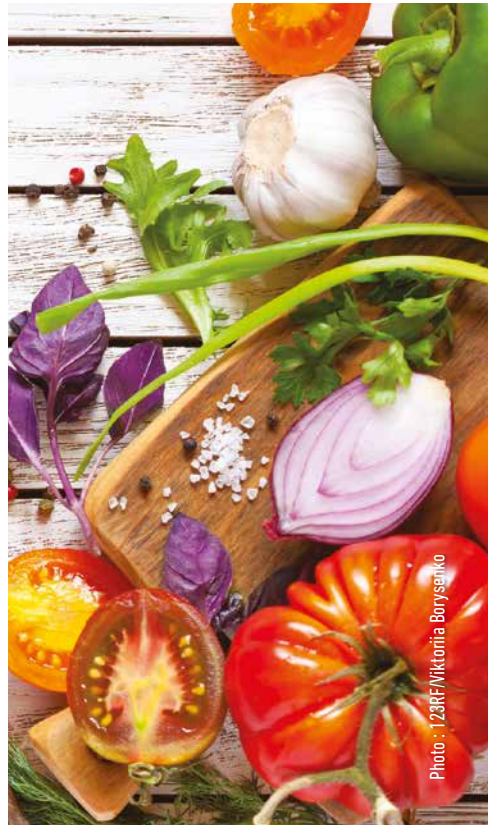


Photo : 123RF Viktoria Borysenko



Photo : Nelson Côté

LA MATAPÉDIA

109

LA VALLÉE DE LA FRAMBOISE INC. ÉCONOMUSÉE®



34, route Lauzier
Val-Brillant G0J 3L0
418 742-3787 | valleedelaframboise.com
passion@valleedelaframboise.com



Produits : la boutique offre divers produits dont alcools, gelées et confitures, etc.

Point de vente : à la ferme ou dans le site internet.

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. Visitez 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.

110

CHOCOLATERIE BELJADE



304, boulevard Saint-Benoit Ouest
Amqui G5J 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.

Points de vente : Ma Cabane en Gaspésie (Mont-Joli), Dépanneur d'ici, Gîte Grand-Père Nicole (Val-Brillant).

Sophie Marion est artisane chocolatière etoureuse 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. Atelier chocolaté, visite animée par un guide, démonstration des étapes de transformation, dégustation payante et gratuite.

LES DÉCOUVERTES DU HUBLLOT INC.



158, boulevard Saint-Benoit Ouest
Amqui G5J 2E8
418 631-1755
wattslucie@hotmail.com

Produits : en saison estivale, nous offrons une large gamme de poissons et fruits de mer frais, tous en provenance de la Gaspésie. À l'année, du homard vivant (service de cuisson si désiré). Vous trouverez également les produits fumés Atkins & frères, une bonne variété de mets préparés maison ainsi qu'une boutique de produits du terroir 100 % québécois.

Horaires : de mars à septembre, tous les jours, de 10 h à 18 h. Du 6 septembre au 31 décembre, ouvert les jeudis, vendredis, samedis et dimanches, de 10 h à 18 h. Fermé du 1^{er} janvier au 28 février.

BIDON & BOCOCO



233, rang Saint-Joseph
Amqui G5J 3N6
418 631-1431 | bidonetbococo.com
info@bidonetbococo.com

Produit : œufs frais.

Points de vente : vente à la ferme, Marché public Matapédien et Rimouski. Consultez le saveurbsl.com pour connaître nos points de vente en épicerie.

Horaires : kiosque libre-service à la ferme, tous les jours, de 8 h à 19 h.

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

MICROBRASSERIE LA CAPTIVE



140, boulevard Saint-Benoit Ouest
Amqui G5J 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 18,00 \$.

Horaires : à l'année, du lundi au mercredi, de 9 h à 22 h; du jeudi au samedi, de 9 h à 1 h; dimanche (en saison estivale seulement), de 10 h à 22 h.

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



metro

mon épicier

30, boulevard Saint-Benoit Est
Amqui G5J 2B7
418 629-3560 | metro.ca
mf022647mgr@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. 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.



19, rue Savoie
Saint-Alexandre-des-Lacs G0J 2C0
418 778-3183 | mielvalleefleurie.com
contact@mielvalleefleurie.com



Produits : certifiés biologiques : miel en vrac, miel crémeux et clair, aux bleuets, au sarrasin, aux pissenlits, forestier. Non certifié : 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. Autocueillette : framboises, cassis et bleuets. Produit vendu à la ferme seulement : chandelles.

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

Horaire : de juin à la mi-septembre, de 8 h à 18 h.

Dégustation gratuite, autocueillette, visite en entreprise.





Photo : Robert Baronet

LA MATANIE

FROMAGERIE DU LITTORAL

116



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

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.

NATURE HIGHLAND

117



547, 5^e Rang Ouest
Baie-des-Sables G0J 1C0
418 556-6193 | naturehighland.com
info@naturehighland.com



Produits : huile de cameline, huile de colza, avoine nue, lentilles.

Horaire : à l'année, sur appel seulement.

Nature Highland est une ferme certifiée biologique Ecocert, de culture authentique et audacieuse. La production principale se consacre à la cameline, le plus vieux grain oléagineux recensé et le plus riche en oméga-3. Nous cultivons aussi avoine, sarrasin, lentilles, pois, colza, etc.



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 cuisson.

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.



1584, route du Grand-Détour
Matane G4W 3M7
418 562-1048 | lesjardinsdelorme.com
info@lesjardinsdelorme.com

Produits : légumes variés, herbes et fleurs (cultivés sans pesticide ni engrais chimique), tisanes et thés, chutney, ketchup, confitures, herbes séchées, herbes salées, pesto, paniers-cadeaux et produits de savonnerie. Autres produits régionaux disponibles sur place.

Horaire : du 2 juillet au 10 octobre, du mardi au vendredi, de 10 h à 17 h 30 ; samedi et dimanche, de 10 h à 16 h. Fermé les lundis. Téléphonez pour obtenir l'horaire hors-saison.

Visite payante en entreprise pour groupe sur réservation.



MARCHÉ PUBLIC DE LA MATANIE



Au Colisée Béton Provincial, accès rue de la Gare
et au Puits du Hall du Cégep de Matane
418 562-2333, poste 2060
facebook.com/marchepublicdelamatanie
info@saveursmatanie.com

Produits : fruits, légumes, pâtisseries, viandes diverses (porc, boeuf, sanglier...), boissons alcoolisées, fromages, miel et bien plus encore, le tout, d'une vingtaine de producteurs et transformateurs locaux.

Horaires : tous les samedis, de 10 h à 14 h ; du 18 juillet au 5 septembre, au Colisée Béton Provincial, accès rue de la Gare ; du 12 au 26 septembre, au Puits du Hall du Cégep de Matane.

Ayant pour mission de créer le trajet le plus court entre les producteurs, transformateurs et les citoyens, le Marché public de la Matanie se veut un endroit d'échange portant sur le sujet des produits locaux. Suivez-nous sur Facebook et restez informé de toutes les nouveautés ! On se voit au marché !

FERME DES ÉRABLES ET COUSINS INC.



75, rang Pierre-Gauthier
Matane G4W 9C2
418 562-1741 | fermedeserables.com
la.boucherie.erable@hotmail.ca

Produits : bœuf et porc, différentes découpes : rôti, cubes, contre-filet, faux-filet, surlonge, rosbif, intérieur de ronde, fondue, filet mignon, haché, abats, etc. Charcuteries : boudin blanc, pepperoni, creton, rillettes. Produits de l'érable : beurre, cassonade, sirop, pain de sucre et cornet. Mets cuisinés : pizza, pâté de campagne et à la viande.

Points de vente : Boulangerie Toujours Dimanche, Les Jardins de l'Orme, Coop de solidarité St-Luc (Matane), L'Armoire à Vrac Inc. (Sainte-Anne-des-Monts). Achat en ligne.

Horaires : mars à décembre, du mardi au samedi, de 10 h à 15 h ; horaire variable selon l'achalandage et sujet à changement durant l'année.

BOULANGERIE TOUJOURS DIMANCHE INC.

BOULANGERIE
TOUJOURS
DIMANCHE

443, avenue Saint-Jérôme
Matane G4W 3B6
418 566-2030
toujoursdimanche.com
info@toujoursdimanche.com

Produits : boulangerie : pains artisanaux et viennoiseries pur beurre ; pâtisseries entièrement faites à la main ; sandwichs et salades, mets cuisinés, prêts-à-manger ; café espresso, smoothies, thés et autres breuvages maison. Épicerie : plusieurs produits locaux tels viande, légumes, fromages, café, miel, huile, aliments en vrac ; section bières et vins.

Horaires : à l'année, tous les jours. Horaires du café et de l'épicerie disponibles dans le site Internet.

La Boulangerie Toujours Dimanche confectionne des produits de qualité entièrement faits à la main avec soin et un grand nombre d'ingrédients locaux ainsi que biologiques. Favoriser l'achat local et utiliser les meilleurs ingrédients sont au cœur des valeurs de l'entreprise. En plus des produits fabriqués sur place, le commerce propose une belle sélection de produits d'épicerie biologiques et locaux de toutes sortes. Son espace café avec terrasse, situé au cœur du centre-ville de Matane, est un endroit convivial pour faire une pause et savourer breuvages spécialisés, gâteries et repas légers.

FUMOIR M. CHASSÉ



12, route de la Montagne
Saint-René-de-Matane G0J 3E0
418 224-3888 | facebook.com/Fumoir-M-Chassé
fumoirmchasse@outlook.com

Produits : saumon et truite fumés à froid ou à chaud. En tranches ou coupé selon vos besoins. Saucisses au saumon ou à la truite ; pâté au saumon, saumon au sirop d'érable, bagels à la mousse au saumon ou à la truite.

Points de vente : marchés publics de Rimouski, de La Matanie et d'Amqui, Poissonnerie du Phare Ouest (Matane).

Horaires : de mai à décembre, de 10 h à 18 h. Téléphonez avant de vous déplacer.

Le saumon et la truite fumés sont disponibles en différents formats de filets tranchés. Il vous est maintenant possible de réserver votre saumon et de le récupérer au Fumoir M. Chassé. Visite en entreprise sur réservation. Dégustation gratuite.

PAS DE VENTE SUR PLACE

Photo : C.D. Rimouski-Neigette

124

ALIMENTS LUDO (9060-4802 QUÉBEC INC.)



15, rue de la Fabrique
Mont-Carmel G0L 1W0
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. Pâtés mexicain, à la viande et au poulet.
Points de vente : visitez notre site internet pour avoir tous les détails.

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

125

CHOCOLATERIE JULIE MORIN



5, rue Principale
Sainte-Françoise G0L 3B0
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 inc. (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.

COOPÉRATIVE DE SOLIDARITÉ DES PRODUCTEURS D'AGNEAUX DU QUÉBEC



26, rue Joly
Rivière-du-Loup G5R 3H2
418 845-5454 | agneaucheznous.com
chez.nous@bellnet.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.

ÉRABLIÈRE JACQUELYN OUELLET – L'AUTHENTIQUE



279, rang des Prés-Verts
Pohénégamook G0L 1J0
418 893-2936
francinejacquelin@explornet.ca



Produits : sirop d'érable bio, pépites d'érable, suçons, sucre granulé. Autres produits non biologiques : barbe à papa à l'érable, popcorn à l'érable.

Points de vente : Marché des Pins, Vieille Gare (Rivière-Bleue), Poissonnerie Bonne Bouffe, (Rivière-du-Loup).

L'érablière JSF produit un sirop d'érable certifié biologique de grande qualité tout en étant respectueuse de l'environnement dans le cadre de ses opérations. Au fil des ans, cette belle aventure qui se voulait avant tout un loisir de famille, s'est transformée en une entreprise acéricole qui compte à ce jour 30 000 entailles ; cinq employés y travaillent.

EAU LIMPIDÉ INC.



596, 1^{er} Rang
Saint-Simon G0L 4C0
418 738-2229
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.

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. Consultez notre site internet pour connaître la liste des endroits où trouver nos produits.

Depuis près 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.

LA JARDINIÈRE



165, route 295
Auclair GOL 1A0
418 899-1481 | [lajardinierebsl.com](mailto:info@lajardinierebsl.com)
info@lajardinierebsl.com



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

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

Horaires : à l'année. Commande en ligne, par courriel ou par téléphone.

Sans engrais ni pesticide chimique. Produits récoltés, lavés et emballés dans un délai de 24 heures.

LES CHANTS DU FLEUVE



116, 2^e Rang Est
Trois-Pistoles GOL 4K0
418 851-1302 | leschantsdufleuve.ca
kombucha@leschantsdufleuve.ca

Produits : kombucha bleuets sauvage-camerise, camomille-lavande, framboise-basilic sacré, pomme-gingembre et canneberge épicée.

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.

LE CULINAIRE, CENTRE DE TRANSFORMATION ALIMENTAIRE



CENTRE DE TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

106A, rue Cyprien-Martin
Saint-Cyprien GOL 2P0
418 963-7676
gaston.rioux@leculinair.ca

Produits : Avibier (produits sans gluten) : pâté de foie blond de canard au Matapédién, parfait de foie de canard au poivre rose. Terrines : agneau coriandre et raisins, aux trois gibiers à l'hydromel, lapin au romarin, lapin aux bleuets sauvages, mousseline de foie de faisau au porto d'érable. Pâtés de campagne : régulier sans gluten, aux poivrons rôtis, éradle, poivre. Pâté de foie aux fines herbes (sans gluten), sauce à spaghetti, cretons.

Points de vente : Fromagerie Le Détour (2003) inc. (Témiscouata-sur-le-Lac), Terroirs d'ici et d'ailleurs (Rivière-du-Loup), Fromagerie des Basques, Coop IGA, Metro (Trois-Pistoles), Coop Saint-Fabien (Saint-Fabien), Épicerie Brillant, Épicerie de la Seigneurie, Alimentation COOP Rimouski (IGA Extra) Jessop et Sirois, Super C, Fromage en tête (Rimouski), Metro (Rimouski, Amqui), Marché LV (Carleton-sur-Mer).

LES FRAÎCHEURS DE LA VALLÉE



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

Produit : pleurotes frais.

Points de vente : consultez le saveursbsl.com.

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.

LES FUMOIRS MOUSKI INC.



102, rue Sainfoin
Saint-Donat G0K 1L0
418 739-3453 | 1 888 543-3453
mouski@globetrotter.net

Produits : saumon, esturgeon, maquereau et truite fumés, tartinades de saumon fumé, d'esturgeon fumé, saumon fumé haché, pâtés au saumon, au saumon fumé.

Points de vente : Metro du Bas-Saint-Laurent, IGA (La Pocatière, Saint-Pascal, Rimouski, Sayabec, Matane), IGA Extra (Rivière-du-Loup, Rimouski), Poissonnerie des Halles, Poissonnerie Gagnon, Poissonnerie du Fleuve (Rimouski), Pêcheries Sainte-Flavie (Sainte-Flavie).

Entreprise de transformation des produits marins se spécialisant dans la fumaison de poissons de l'Atlantique.

YVAN PERREAULT ET FILS



**YVAN
PERREAULT**

**Yvan Perreault
& Fils inc.**
SPÉCIALISÉ EN TRANSPORT RÉFRIGÉRÉ
POISSONS - CUISINES - VIANDES - FARFES - SECES

235, avenue Perreault, C.P. 454
Mont-Joli G5H 3K6
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.

POL-O-BIC



156, rue Louis-Joseph-Plante
Rimouski (district Le Bic) G0L 1B0
418 736-8238 | polobic.com
admin@polobic.com

Produits : variété de sous-marins, sandwiches, pizzas, sauces, mets cuisinés aux saveurs canadienne, italienne et chinoise tels cipaille, lasagne, nouilles chinoises, soupes, etc. Charcuteries : saucisses fraîches ou précuites, cretons. Variété de pâtés et salades. Produits distribués : galettes, muffins, pâtisseries, pizzas congelées, fromages.

Points de vente : marchés et dépanneurs du Bas-Saint-Laurent, de la Gaspésie, de la Côte-Nord, de la ville de Québec, du Saguenay et de la Beauce.



INDEX

Photo : Robert Baronet

AGNEAU, BŒUF, PORC, VEAU ET SANGLIER

- 33 Bergerie du Pont
- 126 Coopérative de solidarité des producteurs d'agneaux du Québec
- 28 Domaine Vert Forêt
- 122 Ferme des érables et cousins inc.
- 129 Ferme Fournier
- 21 Ferme Les petits régals des bois
- 52 Ferme Luron enr.
- 13 L'Agnerie inc.
- 46 La Ferme Grande Fourche inc.
- 91 Le Broutard des Appalaches (Production F.A.T.)
- 108 Le Garde-Manger d'Obélix

BIÈRES

- 36 Microbrasserie Aux Fous Brassant
- 113 Microbrasserie La Captive
- 19 Tête d'Allumette microbrasserie

BIO

- 67 COOP Alina
- 128 Érablière Jacquelyn Ouellet – L'Authentique
- 45 Érablière Richard
- 115 Ferme Apicole Vallée Fleurie
- 106 Ferme Geonel
- 52 Ferme Luron enr.
- 130 La Jardinière
- 20 Le Jardin des Pèlerins
- 71 Les Baguettes en l'air, boulangerie artisanale
- 117 Nature Highland
- 48 NOKOMIS inc.

BOISSONS

- 39 Brûlerie de l'Est inc.
- 49 Chaga du Bas
- 127 Eau Limpide inc.
- 35 Laiterie Ôra
- 20 Le Jardin des Pèlerins
- 132 Les Chants du Fleuve, Kombucha
- 119 Les Jardins de l'Orme

BOISSONS ALCOLISÉES

- 29 Domaine Acer ÉCONOMUSÉE®
- 95 Hydromellerie du Vieux Moulin
- 44 Hydromellerie Saint-Paul-de-la-Croix
- 109 La Vallée de la Framboise inc. ÉCONOMUSÉE®
- 81 Le Château Blanc, Apiculture inc.
- 22 Vignoble Amouraska
- 118 Vignoble Carpinteri inc.

BOULANGERIES ET PÂTISSERIES

- 78 Aux Bienfaits, chocolaterie, pâtisserie, bar laitier
- 37 Boulangerie Artisanale Au Pain Gamin
- 56 Boulangerie artisanale Folles Farines
- 59 Boulangerie Citron confit inc.
- 86 Boulangerie Douville
- 68 Boulangerie Le Farinographe
- 121 Boulangerie Toujours Dimanche
- 47 Fromagerie des Basques inc.
- 71 Les Baguettes en l'air, boulangerie artisanale
- 88 Pâtisserie La Rose des Sables de Rimouski
- 69 Pâtisseries et Gourmandises d'Olivier
- 54 Saint-Simon Bagel

CHAMPIGNONS

- 107 La Cabottine – Saveurs indigènes
- 130 La Jardinière
- 133 Les Fraîcheurs de la Vallée

CHARCUTERIES

- 33 Bergerie du Pont
- 126 Coopérative de solidarité des producteurs d'agneaux du Québec
- 28 Domaine Vert Forêt
- 122 Ferme des érables et cousins inc.
- 13 L'Agnerie inc.
- 46 La Ferme Grande Fourche inc.
- 91 Le Broutard des Appalaches (Production F.A.T.)
- 131 Le Culinaire, Centre de transformation alimentaire
- 108 Le Garde-Manger d'Obélix
- 66 Le Maître Saucissier
- 43 Pat BBQ
- 135 Pol-O-Bic

CHEVREAU

- 11 Fermette Harbour inc.

CHOCOLATS, GÂTEAUX ET CONFISERIES

- 78 Aux Bienfaits, chocolaterie, pâtisserie, bar laitier
- 121 Boulangerie Toujours Dimanche
- 110 Chocolaterie Beljade
- 125 Chocolaterie Julie Morin
- 8 Chocolaterie La Fée Gourmande
- 61 Croqu'Érable
- 83 La Crème Folle
- 75 Les Gâteaux Enchantés
- 69 Pâtisseries et Gourmandises d'Olivier

CONDIMENTS, FINES HERBES, SAUCES ET

VINAIGRETTES

- 25 Distribution TMT Jardins du Témis
- 53 Douceur d'ici
- 115 Ferme Apicole Vallée Fleurie
- 95 Hydromellerie du Vieux Moulin
- 9 Jardin du Bedeau
- 107 La Cabottine – Saveurs indigènes
- 130 La Jardinière
- 93 La Voie Lactik
- 20 Le Jardin des Pèlerins
- 66 Le Maître Saucissier
- 101 Les Herbes Salées du Bas-du-Fleuve
- 17 Les Jardins de la Mer/Atelier boutique
- 119 Les Jardins de l'Orme
- 98 Les Jardins de Métis
- 89 Manger Saison
- 117 Nature Highland
- 43 Pat BBQ
- 135 Pol-O-Bic
- 118 Vignoble Carpinteri inc.
- 31 ViV-Herbes

CONFITURES, GELÉES, ETC.

- 78 Aux Bienfaits, chocolaterie, pâtisserie, bar laitier
- 8 Chocolaterie La Fée Gourmande
- 61 Croqu'Érable
- 53 Douceur d'ici
- 115 Ferme Apicole Vallée Fleurie
- 9 Jardin du Bedeau
- 107 La Cabottine – Saveurs indigènes
- 109 La Vallée de la Framboise inc. ÉCONOMUSÉE®
- 30 Le Vallon Bleu
- 119 Les Jardins de l'Orme
- 98 Les Jardins de Métis
- 105 Les P'tits FRUITS CHAMPÊTRES inc.
- 89 Manger saison
- 48 NOKOMIS inc.
- 31 ViV-Herbes

DISTRIBUTEUR

- 136 Yvan Perreault et Fils

FROMAGES

- 47 Fromagerie des Basques inc.
- 116 Fromagerie du Littoral
- 24 Fromagerie Le Détour (2003) inc.

FRUITS ET LÉGUMES

- 34 Bleuitière du Petit Lac Saint-Jean
- 25 Distribution TMT Jardins du Témis
- 115 Ferme Apicole Vallée Fleurie
- 106 Ferme Geonel
- 109 La Vallée de la Framboise inc. ÉCONOMUSÉE®
- 20 Le Jardin des Pèlerins
- 30 Le Vallon Bleu
- 119 Les Jardins de l'Orme
- 105 Les P'tits FRUITS CHAMPÊTRES inc.
- 89 Manger saison

GLACES ET SORBETS

- 99 Atelier culinaire Pierre-Olivier Ferry
- 78 Aux Bienfaits, chocolaterie, pâtisserie, bar laitier
- 110 Chocolaterie Beljade
- 8 Chocolaterie La Fée Gourmande
- 47 Fromagerie des Basques inc.
- 83 La Crème Folle
- 42 Les Glaces Ali-Baba
- 69 Pâtisseries et Gourmandises d'Olivier

GRILLONS

- 15 Entomo DSP

MARCHÉS

- 70 Alimentation Coop Rimouski (IGA Extra)
- 1 Alimentation LeBel
- 14 Alimentation Louis Grenier inc.
- 64 Alimentation Pierre-Luc Arseneault
- Metro Plus Rimouski
- 23 Alimentation Vincent Guay
- 121 Boulangerie Toujours Dimanche
- 67 COOP Alina
- 18 Coop des Champs
- 82 Épicerie de la Seigneurie inc.
- 9 Jardin du Bedeau
- 111 Les Découvertes du Hublot
- 6 Magasin général du Kamouraska
- 26 Marché Gourmand Desjardins du Témiscouata
- 2 Marché public de la Grande-Anse
- 120 Marché public de la Matanie
- 100 Marché public de La Mitis
- 77 Marché public de Rimouski
- 50 Marché public des Basques
- 40 Marché public Lafontaine
- 114 Metro
- 104 Metro Plus Mont-Joli
- 65 Metro Sirois
- 51 Metro Trois-Pistoles
- 55 Parc national du Bic – Boutique Nature
- 38 Terroirs d'ici et d'ailleurs

METS PRÉPARÉS

- 124 Aliments LUDO
- 78 Aux Bienfaits, chocolaterie, pâtisserie, bar laitier
- 37 Boulangerie Artisanale Au Pain Gamin
- 56 Boulangerie artisanale Folles Farines
- 121 Boulangerie Toujours Dimanche
- 123 Fumoir M. Chassé
- 87 La Fumerie de l'Est inc.
- 66 Le Maître Saucissier
- 111 Les Découvertes du Hublot
- 134 Les Fumoirs Mouski inc.
- 63 Les Plaisirs Fumés
- 62 Ling Cuisine
- 102 Ma Cabane en Gaspésie
- 89 Manger Saison
- 43 Pat BBQ
- 69 Pâtisseries et Gourmandises d'Olivier
- 103 Poissonnerie de La Mitis
- 135 Pol-O-Bic
- 72 Shamra
- 80 Suzie Quimper Traiteur

MIEL ET PRODUITS DÉRIVÉS

- 28 Domaine Vert Forêt
- 115 Ferme Apicole Vallée Fleurie
- 95 Hydromellerie du Vieux Moulin
- 44 Hydromellerie Saint-Paul-de-la-Croix
- 81 Le Château Blanc, Apiculture inc.
- 31 ViV-Herbes

OEUFS FRAIS

- 112 Bidon & Bococo

PLANTES DE BORD DE MER

- 17 Les Jardins de la Mer/Atelier boutique

PRODUITS DE LA MER

- 123 Fumoir M. Chassé
- 87 La Fumerie de l'Est inc.
- 111 Les Découvertes du Hublot
- 134 Les Fumoirs Mouski inc.
- 12 Les Pêcheries Ouellet inc.
- 63 Les Plaisirs Fumés
- 4 Les trésors du fleuve
- 103 Poissonnerie de La Mitis

PRODUITS DE L'ÉRABLE ET DÉRIVÉS

- 61 Croqu'Érable
- 29 Domaine Acer ÉCONOMUSÉE®
- 28 Domaine Vert Forêt
- 53 Douceur d'ici
- 27 Doü Produits d'érable biologiques
- 94 Érablière Christian Lévesque
- 128 Érablière Jacquelyn Ouellet – L'Authentique
- 90 Érablière la Goudrelle
- 16 Érablière Nathalie Lemieux
- 45 Érablière Richard
- 122 Ferme des érables et cousins inc.
- 102 Ma Cabane en Gaspésie
- 48 NOKOMIS inc.
- 60 Sucrerie Maman Renée

PETITES TABLES

- 78 Aux Bienfaits, chocolaterie, pâtisserie, bar laitier
- 37 Boulangerie Artisanale Au Pain Gamin
- 121 Boulangerie Toujours Dimanche
- 44 Chaga du Bas
- 44 Hydromellerie Saint-Paul-de-la-Croix
- 113 Microbrasserie La Captive
- 103 Poissonnerie de La Mitis
- 80 Suzie Quimper Traiteur
- 22 Vignoble Amouraska

TABLES AUTHENTIQUES

- 5 Auberge Comme au premier jour
- 58 Auberge du Mange Grenouille
- 7 Côté Est
- 74 La Réserve Bistro
- 57 Les Affamés du Bic
- 76 Les Affamés de Rimouski
- 98 Les Jardins de Métis

TABLES GOURMANDES

- 41 Auberge de la Pointe, L'Espadon
- 32 Auberge du Portage
- 92 Café Bistro L'Anse-aux-Coques
- 79 Central Café
- 97 Centre d'art Marcel Gagnon
- 16 Érablière Nathalie Lemieux
- 73 Le Crêpe Chignon
- 10 Mamie Cantine du terroir
- 84 Yin Yan Sushi

TABLES HÔTELIÈRES

- 85 Hôtel Rimouski, Centre des Congrès, Restaurant La Seigneurie
- 96 Le Gaspésiana, Au Goût du large

VOLAILLE

- 3 Les Poulets de grain du Kamouraska



ASSEMBLÉE NATIONALE
DU QUÉBEC



HAROLD LEBEL
DÉPUTÉ DE RIMOUSKI

www.harold.quebec









MAXIME BLANCHETTE-JONCAS

Député de Rimouski-Neigette – Témiscouata – Les Basques
Chambre des communes







Bureau de Rimouski

☎ Téléphone : (418) 725-2562

✉ Sans frais : 1 866 720-2562

Bureau du Témiscouata

☎ Téléphone : (418) 714-1011

✉ maxime.blanchette-joncas@parl.gc.ca

Pour des **DÉCOUVERTES GOURMANDES** exceptionnelles,
visitez nos **PRODUCTEURS LOCAUX**.





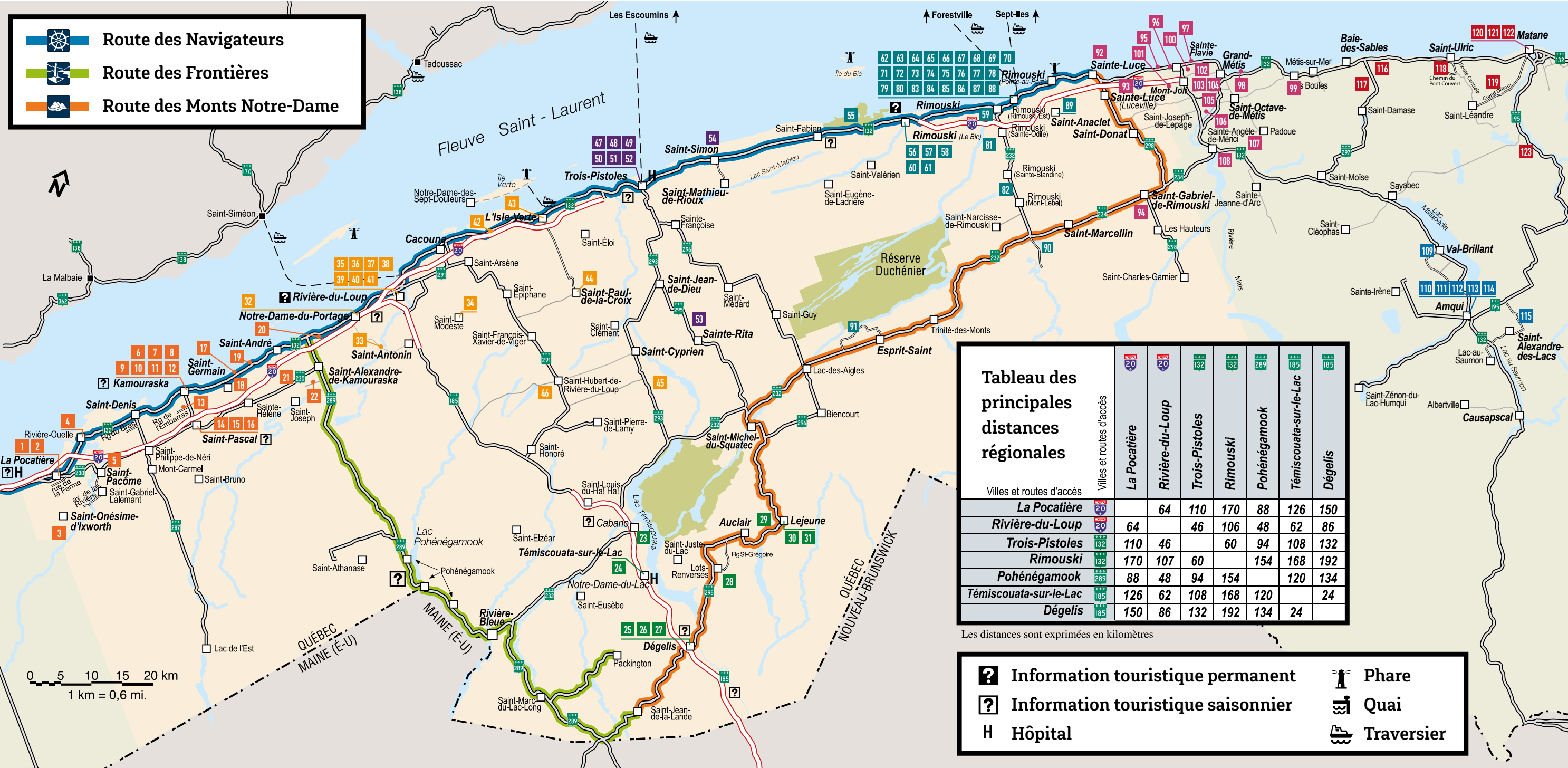
Visitez **TOURISMEKAMOURASKA.COM**

Le Kamouraska, berceau nourricier du fleuve à la forêt





RÉGION DU BAS-SAINT-LAURENT



COLLECTIF RÉGIONAL
DE DÉVELOPPEMENT
DU BAS-SAINT-LAURENT

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

**MRC de
La Matanie**



*un vent de nature,
une mer de saveurs !*

**MRC de
Rivière-du-Loup**



Fière d'appuyer
la promotion des
produits du terroir d'ici !



**Fières
partenaires**

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

VOS SADC

de La Mitis : 418 775-4619 | de Matapédia : 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

SADC

Société
d'aide au développement
des collectivités

DU BAS-SAINT-LAURENT

Canada


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.



348, boulevard Arthur-Buies Ouest
Rimouski (Québec) G5L 5C7
418 724-9068
info@saveursbsl.com

 [SaveursDuBasSaintLaurent](https://www.facebook.com/SaveursDuBasSaintLaurent)
saveursbsl.com

BOUTIQUE EN LIGNE
boutique.saveursbsl.com