



CAHIER DE PRESSE

Journal : L'Avantage

Date : 17 juin 2005

Tirage : 41 000 exemplaires

Vous présentent

LES FRAÎCHEURS DE LA VALLÉE

Unique producteur de champignons pleurotes dans l'Est du Québec

☉ C'est à la ferme Leblay de Causapsal que poussent les pleurotes de Les Fraîcheurs de la Vallée. Il y a maintenant près d'un an, Louise Tremblay et Clément Lemieux ont fait le pari de transformer leur étable en serre. Depuis, on retrouve leurs produits sur les tablettes des supermarchés et des épiceries spécialisées.

DÉCOUVREZ LE PLEURÔTE ET SES PRODUITS TRANSFORMÉS

Les pleurotes sont les seuls champignons sauvages à être cultivés. On les reconnaît par leur tête à la forme d'un corbillon. Leur arôme est presque fruité et leur goût légèrement sucré ne se perd pas à la cuisson.

En plus d'offrir des champignons frais à sa clientèle, Les Fraîcheurs de la Vallée innove et diversifie son marché en offrant des produits à valeur ajoutée de deuxième et troisième transformation. Leurs champignons séchés, vendus dans des sachets de cellophane, permettent une durée de conservation allongée et une distribution plus vaste. Le poivre de pleurotes, composé à 80% de champignons et 20% de poivre noir, permet de relever avec originalité vos mets et condiments. Quant à la panure pour poisson et viande, le dernier produit à base de champignons mis en marché par l'entreprise, son succès est déjà prometteur.

CUISEZ LE PLEURÔTE

Les champignons pleurotes se cuisinent abondamment et se prêtent à de nombreuses préparations. Ils sont souvent utilisés dans les plats sautés à feu vif car leurs têtes sont fines et cuisent très rapidement. On peut, par exemple les couper en lamelles pour les sauter en

ajoutant de l'ail, du persil ou des échalotes. Ils se servent également très bien en sauce, comme légume d'accompagnement, dans la soupe ou dans un riz. En fait, on peut souvent les apprêter comme on le fait avec les traditionnels champignons blancs.

Les pleurotes permettent de varier et réinventer nos recettes favorites. Votre famille et vos invités seront heureux de se régaler en découvrant un produit différent, cultivé dans notre région.

DES PROJETS PLEIN LA SERRE

Madame Tremblay et Monsieur Lemieux ont des idées de développement pour leur entreprise. Ils désirent entre autres continuer à diversifier leur production en cultivant de nouvelles variétés de pleurotes. Ils projettent également d'élaborer un livre de recettes pour promouvoir le champignon pleurote et inviter les gens à en diversifier leur utilisation.

Vous connaissez déjà le champignon pleurote et l'utilisez couramment dans vos plats ? Il ne vous reste qu'à vous procurer vos champignons d'un producteur de chez nous, Les Fraîcheurs de la Vallée. Bon appétit !






Les propriétaires, Louise Tremblay et Clément Lemieux ont fait le pari de transformer leur étable en serre.

POINTS DE VENTE

CHAMPIGNONS FRAIS :

- Le Supermarché GP
- Amal, Mattawa, Ste-Arène-de-Mont, Mont-Joli, Rimouski
- Trois-Pistoles, Cabana.

POIVRE DE CHAMPIGNON, CHAMPIGNONS SÉCHÉS, CHAPELURE :

- Boutique du chemin Kempi (Causapsal)
- Café L'express (Amal)
- Boutique Nouveau Signeture Gaspésie : Bonaventure, Gaspé, Carleton, Parc de la Gaspésie, Sauterie Louise (Mont-Joli), Sauterie la bouillie d'ore (Rimouski)
- Copé Alou (Rimouski)
- River de Matia-Arne (Rimouski)
- Chef Alexis (Ste-Arène-de-Mont)
- Croissant à Confin (Québec)
- Marché des Savants (Marché Jean-Talbot, Mont-Joli)

L'avenir c'est ici

La création d'emploi par le maintien et l'expansion des entreprises existantes est gage d'un développement économique durable.

La SADC de La Matapédia peut encourager toutes les initiatives en ce sens pour faire de notre région un milieu prospère.





Hôtel Rimouski

HOTEL - HOTEL - HOTEL DE L'EST

Séjour agréable, cuisine raffinée au goût d'ici

133 chambres et 52 suites • 16 salles de réunions • Restaurant / Bistrot • Internet haute vitesse
Piscine intérieure et glissade d'eau • Spa, salle d'exercice • Centre de santé



225, boul. René-Lepage Est, Rimouski / 1 800 463-0755 • www.hotelrimouski.com