



# SAVEURS & GOURMANDISES

2026



# le Marché des Saveurs DU BAS-SAINT-LAURENT

**Du 3 au 6 décembre 2026**

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

**1300 produits d'ici**

À déguster, acheter ou commander

[saveursbsl.com](http://saveursbsl.com)

## La CARTE-CADEAU Saveurs du Bas-Saint-Laurent

UTILISABLE AUPRÈS DES MARCHANDS PARTICIPANTS



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

[SAVEURSBSL.COM/CARTE-CADEAU](http://SAVEURSBSL.COM/CARTE-CADEAU)

# 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.

## 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

Veillez 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.

Cette brochure est imprimée sur du papier Opaque 30 FSC, certifié FSC® Mixte et Rain Forest Alliance. Il contient 100 % de fibres postconsommation.





Photo : MRC Kamouraska

# KAMOURASKA

1

## ALIMENTATION LABEL

**metro**  
**PLUS**  
**LEBEL**  
TOUJOURS **PLUS** POUR VOUS

615, 1<sup>re</sup> Rue Poiré  
La Pocatière GOR 1Z0  
418 856-3827  
[metro.ca/trouver-une-epicerie/150](http://metro.ca/trouver-une-epicerie/150)  
[info@metrolebel.com](mailto: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. Large gamme de produits biologiques et sans gluten. Nous encourageons les entreprises régionales avec notre section spécialisée. Dégustation gratuite.

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

2

## MARCHÉ PUBLIC DE LA GRANDE-ANSE

**MARCHÉ PUBLIC**  
*de la Grande-Anse*  
LA POCATIÈRE

401, 1<sup>re</sup> rue Poiré (Stationnement de l'ITAQ)  
La Pocatière GOR 1Z0  
418 856-3702, poste 1  
[marchepublicgrandeanse.ca](http://marchepublicgrandeanse.ca)  
[facebook.com/marchepubliclapocatiere](https://facebook.com/marchepubliclapocatiere)  
[info@marchepublicgrandeanse.ca](mailto:info@marchepublicgrandeanse.ca)

**Produits** : produits maraichers, fromages, champignons, viandes, hydromels et miels, pains et autres découvertes.

**Horaire** : les samedis, du 27 juin au 26 septembre, de 10 h à 14 h.

Venez découvrir les producteurs, les transformateurs et les artisans de la région. Prêt-à-manger et animation sur place. Restez à l'affût de la programmation ! Dégustation gratuite.

### 3 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  
alcouellet@hotmail.com

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

**Point de vente** : vente à la ferme seulement.

**Horaire** : les samedis, du 1<sup>er</sup> janvier au 15 septembre, de 8 h à 12 h, et du 16 septembre au 31 décembre, de 8 h à 16 h. Vous devez téléphoner avant de vous présenter.

### 5 AUBERGE COMME AU PREMIER JOUR



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

**Cuisine et spécialités - Table authentique** : cuisine axée sur les produits locaux, agneau, anguille fumée, fromages, pain maison, légumes bios, herbes de bord de mer du Kamouraska, flétan. Bières et cocktails locaux.

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

**Horaire** : de mai à octobre, du lundi au samedi. Café, buvette, terrasse dès 15 h. Souper dès 18 h.

Située dans l'ancien presbytère de 1868, l'entreprise familiale et écoresponsable est fière de mettre en valeur les produits locaux depuis 23 ans. Servis dans une magnifique salle à manger ou sur la terrasse avec vue sur le jardin. Permis d'alcool. Certifié Terroir et saveurs du Québec, Aliments du Québec et Fourchette bleue.

Hébergement de 9 chambres dont certaines climatisées et bornes pour voitures électriques. Achat en ligne.

### 4 LES TRÉSORS DU FLEUVE



156, chemin de la Petite-Anse  
Rivière-Ouelle GOL 2C0  
418 856-5660 | [tresorsdufleuve.com](http://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, Poissonnerie La Mer (Montréal). Présence sur différentes tables de restaurants et dans divers événements. Suivez notre page Facebook pour les détails.

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

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

### 6 ALIMENTS LUDO



**LUDO**  
Sauce à spaghetti • Pizzas

Mont-Carmel  
418 498-2945 | [alimentsludo.org](http://alimentsludo.org)  
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** : consultez notre site internet pour connaître tous nos points de vente.

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

Pas de vente sur place.

## CHAMPIGNONS KAMOURASKA



21 A, rue principale  
Saint-Gabriel-Lalemant GOL 3E0  
418 866-0181  
champignonskamouraska@hotmail.com

**Produits** : produits mycologiques (champignons sauvages frais et transformés, sels de champignon, gaufres et beurre de pomme au lactaire à odeur d'érable, etc.). Confitures et gelées de produits sauvages ainsi que produits de la pommette (gelée, jus, etc.). Prêt-à-manger (pizza et risotto aux champignons sauvages).

**Points de vente** : Au Cabouron, Côté Est, Marché de l'Expo, Marché public de la Grande-Anse (Kamouraska).

**Horaire** : sur rendez-vous seulement.

Champignons Kamouraska est une entreprise artisanale qui transforme avec passion champignons, fruits, pousses et autres trésors de la forêt. Reconnue pour ses créations uniques, elle privilégie les petites productions, confectionnées avec soin, dans le respect du rythme de l'abondance de la nature.

## CÔTÉ EST



76, avenue Morel (route 132)  
Kamouraska GOL 1M0  
418 308-0739 | [cote-est.ca](http://cote-est.ca)  
[facebook.com/CoteEstKamouraska](https://facebook.com/CoteEstKamouraska)  
[info@cote-est.ca](mailto:info@cote-est.ca)

**Cuisine et spécialités - Table authentique** : cuisine créative inspirée par le territoire, menu à l'ardoise. Produits maison, saveurs locales. Terrasse-bar avec vue superbe sur le fleuve. Espace découverte et boutique gourmande. Produits du terroir et de spécialités, vins nature et plaisirs de la table. Ambiance conviviale et décontractée.

**Menu à la carte** : ardoise : 15 \$ à 35 \$.

**Produits** : saveurs locales et inspirations du Chef. Spécialités signées Côté Est, saucisses et charcuteries maison, confitures de fruits régionaux, vins d'importation privée et québécois. Sélection de produits coups de cœur de la région et du Québec. Art de vivre et art de la table.

**Horaire** : ouvert à l'année, horaire et services variables selon la saison. Consultez notre site internet pour connaître nos heures d'ouverture.

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

## ÇA GOÛTE LE BOIS !



100, rue Notre-Dame  
Mont-Carmel GOL 1W0  
418 928-3564 | [cagoutelebois.ca](http://cagoutelebois.ca)  
[info@cagoutelebois.ca](mailto:info@cagoutelebois.ca)

**Produits** : bruschetta aux pousses d'épinette, chutney de betteraves au cèdre, pesto de mélèze, sirop de sapin, coffret trio apéro, thé du Labrador, gamme de caramel.

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

**Horaire** : sur rendez-vous seulement.

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

## CHOCOLATERIE LA FÉE GOURMANDE

FÉE G★URMANDE  
CHOCOLATERIE - KAMOURASKA

98, avenue Morel (route 132)  
Kamouraska GOL 1M0  
418 492-3030 | [lafeegourmande.ca](http://lafeegourmande.ca)  
[info@lafeegourmande.ca](mailto: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. Brevages froids. Petits déjeuners servis à l'extérieur, crêpes et gaufres sucrés ou salés.

**Points de vente** : Cuisinerie et Cie (Montmagny), Alimentation LeBel, Le Comptoir Gourmand, Poissonnerie Lauzier (Kamouraska), IGA Extra (Rivière-du-Loup). Consultez le [saveursbsl.com](http://saveursbsl.com) pour connaître tous nos points de vente. Achat en ligne.

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

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

## 11 GRAND'OURSE, LA CANTINE DE KAMOURASKA



53, avenue Morel (route 132)  
Kamouraska GOL 1M0  
418 492-2675 | [grandourse.ca](http://grandourse.ca)  
[kamouraska@grandourse.ca](mailto:kamouraska@grandourse.ca)

**Cuisine et spécialités – Table gourmande :** avec ses créations gourmandes inspirées par le territoire et ses artisans, chez Grand'Ourse vous propose la cantine de luxe! Une lieu convivial pour se rassembler autour de plats réconfortants ou simplement pour partager un verre entre amis. Inspiré par le terroir et ses artisans, Grand'Ourse fait la part belle aux viandes, fromages, produits de la mer et autres gourmandises du Bas-Saint-Laurent et du Québec. Grand'Ourse, c'est l'incontournable du Kamouraska pour se faire plaisir. Réservation de groupe.

**Menu à la carte :** 12 \$ à 30 \$.

**Horaires :** de 11 h 30 à 20 h 30.

Terrasse de 60 places.

## 13 LES CRAQUANTES



Saint-Pascal  
514 443-1098 | [lescraquantes.ca](http://lescraquantes.ca)  
[info@lescraquantes.ca](mailto:info@lescraquantes.ca)

**Produits :** granola maison : saveur authentique, érable et noix, canneberges, canneberges et chocolat noir, à base d'avoine sans gluten. Gruaux à déjeuner, graines chocolatées, cacao et garniture pour brie fondant.

**Points de vente :** La Supérette chez Marie, Alimentation LeBel, Le Comptoir Gourmand, Chez Casgrain (Kamouraska), Amarante épicerie écologique (Témiscouata), Le Vrac (Rivière-du-Loup), Gaïa épicerie santé, Demain épicerie zéro déchet (Rimouski-Neigette). Marchés publics de Kamouraska, Saint-Pascal et Rimouski. Consultez le [saveursbsl.com](http://saveursbsl.com) pour connaître tous nos points de vente. Achat en ligne.

L'entreprise Les Craquantes fabrique des céréales à déjeuner de type granola ainsi que des collations santé. Elle privilégie des ingrédients nutritifs de qualité, essentiellement biologiques et d'origine locale. Le processus de fabrication artisanale met en valeur une saveur authentique recherchée. Des produits sains, simples et nourrissants!

Pas de vente sur place.

## 12 LES PÊCHERIES OUELLET INC.



38A, avenue Morel (route 132)  
Kamouraska GOL 1M0  
418 492-1872 | [lespecheriesouellet.com](http://lespecheriesouellet.com)  
[pecheriesouellet@bellnet.ca](mailto: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'alose, merrines (pâtés de poissons), saucisses, prêts-à-manger.

**Points de vente :** Marché des saveurs Jean-Talon (Montréal), 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), IGA Extra, Marché Giguère (Lévis). Consultez le [saveursbsl.com](http://saveursbsl.com) pour connaître tous nos points de vente.

**Horaires :** d'avril à la mi-juin, du vendredi au lundi, de 10 h à 17 h. De la mi-juin à l'Action de grâce, tous les jours, de 10 h à 17 h.

## 14 FERME GIJAMIKA



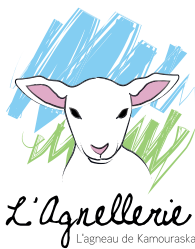
214, rang de l'Embarras  
Kamouraska GOL 1M0  
418 492-5304 | [gijamika.com](http://gijamika.com)  
[gijamika@videotron.ca](mailto:gijamika@videotron.ca)

**Produits :** agneau, bœuf, porc, poulet, diverses charcuteries et produits cuisinés.

**Points de vente :** boutique à la ferme. Achat en ligne.

**Horaires :** à l'année, de 10 h à 17 h. Visite guidée de l'entreprise de mai à octobre sur réservation.

C'est sur le rang de l'Embarras à Kamouraska que vous pouvez nous visiter et découvrir un espace unique, une ferme, une boutique et des gens passionnés. On souhaite vous rencontrer sur cette terre qui nourrit en portant un héritage de partages et de rencontres. C'est notre passion pour ce territoire verdoyant et ses animaux magnifiques que nous vous invitons à découvrir à nos côtés. Dégustation gratuite.



209, rang de l'Embarras  
Kamouraska GOL 1M0  
418 492-3551 | [lagneriekamouraska.com](http://lagneriekamouraska.com)  
[lagnerie@videotron.ca](mailto:lagnerie@videotron.ca)

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

**Points de vente :** Marché Des Aulnaies (Saint-Roch-des-Aulnaies), Épicerie Chez Daniel, Ferme de la Durantaye, à la ferme (Kamouraska), Alimentation Coop Rimouski (Rimouski-Neigette). Commandes par internet.

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

Consultez notre site internet pour connaître les différents restaurants utilisant nos produits. Livraison sur un grand territoire.

## LA SOCIÉTÉ DES PLANTES

207, rang de l'Embarras  
Kamouraska GOL 1M0  
418 492-2493 | [lasocietedesplantes.com](http://lasocietedesplantes.com)  
[semences@lasocietedesplantes.com](mailto:semences@lasocietedesplantes.com)



**Produits :** semences, plantes en pot.

**Horaire :** consultez notre site internet pour connaître les heures d'ouverture de notre boutique.

La société des plantes est une ferme horticole très diversifiée située dans la plaine de Kamouraska, dont l'expertise principale est la production de semences biologiques. On y tente de combiner un esprit de travail empreint de poésie et un très haut niveau d'exigences pour la qualité des semences, dans le but d'offrir les bases d'un jardin nordique magnifique, délicieux, utile et résilient.

Des activités agrotouristiques ponctuent l'année, allant de la simple visite commentée des jardins à des ateliers techniques spécialisés, et toute une série d'ateliers gourmands « à la carte ». Dégustation payante.

## PRODUITS MARAÎCHERS BELZILE



213, route 230 Ouest  
Saint-Pascal GOL 3Y0  
418 551-9302  
[facebook.com/produitsmaraichersbelzile](https://facebook.com/produitsmaraichersbelzile)  
[mario.bel@videotron.ca](mailto:mario.bel@videotron.ca)

**Produits :** maïs sucré, ail, carotte, fève, pois, choux, navet, pomme de terre, betterave, oignon, poireau, concombre, laitue, bleuet, gingembre, raisin de table ainsi que plusieurs variétés de courges.

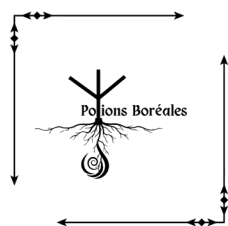
**Points de vente :** consultez le [saveursbsl.com](http://saveursbsl.com) pour connaître tous nos points de vente.

**Horaire :** à l'année, de 8 h 30 à 18 h.

Ayant grandi et baigné dans le milieu de l'agriculture, c'est en 2010 que Mario Belzile et Pascale Duelllet acquièrent une ferme à Saint-Pascal et fondent ainsi l'entreprise familiale Produits Maraîchers Belzile. Cette dernière a pour mission d'offrir à ses clients des produits locaux frais et de qualité. C'est avec passion et fierté que les propriétaires cultivent leurs produits pour vous !



## POTIONS BORÉALES



335, rue Taché  
Saint-Pascal GOL 3Y0  
418 492-9887 | [potionsboreales.com](http://potionsboreales.com)  
[potionsboreales@gmail.com](mailto:potionsboreales@gmail.com)

**Produits :** Hydrolat forestier et prêt à boire issus de la cueillette sauvage et de cultures.

**Points de vente :** Chez Casgrain, Le Comptoir Gourmand, Les Jardins de la Mer, Bonté divine (Kamouraska), Amarante épicerie écologique, Fromagerie Le Détour (Témiscouata), Gaïa épicerie santé (Rimouski-Neigette). Achat en ligne.

**Horaire :** du lundi au jeudi, de 9 h à 17 h, sur rendez-vous seulement. Sorties en forêt de juillet à septembre sur réservation.

À notre micro-distillerie aromatique et sensorielle, nous transformons les richesses de notre terroir en hydrolats, simples ou en synergies, des parfums naturels d'une grande intégrité. Découvrez aussi nos boissons bienfaitantes sans alcool, 100 % naturelles, issues de cueillettes respectueuses et locales.

## ÉRABLIÈRE NATHALIE LEMIEUX



957, 4<sup>e</sup> Rang Est  
Saint-Pascal GOL 3Y0  
418 867-9146 | [erablierenathalielemieux.com](http://erablierenathalielemieux.com)  
[natlemieux@live.ca](mailto:natlemieux@live.ca)

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

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

**Horaire :** de février à mai, de 9 h à 17 h ; le reste de l'année, sur appel.

**Points de vente :** Ferme Cybèle, Bar Laitier, Le Frileux (Saint-Pascal et Rivière-Ouelle), La Supérette de Marie (Kamouraska).

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.

## MARCHÉ DE L'EXPO



700, rue Taché  
Saint-Pascal GOL 3Y0  
418 930-7302 | [placedelexpo.com](http://placedelexpo.com)  
[developpement@villestpascal.com](mailto:developpement@villestpascal.com)

**Produits :** légumes de saison, pains, pâtisseries, viennoiseries, charcuteries, viandes diversifiées (porc, agneau, sanglier, volaille), produits d'herboristerie, fromages, champignons, prêt-à-manger, artisanat, etc.

**Horaire :** tous les dimanches du 7 juin au 8 novembre 2024, de 10 h à 14 h.

Dans une atmosphère conviviale à la Place de l'Expo, ce marché intérieur et extérieur trois saisons promeut l'échange et la fierté locale. Chaque dimanche, il réunit producteurs, transformateurs et artisans régionaux, offrant une variété de produits authentiques.

## AU CABOURON



429, rue Principale  
Saint-Germain-de-Kamouraska GOL 3G0  
418 943-3473  
[aucabouron@gmail.com](mailto:aucabouron@gmail.com)

**Produits :** sandwiches, soupes, salades, pains, foccacias, desserts et charcuteries. Tout est fait maison avec des ingrédients de qualité du Kamouraska. Une offre végétane est également disponible.

**Horaire :** ouvert du jeudi au dimanche de 11 h à 17 h 30.

Ouvert en juillet 2023, Au Cabouron est une entreprise familiale située à Saint-Germain-de-Kamouraska à l'entrée du sentier pédestre du même nom. L'entreprise est le fruit d'une collaboration entre une boulangère, un charcutier et une famille passionnée de cuisine créative issue des produits locaux et de cueillette.

## BRÛLERIE DE L'EST INC.

## BRÛLERIE DE L'EST

MAISON DE TORRÉFACTION

Sainte-Hélène-de-Kamouraska  
514 895-3719 | [bruleriedukamouraska.com](http://bruleriedukamouraska.com)  
[info@bruleriedelest.com](mailto:info@bruleriedelest.com)

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

**Points de vente** : Alimentation LeBel, Maxi La Pocatière, Alimentation Coop Mont-Carmel, Épicerie Gilbert Royer, Jardin du Bedeau, Maxi Saint-Pascal, Chocolaterie La Fée Gourmande, Épicerie Charest (Kamouraska), Café Brûlerie RDL (Rivière-du-Loup), Café Grains de Folie (Les Basques). Consultez notre site internet pour connaître tous nos points de vente. Achat en ligne.

Transformation et distribution de café et de thé.

Pas de vente sur place.

TÊTE D'ALLUMETTE  
MICROBRASSERIE

265, route 132 Ouest  
Saint-André GOL 2HO  
418 493-2222 | [tetedallumette.com](http://tetedallumette.com)  
[info@tetedallumette.com](mailto:info@tetedallumette.com)

**Produits** : grande variété de bières créatives et originales brassées sur place. Sans être un restaurant, vous trouverez un menu bouffe assez exhaustif de produits régionaux. Dégustation payante, visite entreprise.

**Horaires** : 7 jours sur 7, à l'année. Consultez notre site internet pour connaître les heures d'ouverture.

Depuis 13 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. Consultez notre page Facebook pour être au courant des nouveautés et événements spéciaux. Achat en ligne.

## FERME LA BRUMEUSE

## LA BRUMEUSE

219, rang 2 Est  
Saint-André-de-Kamouraska GOL 2HO  
581 214-3008 | [labrumeuse.ca](http://labrumeuse.ca)  
[info@labrumeuse.ca](mailto:info@labrumeuse.ca)

**Produits** : viande de bœuf : Jersey et Wagyu, viande de porc Mangalitsa, découpes variées et prêt-à-manger. Oeufs fermiers colorés.

**Points de vente** : Coop carotte (Rivière-du-Loup). Boutique à la ferme. Achat en ligne.

**Horaires** : à l'année. Boutique à la ferme les samedis de 10 h à 12 h.

La Brumeuse se veut une entreprise pionnière dans la désindustrialisation de l'agriculture. Notre souhaitons vous partager notre passion, faire une différence sur l'empreinte environnementale, ainsi que vous offrir des aliments de qualité qui ont un visage, celui d'une famille près de vous. Les commandes faites en ligne peuvent être récupérées dans le local de cueillette en tout temps. Suivez-nous sur Facebook !



## LE JARDIN DES PÈLERINS



6, route 132 Est  
Saint-André GOL 2HO  
418 493-1063 | [jardindespelerins.com](http://jardindespelerins.com)  
info@jdpelerins.ca



**Produits** : sel du Pèlerin (aux herbes), sel pimenté, sel aux champignons forestiers, légumes de saison, fruits (cerises griottes, bleuets, pommes), jus de pomme, jus vivifiant (pommes, framboises, argousier).

**Points de vente** : produits disponibles dans les épicerie fines, dans divers marchés régionaux et dans d'autres régions du Québec. Consultez notre site internet pour connaître tous nos points de vente. Achat en ligne.

**Horaires** : en saison, de fin juin à début octobre. Autocueillette de bleuets et de pommes. Boutique de produits.

FERME  
LES PETITS RÉGALS DES BOIS

893, route 230 Ouest  
Saint-Alexandre-de-Kamouraska GOL 2GO  
418 970-1001 | 581 337-7620  
[facebook.com/Les-petits-regal-des-bois-1404866269534944](https://facebook.com/Les-petits-regal-des-bois-1404866269534944)  
lmmni@outlook.com

**Produits** : sanglier : découpes scellées sous vide, produits transformés et prêts à manger. Coq à chair entier, œufs frais de poule et de caille également offerts en toute saison. On y retrouve aussi une toute nouvelle offre : pâtisseries et gourmandises, en plus de tisanes, épices maison et confitures.

**Horaires** : vendredi, samedi et dimanche, de 9 h 30 à 17 h. Du lundi au jeudi sur rendez-vous.

Passez visiter la ferme avec nos animaux curieux de nature ! Nous partageons notre passion avec grand plaisir, de l'interprétation sur leur mode de vie à l'ambitieux projet d'en faire l'élevage. Celui-ci comprend entre 80 et 120 sangliers, des marçassins aux reproducteurs.

Vous voulez plus d'information sur le volet cynégétique (chasse) ? N'hésitez pas à nous contacter. La famille vous accueillera le bonheur aux yeux et la joie au cœur. Hâte de vous y retrouver, soit au champ, en boutique ou aux aires de pique-nique. Un bon moment pour s'enrichir et échanger avec vos producteurs locaux. Bienvenue aux membres Terego!

## PORC O'RYE DU KAMOURASKA



431, 5<sup>e</sup> Rang Ouest  
Saint-Joseph-de-Kamouraska GOL 3PO  
418 866-1573 | [porcorye.ca](http://porcorye.ca)  
claude@oryekamouraska.com

**Produits** : porc: vaste gamme de saucisses, charcuteries et différentes découpes. Boîte thématique.

**Points de vente** : Alimentation LeBel, Épicerie chez Daniel, Maxi Saint-Pascal, Épicerie Charest (Kamouraska), Station service Michaud, Metro Marché du Témis (Témiscouata), Gas-Bar Saint-Patrice (Rivière-du-Loup), Boucherie Centre-Ville (Les Basques), L'Ardoise dinette et buvette (Rimouski-Neigette). Consultez notre site internet pour connaître tous nos points de vente. Boutique à la ferme. Achat en ligne.

**Horaires** : ouvert tous les samedis, de 9 h à 16 h. Sur appel du dimanche au vendredi.

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

## VIGNOBLE AMOURASKA



568, rang Saint-Charles Ouest  
Saint-Alexandre-de-Kamouraska GOL 2GO  
418 863-4496 | [amouraska.com](http://amouraska.com)  
info@amouraska.com

**Produits** : vin de rhubarbe, de rhubarbe et framboise, d'aronia, de cerise à grappe, de framboise, de cassis, et de poire. Sur place : palette de dégustation, cocktail maison avec ou sans alcool, vin au verre, slush avec ou sans alcool. Fromages, charcuteries, grignotines du terroir.

**Points de vente** : consultez le [saveursbsl.com](http://saveursbsl.com) pour connaître tous nos points de vente.

**Horaires** : de juin à octobre, voir horaire sur le site internet.

Vignoble situé dans le Kamouraska dans un rang tranquille et bucolique à 6 minutes de l'autoroute 20 et 8 minutes de la route 132. Nous cultivons 11 variétés de fruits et offrons une gamme de 8 crèmes et 7 vins de saveurs différentes. Nous avons un magnifique bistro avec une terrasse ensoleillée et une verrière tempérée parfaite pour les journées chaudes. Chez nous, vous allez découvrir des produits différents, nouveaux et exceptionnels! Boutique de produits régionaux. Dégustation payante.



Photo : Roger Grandmaison

# TÉMISCOUATA

29

## ÉRABLIÈRE DE LA PICARD



6063, chemin de l'Église  
Saint-Athanase GOL 2L0  
581 372-1948  
[facebook.com/Erabliere-de-la-Picard](https://facebook.com/Erabliere-de-la-Picard)  
[erablieredelapicardinc@hotmail.com](mailto:erablieredelapicardinc@hotmail.com)

**Produits :** sirop d'érable, sucre granulé, tire, beurre d'érable, cornets, gelée à l'érable, caramel à l'érable, barbe à papa, bonbon dur à l'érable, slush à l'érable (été) et sirop infusé aux grains de café.

**Points de vente :** Marché N. Bourgoïn, Fromagerie Le Détour, Alimentation J.P. Labonté & Fils (Témiscouata), Boucherie Bégin (Rivière-du-Loup), Au Vieux Loup de mer (Rimouski-Neigette), Signé Local Inc.

**Horaire :** à l'année, sur appel seulement.

Dirigée par une jeune équipe d'entrepreneurs, l'Érablière offre divers produits d'érable à l'année. Leur mission : offrir des produits d'exception qui célèbrent les traditions tout en regardant vers l'avenir. Dégustations gratuites de certains produits.

30

## VERGER PATRIMONIAL DU TÉMISCOUATA



656, rang Notre-Dame-des-Champs  
Pohénégamook GOL 1J0  
418 854-0720, poste 2350  
[vergerpatrimonialdutemiscouata.com](http://vergerpatrimonialdutemiscouata.com)  
[info@corpovpt.org](mailto:info@corpovpt.org)

**Produits :** produits de la pomme (jus brut, gelée, beurre de pomme, etc.) et autres produits régionaux. Kiosque ouvert durant la saison des pommes. Autocueillette de pommes de variétés ancestrales et commerciales.

**Horaire :** ouvert durant la période de récolte. Consultez notre site internet pour connaître nos heures d'ouverture.

Visitez le plus ancien verger de pommes du Témiscouata et faites la découverte de saveurs oubliées ! Impossible de ne pas tomber sous le charme des grands pomriers quasi-centenaires et des cultivars patrimoniaux qui offrent des fruits aux propriétés gustatives, nutritives et culinaires hors du commun. L'entretien du site est assuré par l'équipe du Verger patrimonial du Témiscouata, une entreprise d'économie sociale qui œuvre au développement agroalimentaire du territoire. Achat en ligne.

## DOÛ PRODUITS D'ÉRABLE BIOLOGIQUES



Saint-Marc-du-Lac-Long  
581 234-8856 | 418 868-5681 | [dou.bio](http://dou.bio)  
[mathieu@dou.bio](mailto: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, Alimentation Vincent Guay (Metro), Metro du Témis (Témiscouata), Alimentation Pierre-Luc Arsenaault (Metro Plus) (Rimouski-Neigette). Achat en ligne.

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

Pas de vente sur place.

## ÉRABLIÈRE MICLERC



106, rue Commerciale Nord  
Témiscouata-sur-le-Lac GOL 1X0  
418 551-5698  
[facebook.com/profile.php?id=100057420220818](https://facebook.com/profile.php?id=100057420220818)  
[erablieremiclerc@hotmail.com](mailto:erablieremiclerc@hotmail.com)

**Produits :** produits de l'érable et repas traditionnels.

**Point de vente :** à l'érablière.

**Horaires :** ouvert à l'année.

L'Érablière Miclerc est une entreprise familiale depuis maintenant plus d'une génération. Depuis 2020, l'Érablière offre des repas traditionnels de cabane à sucre ainsi que des parties de tire sur la neige. L'entreprise se démarque par ses nombreuses transformations de produits d'érable, et ce, tout au long de l'année.

## FROMAGERIE LE DÉTOUR



120, rue Commerciale Nord  
Témiscouata-sur-le-Lac  
(Notre-Dame-du-Lac) GOL 1X0  
418 899-7000 | [fromagerieledejour.com](http://fromagerieledejour.com)  
[ledetour@videotron.ca](mailto:ledetour@videotron.ca)



**Produits :** fromages au lait de brebis, de vache et de chèvre : Le Clandestin, Au nom du Roi, 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.

**Horaires :** juillet et août, tous les jours, de 8 h à 18 h. Hors saison : du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h, et le dimanche, de 9 h à 17 h.

Vitrine d'observation, Gagnants World Cheese Award, Champion Canadiens, Prix CASEUS et plusieurs prix nord-américains. Dégustation gratuite.

## JARDINS DU TÉMIS



SAVEURS D'UNE TERRE GÉNÉREUSE

215, 2<sup>e</sup> rang  
Dégelis GST 1S9  
514 653-0965 | [jardinsdutemis.com](http://jardinsdutemis.com) |  
[facebook.com/jardinstemis](https://facebook.com/jardinstemis)  
[jardinsdutemis@gmail.com](mailto:jardinsdutemis@gmail.com)

**Produits :** ail frais, fleur d'ail, ail noir et sous-produits d'ail noir, épices, fleur d'ail marinée, sirop d'ail noir, sauce piquante à l'ail noir. Bleuets, prunes et confiture en saison.

**Points de vente :** consultez notre site internet pour connaître tous nos points de vente. Achat en ligne.

**Horaires :** de juillet à septembre. Le reste de l'année sur appel. Consultez notre site internet ou page Facebook pour connaître nos heures d'ouverture.

Près de 1 800 plants de bleuets (10 variétés) et 90 pruniers. Pizza à la fleur d'ail et coupe glacée sur place. Autocueillette ou vente de bleuets et prunes. Dégustation gratuite de certains produits.

## MARCHÉ GOURMAND DES JARDINS DU TÉMISCOUATA



1202, avenue de l'Accueil (Parc de l'Acadie)  
Dégelis GST 2G3  
418 853-2332 | [facebook.com/MarcheGourmand-DesjardinsTemiscouata](https://facebook.com/MarcheGourmand-DesjardinsTemiscouata)  
[cdervd@degelis.ca](mailto:cdervd@degelis.ca)

**Produits :** légumes frais du jardin, fruits et petits fruits en saison, agneau, bœuf, canard et porc. Laissez-vous tenter par des produits locaux transformés avec soin, tels que l'érable, l'ail et le miel, des hydromels artisanaux et bien d'autres délices.

**Horaire :** les dimanches, de 10 h à 14 h, du 5 juillet au 13 septembre 2026.

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.

## DOMAINE VALLIER ROBERT®

# DOMAINE VALLIER ← ROBERT

145, rue du Vieux-Moulin  
Auclair GOL1A0  
418 899-2825 | [domainevallierrobert.ca](https://domainevallierrobert.ca)  
[boutique@domainevallierrobert.ca](mailto:boutique@domainevallierrobert.ca)



**Produits :** acers blancs, mousseux et doux (boissons alcoolisées de type vin issues de la fermentation de la sève d'érable), sirop d'érable et produits fins.

**Points de vente :** consultez notre site internet pour connaître tous nos points de vente. Achat en ligne. Livraison partout au Canada.

**Horaire :** consultez notre site internet pour connaître nos heures d'ouverture. Visite guidée tarifée de fin mars au 13 octobre. Dégustation payante et boutique : à l'année.

Bienvenue au Domaine Vallier Robert ! Uniques et singulièrement québécois, nos acers traduisent 30 ans de savoir-faire, la finesse et la complexité aromatique incroyable de l'érable et une qualité confirmée par plus de 130 médailles. Après la visite guidée, profitez en terrasse de nos cocktails, acers et grignotines dans un lieu au charme fou.





37

## LA JARDINIÈRE



Auclair  
418 899-1481 | [lajardinieresbl.com](http://lajardinieresbl.com)  
info@lajardinieresbl.com



**Produits biologiques :** micropousses et germinations.  
**Produits non biologiques :** champignons cultivés, shiitake, champignons sauvages et produits agroforestiers.  
**Points de vente :** consultez le [saveursbsl.com](http://saveursbsl.com) pour connaître tous nos points de vente.  
**Horaire :** à l'année. Commande par courriel ou par téléphone au 418 867-0854.

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

Pas de vente sur place.

38

## VIV-HERBES



Viv-herbes  
Herboristerie Traditionnelle

35, 2<sup>e</sup> Rang  
Lejeune GOL ISO  
418 855-2731 | [vivherbes.com](http://vivherbes.com)  
vivherbes@gmail.com



**Produits :** miels aromatisés : sapin, estragon, rose, lavande ; 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, produits cosmétiques et thérapeutiques naturels à base de plantes.

**Points de vente :** Amarante épicerie écologique (Témiscouata). Achat en ligne.

**Horaire :** tous les jours, du 15 juillet au 31 août, de 10 h à 17 h. Le reste de l'année sur rendez-vous ou commande à l'année par vente postale.

Visite libre des jardins incluant tour guidé aux séchoirs, 15 \$ taxes incluses par adulte et gratuit pour les moins de 18 ans, sauf pour les groupes. Accès gratuit à la boutique incluant les dégustations. Prix sur demande pour une visite guidée pour les groupes de 15 personnes et plus. Tables de pique-nique sur place.

## AU PARADIS DES DOUCEURS



Squatec

418 551-8012 | [auparadisdesdouceurs.com](http://auparadisdesdouceurs.com)  
auparadisdesdouceurs@gmail.com

**Produits** : sablés au chocolat pur beurre, macarons des soeurs, pains briochés, fars bretons, sablés bretons et amandines (sans gluten).

**Points de vente** : Marché public Lafontaine (Rivière-du-Loup), Marché public des Basques (Les Basques), Marché public de Rimouski (Rimouski-Neigette). Achat en ligne.

Notre pâtisserie artisanale confectionne des douceurs pur beurre à partir d'ingrédients de première qualité, dans le respect de la tradition. Chaque douceur est une expérience sucrée, façonnée avec amour et passion pour éveiller vos papilles. Fondant intense et saveurs authentiques garanties!

Pas de vente sur place.

## DOUCEUR D'ICI



Biencourt

418 894-4855 | [douceurdici.ca](http://douceurdici.ca)  
douceurdici2023@outlook.com

**Produits** : sirop d'érable, beurre d'érable, pépites de sucre, sucre granulé, cornets, tire, popcorn à l'érable, vinaigrette, moutarde, caramel, sauce BBQ et épices.

**Points de vente** : consultez notre site internet pour connaître tous nos points de vente. Achat en ligne.

Depuis 2014, notre histoire se construit autour de l'érable. Avec l'arrivée de Douceur d'ici en 2024, deux entreprises unissent leur savoir-faire pour créer des produits uniques, 100 % québécois. De notre sirop d'érable naissent des douceurs traditionnelles qui font découvrir toute la richesse de l'érable.

Pas de vente sur place.

## ÉRABLIÈRE DU DOMAINE DE BEAUFOR



72A, 6<sup>e</sup> Rang Est

Biencourt GOK 1T0

418 509-0232 | 418 499-1002

[domainedebeaufor.com](http://domainedebeaufor.com)

[info@domainedebeaufor.com](mailto:info@domainedebeaufor.com)



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

**Produits non biologiques** : caramel à l'érable, cornets de beurre/tire d'érable, gelée : érable, porto et érable, poivrons à l'érable, érable et espresso, confit d'oignons, sauce BBQ à l'érable et épices à l'érable.

**Points de vente** : Consultez notre site internet pour connaître tous nos points de vente. Achat en ligne.

Domaine de BeauFor, fière entreprise familiale, produit du sirop d'érable sur ses terres depuis 1996. Au Domaine de BeauFor, production de sirop d'érable biologique va de pair avec douceurs de l'érable. Visite de l'entreprise. Dégustation gratuite.

## DOMAINE CARTE BLANCHE



Domaine  
CARTE BLANCHE

72, rue Principale

Lac-des-Aigles GOK 1V0

581 814-0940 | [domainecarteblanche.com](http://domainecarteblanche.com)

[info@domainecarteblanche.com](mailto:info@domainecarteblanche.com)

**Cuisine et spécialités - Table authentique** : cuisine inspirée du terroir.

**Table d'hôte** : menu soir de 37 \$ à 60 \$.

**Horaires** : à l'année, du lundi au samedi, de 8 h à 19 h pour l'auberge. Buvette, du vendredi au samedi, de 17 h à 21 h.

Animés par un amour profond pour leur région et une passion pour l'art de recevoir, Karine Gagnon Morin et Yannick Ouellet ont façonné un domaine où l'on se sent ailleurs, tout en se sentant chez soi. Le Domaine Carte Blanche incarne une hospitalité chaleureuse et généreuse, où l'authenticité et le partage sont au cœur de chaque expérience. Ici, on prend le temps. On savoure, on partage, on se fait plaisir, on vit pleinement chaque instant.

Hébergement sur place.



Photo : Nicolas Gagnon

# RIVIÈRE-DU-LOUP

43

## 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](http://aubergeduportage.qc.ca)  
[info@aubergeduportage.qc.ca](mailto: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 : 30 \$ à 35 \$ ; soir : 45 \$ à 65 \$. Menu à la carte : 30 \$ à 60 \$.

**Horaire :** du 24 avril au 25 octobre 2026, tous les jours, de 7 h 30 à 9 h 30, de midi à 14 h et de 18 h à 21 h.

Salle à manger de 110 places avec verrière de 60 places. Hébergement sur place. Autres produits régionaux disponibles sur place.

44

## BERGERIE DU PONT



55, chemin du Lac  
Saint-Antonin GOL 2J0  
418 862-9076 | [bergeriedupont.ca](http://bergeriedupont.ca)  
[bergeriedupont@hotmail.com](mailto: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 (Kamouraska), Fromagerie Le Détour (Témiscouata), Fromagerie des Basques (Les Basques), Laiterie des Coteaux (Rimouski-Neigette), Fromagerie du Littoral (La Matanie). Consultez le [saveursbsl.com](http://saveursbsl.com) pour connaître tous nos points de vente.

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

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

## BLEUETIÈRE DU BAS-SAINT-LAURENT



**Bleuetière  
du  
Bas-Saint-Laurent**

143, 3<sup>e</sup> Rang  
Saint-Modeste G0L 3W0  
418 863-4692 | 418 862-2425

**Produits :** bleuets géants et bleuets nains frais et surgelés, tartes aux bleuets, carrés aux bleuets, croustades aux bleuets.

**Points de vente :** Marché public de Rimouski, ainsi que directement à la ferme.

**Horaires :** bleuets frais et autocueillette sur réservation : août et septembre. Bleuets congelés : à l'année.

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

## MICROBRASSERIE AUX FOUS BRASSANT



262, rue Lafontaine  
Rivière-du-Loup G5R 3A8  
418 605-1644 | [auxfousbrassant.com](http://auxfousbrassant.com)  
[info@auxfousbrassant.com](mailto:info@auxfousbrassant.com)

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

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

**Horaires :** variable selon les saisons. Consultez notre page Facebook pour connaître nos heures d'ouverture.

Approvisionnement en produits locaux et régionaux. Terrasses. Dégustation payante.

## COOP CAROTTE



26, rue Joly  
Rivière-du-Loup G5R 3H2  
418 261-1475 | [coopcarotte.ca](http://coopcarotte.ca)  
[coopcarotte@gmail.com](mailto:coopcarotte@gmail.com)

**Horaires :** période de commande du dimanche 10 h au mardi 23 h, puis distribution le jeudi entre 15 h 30 et 18 h 30 ou sur rendez-vous.

Engagée pour une alimentation locale, durable et solidaire, la Coop Carotte est un marché de proximité qui rend accessibles les produits d'une communauté d'agriculteurs et de transformateurs alimentaires. Via une plateforme de commande en ligne simple et un point de cueillette au centre-ville de Rivière-du-Loup, c'est du bon, du frais et de la qualité, toute l'année. Achat en ligne.

## BOULANGERIE ARTISANALE AU PAIN GAMIN



288-290, rue Lafontaine  
Rivière-du-Loup G5R 3A8  
418 862-0650 | [paingamin.ca](http://paingamin.ca)  
[cesarl21@icloud.com](mailto: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.

**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, sandwichs 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.

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

Wi-Fi disponible. Dégustation payante.

# malterre

créer · valoriser · savourer



Rivière-du-Loup  
581 673-1323 | [malterre.ca](http://malterre.ca)  
[info@malterre.ca](mailto:info@malterre.ca)

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

**Points de vente :** consultez notre site internet pour connaître tous nos points de vente. Achat en ligne.

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

Pas de vente sur place.



104, Rang Canton  
Saint-Cyprien GOL 2P0  
514 758-0155 | [bergeriebioloup.com](http://bergeriebioloup.com)  
[administration@bergeriebiogml.com](mailto:administration@bergeriebiogml.com)

**Produits :** agneau : bacon, ossobucco, steak de gigot, rôti d'épaule, cubes à mijoter, cubes à brochette, quatre variétés de saucisses, peperettes, burger, côtelettes, fondue, tomahawk, et autres découpes.

**Points de vente :** Marché Gourmand Saint-Cyprien (Rivière-du-Loup), IGA Trois-Pistoles (Les Basques). Achat en ligne.

**Horaire :** sur rendez-vous seulement.

La Bergerie bio du Grand Méchant Loup élève avec soin un troupeau de brebis certifiées biologiques. L'entreprise, reprise en 2023 par un couple de passionnés, s'inscrit dans la continuité d'une ferme familiale forte de plus de 20 ans d'expérience en agriculture biologique.



# AUBERGE DE LA POINTE



10, boulevard Cartier  
Rivière-du-Loup G5R 6A1  
418 862-3514 ou 1 800 463-1222  
[aubergedelapointe.com](http://aubergedelapointe.com)  
[auberge@aubergedelapointe.com](mailto:auberge@aubergedelapointe.com)



**Cuisine et spécialités - Table gourmande :** agneau du Kamouraska, bœuf de qualité, fruits de mer et poissons frais et vivier de homard, carte d'entrées créative et menu ardoise renouvelé, sommelier professionnel et carte des vins regroupant plus de 150 références soigneusement sélectionnées.

**Table d'hôte :** midi : 30 \$ à 40 \$ (groupe 20 personnes et plus seulement) ; soir : 50 \$ à 65 \$.

**Horaires :** du 6 mai au 13 octobre.

Salle à manger de 140 places, café bar Le Mirador de 35 places avec terrasse de 50 places. Établissement de villégiature situé sur un site panoramique avec vue sur le fleuve. Unique : terrasse panoramique de 6 000 pieds carrés pour admirer les couchers de soleil. Hébergement.



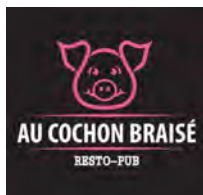
792, rue du Patrimoine  
Cacouna GOL 1G0  
418 605-9800 | [folideco.com](http://folideco.com)  
[folideco@hotmail.com](mailto:folideco@hotmail.com)

**Horaires :** ouverture officielle le jeudi 30 avril. Consultez notre site internet pour connaître l'horaire complet de mai à décembre.

Venez découvrir Folidéco dans cette magnifique maison centenaire au cœur du joli village de Cacouna. Visitez notre coin épicerie fine et bio où vous trouverez des produits gourmands de la région. Les articles de décoration, accessoires modes, literie, cuisinerie vous charmeront tout autant dans une ambiance chaleureuse et amicale. Bienvenue à tous !



## AU COCHON BRAISÉ



303, rue Viger  
 Saint-Épiphane GOL 2X0  
 418 816-8686 | [facebook.com/aucochonbraise](https://facebook.com/aucochonbraise)  
[aucochonbraise@outlook.com](mailto:aucochonbraise@outlook.com)

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

**Horaires :** à l'année, du vendredi au samedi, de 11 h à 19 h, et le dimanche, de 9 h à 19 h.

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

Établissement de 200 places avec terrasse de 24 places. Prêt-à-manger et service de traiteur. Visite de l'entreprise. Dégustation gratuite.



## CHOCO BELLISA



Rivière-du-Loup  
 418 714-1514 | [facebook.com/choco-bellisa](https://facebook.com/choco-bellisa)  
[isacote101@gmail.com](mailto:isacote101@gmail.com)

**Produits :** chocolats assortis, barre de chocolat Dubaï, chocolat cerise style "Cherry Blossom", chocolat chaud, suçon au chocolat, chocolat 3D.

**Points de vente :** Boucherie Bégin, Le Vrac, Poissonnerie Bonne Bouffe, Marché des Îles, Marché des 3 Fumoirs (Rivière-du-Loup), Poissonnerie Verseau II (Les Basques), Laiterie des Coteaux (Rimouski-Neigette).

Choco Bellisa est une petite entreprise passionnée qui se spécialise dans la création de douceurs chocolatées uniques et raffinées. Choco Bellisa séduit les amateurs de chocolats par la qualité de ses créations et l'originalité de ses designs, tout en offrant la possibilité de produire des pièces uniques adaptées à la demande du client.

Pas de vente sur place.

## FERME DU CANETON POLISSON



146, route des Trois-Maisons  
 L'Isle-Verte GOL 1L0  
 418 894-5225  
[facebook.com/fermecanetonpolisson](https://facebook.com/fermecanetonpolisson)  
[info@canetonpolisson.ca](mailto:info@canetonpolisson.ca)

**Produits :** canards de Barbarie, terrines, rillettes, mousses, bouillon de canard, potage à base de bouillon de canard, saucisses, canard confit et effiloché, poulet de grain. Oeufs de poule et de cane.

**Points de vente :** Marché des Îles, Marché des 3 fumoirs, Office du tourisme et des congrès de Rivière-du-Loup (Rivière-du-Loup), Boucherie Centre-Ville (Les Basques).

**Horaires :** à l'année, sur appel seulement.

Entreprise locale élevant du canard sans antibiotiques ni facteurs de croissance, ayant le bien-être animal comme priorité. Les canards sont élevés en volière, sans gavage, ce qui permet de produire une viande plus tendre, moins grasse et de meilleure qualité. Les œufs de poules frais et de cane pour la consommation sont également disponibles.



Rivière-du-Loup  
418 605-1973 | [patbbq.com](http://patbbq.com)  
[info@patbbq.com](mailto:info@patbbq.com)

**Produits** : sauces et épices.

**Points de vente** : Épicerie Charest (Kamouraska), Boucherie des Lacs, Alimentation J.P. Labonté & Fils (Témiscouata), Boucherie Bégin (Rivière-du-Loup), Fromageries des Basques, Boucherie Centre-Ville (Les Basques), Épicerie de la Seigneurie, Les Viandes du Marchand (Rimouski-Neigette), Épicerie-Boucherie R. St-Gelais (La Matanie). Tous les marchés du Québec (IGA, Maxi, Metro, Provigo, Super C). Consultez notre site internet pour connaître tous nos points de vente. Achat en ligne.

Entreprise spécialisée dans la fabrication de sauces et d'épices BBQ.

Pas de vente sur place.



L'Isle-Verte  
514 240-1869 | [kipouss.com](http://kipouss.com)  
[kipouss.hb@gmail.com](mailto:kipouss.hb@gmail.com)

**Produits** : plusieurs variétés de micropousses sans aucun intrant chimique.

**Points de vente** : Boucherie Bégin, Le Vrac, Racine Boulangerie fermière (Rivière-du-Loup), Boucherie Centre-Ville (Les Basques).

**Horaires** : sur réservation seulement.

Entreprise spécialisée dans la production de micropousses. Grande variété de micropousses pour enjoliver vos plats tout en apportant une valeur nutritive sans égale.

Pas de vente sur place.



## FERME DES MOISSONS



350, rang 3 Est  
L'Isle-Verte GOL 1K0  
418 898-3143  
[facebook.com/lemagasinduboucher](https://facebook.com/lemagasinduboucher)  
[fermedesmoissons@hotmail.com](mailto:fermedesmoissons@hotmail.com)

**Produits :** viande Angus certifiée AAA ou Prime, viande vieillie 28 jours pour une tendreté et un goût hors du commun. Nos produits sont emballés sous-vide et congelés immédiatement pour garantir la fraîcheur des produits.

**Points de vente :** Station Houblon (Rivière-du-Loup).

**Horaires :** à l'année. Vendredi de 13 h à 18 h et samedi de 10 h à 17 h. Les autres jours sur rendez-vous.

Notre histoire débute en 1817 avec l'arrivée de nos ancêtres venus s'établir à L'Isle-Verte. Au fil du temps, la production bovine est devenue notre passion. En 2020, nous avons ouvert à notre ferme « Le Magasin du Boucher » où nous vendons notre viande Angus et des produits régionaux. Visite de l'entreprise.

## LES RÉCOLTES DU DOMAINE



108 Chemin Raudot Sud  
Saint-Cyprien GOL 2P0  
418 851-5766  
[romainapril62@live.fr](mailto:romainapril62@live.fr)

**Produits :** camerise, framboise et noisette.

**Horaires :** en saison, du lundi au vendredi de 9 h à 17 h. Soirs et fins de semaine sur appel seulement.

Les Récoltes du Domaine est une entreprise de production fruitière qui propose l'autocueillette et l'offre de produits déjà cueillis en vente sur place.

## HYDROMELLERIE SAINT-PAUL-DE-LA-CROIX



62, rue Principale Ouest  
Saint-Paul-de-la-Croix GOL 3Z0  
418 898-2545 | [hydromellerie.com](http://hydromellerie.com)  
[info@hydromellerie.com](mailto: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. Café-boutique de l'abeille et centre d'interprétation.

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

**Horaires :** tous les jours à partir du 1<sup>er</sup> mai de 10 h à 17 h. Horaire variable hors saison, réservation par téléphone.

Visite pour groupe. Boutique avec ruche vitrée, galerie photos. Parc-jardin de l'Abeille. Panneaux de signalisation et d'interprétation. Certifié Terroir et Saveurs du Québec. Dégustation gratuite.

## ÉRABLIÈRE RICHARD



150-2, route 293 Sud  
Saint-Cyprien GOL 2P0  
418 963-2269 ou 418 963-5885 (cell.)  
[jyrichard@sympatico.ca](mailto: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 :** Marché Gourmand Saint-Cyprien (Rivière-du-Loup), Artisans Canada (Québec). Comptoir de vente à l'érablière.

**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. 25 000 entailles. Visite de l'entreprise sur réservation d'avril à octobre. Dégustation gratuite.



Photo : C.I.D. des Basques

# LES BASQUES

62

## ABEILLES DU FAUBOURG



217, route de la Station  
Saint-Éloi GOL 2V0  
418 806-8511 | [abeillesdufaubourg.com](mailto:abeillesdufaubourg.com)  
[abeillesdufaubourg@gmail.com](mailto:abeillesdufaubourg@gmail.com)

**Produits :** miel, chandelle, baume à lèvres, parfum et autres.

**Points de vente :** Ferme des Moissons, Station Houblon (Rivière-du-Loup), Fromagerie des Basques, METRO Trois-Pistoles, La Boucherie du Centre-Ville, Marché du Canton (Les Basques). Achat en ligne.

**Horaire :** sur appel seulement.

Abeilles du Faubourg s'engage à vous offrir des produits naturels, bons pour vous et dans l'idée d'être le plus écoresponsable et éthique possible. L'entreprise vous propose une gamme de produits variés que vous pourrez utiliser dans votre quotidien. Passant du miel aux baumes à lèvres, des chandelles au beewrap ou encore des savons, chacun de ces produits sont faits dans leur atelier, à la main et composés d'ingrédients naturels.

63

## FROMAGERIE DES BASQUES INC.



LE GOÛT DU BONHEUR À PARTAGER

69, route 132 Ouest  
Notre-Dame-des-Neiges GOL 4K0  
418 851-2189 | [fromageriedesbasques.ca](http://fromageriedesbasques.ca)  
[info@fromageriedesbasques.ca](mailto:info@fromageriedesbasques.ca)

**Produits :** Une halte gourmande emblématique où le savoir-faire et la passion s'expriment à travers des gens passionnés. Fromages frais et affinés, notre légendaire fromage en grains nature ou assaisonné, mets préparés, boulangerie, pâtisserie et une sélection soignée de produits du terroir. Poutinerie, bar laitier et vue imprenable sur le fleuve complètent l'expérience, dans un environnement lumineux pensé pour accueillir et rassembler. Un véritable bonheur à partager.

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

**Horaire :** tous les jours dès 6 h.

Salle en location pour réunion. Boutique de produits.

# OREKA

44 route 132 ouest  
Notre-Dame-des-Neiges GOL 4K0  
418 857-2220 | [gourmandisesoreka.ca](http://gourmandisesoreka.ca)  
[info@gourmandisesoreka.ca](mailto:info@gourmandisesoreka.ca)

**Cuisine et spécialités - Table gourmande :** gaufres salées, gaufres sucrées, assiettes déjeuner, wraps et potages, frittata, burgers, poké bols, pâtisseries.

**Menu :** matin et midi : 13 \$ à 25 \$.

**Horaire :** tous les jours de mai à décembre, du lundi au dimanche de 8 h à 16 h.

Le café resto Oreka vous offre des déjeuners ainsi que des dîners santé et gourmands. Manger sainement sans se priver, c'est possible, même pour les dents sucrées et vous ne vous rendez même pas compte que c'est santé ! Venez vous régaler en sirotant un bon café spécialisé, un matcha glacé ou un thé rooibos.

Pas le temps de manger sur place ? Appelez pour faire préparer votre commande et attrapez-la en passant pour la manger où vous voulez !

## MARCHÉ PUBLIC DES BASQUES



231, rue de la Gare  
Trois-Pistoles GOL 4K0  
[facebook.com/marchepublicdesbasques](https://facebook.com/marchepublicdesbasques)  
[marchepublicdesbasques@gmail.com](mailto:marchepublicdesbasques@gmail.com)

**Produits :** fruits et légumes, pain et pâtisseries, viandes, prêt à manger, produit de la ruche et de l'érablière, vêtements et accessoires de mode, artisanat, etc. Tout issus de producteurs et artisans de la région !

**Horaire :** les dimanches du 14 juin au 11 octobre, de 10 h à 15 h, beau temps, mauvais temps.

Le Marché public des Basques vous propose un marché bien garni, convivial, aménagé pour toute la famille, où il fait bon prendre son temps et rencontrer les artisans, transformateurs et producteurs de la région.

# NOKOMIS

Produits de l'érable • Maple Products

500, rue Notre-Dame Ouest  
Trois-Pistoles GOL 4K0  
418 851-1779 | [nokomiscanada.com](http://nokomiscanada.com)  
[info@nokomiscanada.com](mailto:info@nokomiscanada.com)



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

**Produits non biologiques :** beurre d'érable, gelée d'érable, sucre d'érable granulé, sirop d'érable, caramel à l'érable, bonbons à l'érable.

**Horaire :** sur appel.

Les produits sont commercialisés principalement à l'exportation.

## LA GRASSE MATINÉE



336-B, rue Jean-Rioux  
Trois-Pistoles GOL 4K0  
581 645-8980 | [lagrassematinee.ca](http://lagrassematinee.ca)  
[boulangerie.lagrassematinee@gmail.com](mailto:boulangerie.lagrassematinee@gmail.com)

**Produits :** pains au levain naturel, viennoiseries feuilletées à la main, gourmandises du jour et surprises salées : tout y est pensé pour réveiller les papilles...et adoucir les journées de précipitation ou de paresse.

**Horaire :** été et automne : jeudi de 12 h à 17 h, vendredi et samedi de 10 h à 18 h. Hiver et printemps : jeudi de 12 h à 17 h, vendredi de 10 h à 17 h et samedi de 10 h à 16 h. Dimanche au Marché public des Basques de juin à l'Action de grâce.

Installée au cœur du centre-ville de Trois-Pistoles, La Grasse Matinée propose une boulangerie artisanale à échelle humaine, ainsi qu'un lieu chaleureux, inclusif et ancré dans sa communauté.

# metro

## mon épicier

634, rue Richard  
Trois-Pistoles GOL 4KO  
418 851-2044 | [metro.ca](http://metro.ca)  
[facebook.com/MetroTroisPistoles](https://facebook.com/MetroTroisPistoles)  
[mf022666mgr@metro.ca](mailto:mf022666mgr@metro.ca)

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

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.

## LES CHANTS DU FLEUVE



Notre-Dame-Des-Neiges  
418 516-9466 | [leschantsdufleuve.ca](http://leschantsdufleuve.ca)  
[kombucha@leschantsdufleuve.ca](mailto:kombucha@leschantsdufleuve.ca)

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

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

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

Pas de vente sur place.

## CIDRERIE ESTRAN



Les Basques  
418 851-1404 | [estran.ca](http://estran.ca)  
[info@estran.ca](mailto:info@estran.ca)

**Produits :** cidres.

**Points de vente :** dans une épicerie près de chez vous.

La Cidrerie Estran récolte les fruits de plus d'une centaine de petits vergers sauvages et ancestraux disséminés aux abords du littoral du Bas-du-Fleuve de La Pocatière à Rimouski. Les centaines de variétés différentes que l'on retrouve sur notre territoire procurent un jus d'une qualité unique et inégalable par les pommes dites modernes. En valorisant ces fruits, la Cidrerie Estran prévient du gaspillage alimentaire plusieurs tonnes de fruits par année dans un concept s'ancrant autant dans l'autonomie alimentaire que dans une économie locale et circulaire.

Pas de vente sur place.

## FERME ÉCO'LAND DES BASQUES



**Ferme Éco'Land**  
— des Basques —

20 route 132 Est  
Notre-Dame-des-Neiges GOL 4KO  
418 712-0336  
[facebook.com/ecoland.desbasques](https://facebook.com/ecoland.desbasques)  
[ecoland.desbasques@gmail.com](mailto:ecoland.desbasques@gmail.com)

**Produits :** différentes découpes de bœuf Highland.

**Horaires :** sur rendez-vous, du lundi au dimanche de 10 h à 18 h.

Élevage éco-responsable de bœufs Highland nourris exclusivement à l'herbe et dans l'aisance de nos pâturages à l'année longue. Nous pratiquons le pâturage intensif pour limiter les GES sur notre production. Le bœuf Highland possède une viande 10% plus riche en fer, 10% moins grasse et moins de cholestérol que les viandes conventionnelles. Visite de la ferme sur réservation.

## SAINT-SIMON BAGEL



366, route 132  
 Saint-Simon-de-Rimouski GOL 4C0  
 418 509-9488 | [facebook.com/saintsimonbagel](https://facebook.com/saintsimonbagel)  
[info@saintsimonbagel.com](mailto:info@saintsimonbagel.com)

**Produits** : fabrication artisanale de bagels type Montréal : nature, sésame, pavot, blé entier, arc-en-ciel, chocolat, cannelle-raisin, tomates séchées et fines herbes, érable, canneberges et orange, bacon et oignon, pesto et olives noires. Également PaniBagel (bagel sans trou en forme de petits pains) : sésame, nature, fines herbes, ail et fines herbes, bacon et oignon. Sans oublier les Pretzels, au sel de mer, épicés et sucrés à la cannelle.

**Points de vente** : Coop Carotte (Rivière-du-Loup), Restaurant Bon Voyage, Épicerie Brillant, Fromage en Tête, IGA Extra - Sirois, Marché public de Rimouski, Gaia épicerie santé, La Corde d'achat (Rimouski-Neigette). Commande par téléphone.

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

## EAU LIMPIDE INC.



Saint-Simon-de-Rimouski  
 418 738-2229 | [eaulimpide.ca](http://eaulimpide.ca)  
[eau.limpide@lobetrotter.net](mailto:eau.limpide@lobetrotter.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, Maxi, Super C, IGA, COOP, épiceries et dépanneurs du Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie, bureaux et commerces du Bas-Saint-Laurent. Distributeurs : Colabor, Distribution Aliprix (Bas-Saint-Laurent), Distribution Manicouagan, Transport Colicam (Côte-Nord), Distribution Clément St-Pierre, Waterboy (Nouveau-Brunswick).

Pas de vente sur place.

## MARCHÉ DU BON VOISINAGE



366, route 132  
 Saint-Simon-de-Rimouski GOL 4C0

**Horaires** : de 9 h à 16 h, du jeudi au samedi, du 26 juin au 16 août.

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

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

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

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

Dégustations offertes sur place.

## ÉRABLIÈRE LA ROBIGOUTTE



Saint-Simon-de-Rimouski  
 581 246-7617 | [facebook.com/LaRobigoutte](https://facebook.com/LaRobigoutte)  
[erabliere.larobigoutte@outlook.com](mailto:erabliere.larobigoutte@outlook.com)

**Produits** : produits de l'érable : sirop, tire, beurre, sucre, cornet, confiture de fraises, framboises et choco à l'érable, bonbon, barbe à papa, popcorn à l'érable, caramel, beurre de pommes à l'érable, tartelette à l'érable, sucre à la crème, granola, chocolat et érable.

**Points de vente** : Gaia épicerie santé, Marché Omni-Claudin Malenfant (Rimouski-Neigette). Commande sur la page Facebook.

Entreprise familiale qui exploite une érablière située à Saint-Simon de Rimouski depuis plusieurs années. Leur philosophie est le partage entre vie professionnelle et l'entreprise familiale afin d'offrir différents produits de l'érable que ce soit des produits traditionnels ou des produits transformés innovants.

Pas de vente sur place.

# RIMOUSKI-NEIGETTE

Photo : C.D. Rimouski-Neigette

76

## FERME CHANVICLOU



307, Rang 2 Ouest  
Saint-Fabien G0L 2Z0  
418 318-5164 | [facebook.com/Ferme-Chanviclou](https://facebook.com/Ferme-Chanviclou)  
[chanviclou@hotmail.com](mailto:chanviclou@hotmail.com)

**Produits :** agneau : entier ou demi, haché, côtelettes, carré, cubes à brochettes ou à mijotés, gigot, rôti, saucisses variées.

**Points de vente :** Magasin COOP de Saint-Fabien, Épicerie Brillant (Rimouski-Neigette).

**Horaire :** à l'année, sur rendez-vous seulement.

Au cœur du Bas-Saint-Laurent, la Ferme Chanviclou élève 600 brebis et offre une viande d'agneau locale et savoureuse, en vente directe à la ferme. Que ce soit pour un repas en famille ou une occasion spéciale, la ferme vous propose un grand choix de pièces.

77

## FERME FOURNIER



Saint-Fabien  
418 869-1300 | [fermefournier.ca](https://fermefournier.ca)  
[steve-fournier@hotmail.com](mailto:steve-fournier@hotmail.com)

**Produit :** bœuf 100 % nature.

**Points de vente :** Magasin COOP de Saint-Fabien, Gaïa Épicerie santé, Au Vieux loup de mer (Rimouski-Neigette). Consultez notre site internet pour connaître tous nos points de vente.

Depuis près de 15 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 les meilleurs restaurants du Bas-Saint-Laurent.

Pas de vente sur place.

## PARC NATIONAL DU BIC – BOUTIQUE NATURE



### Parc national du Bic

3382, route 132 Ouest  
Rimouski (district Le Bic) GOL 1B0  
418 736-5035 | [sepaq.com/bic](http://sepaq.com/bic)  
[parc.bic@sepaq.com](mailto:parc.bic@sepaq.com)



**Produits** : produits du terroir, produits d'artisans locaux et prêts à manger.

**Horaires** : tous les jours. Consultez notre site internet pour connaître nos heures d'ouverture.

Des frais d'accès s'appliquent selon la tarification en vigueur des parcs nationaux. Le parc compte deux boutiques, une au centre de services de la Rivière-du-Sud-Ouest et l'autre au centre de découverte et services de la Ferme Rioux (été seulement). Hébergement sur place.

## AUBERGE DU MANGE GRENOUILLE

*Mange Grenouille*

148, rue de Sainte-Cécile-du-Bic  
Rimouski (district Le Bic) GOL 1B0  
418 736-5656 | [lemangegrenouille.com](http://lemangegrenouille.com)  
[reservations@lemangegrenouille.com](mailto:reservations@lemangegrenouille.com)



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

**Menu à la carte** : repas du soir.

**Horaires** : du 1<sup>er</sup> mai au 11 octobre, table du soir, de 17 h 30 à 20 h 30, du mercredi au dimanche. Terrasse avec vue sur le fleuve ouverte dès 15 h tous les vendredis et samedis soirs, de 17 h 30 à 20 h 30.

Vous trouverez à votre prochaine visite au Mange Grenouille une expérience hospitalière typique du Bas-Saint-Laurent, autant par l'hébergement et l'accueil que par la qualité de la table. L'accent sur notre terroir se retrouve immédiatement sur notre menu et notre offre d'inspiration française se marie parfaitement avec la qualité des produits du Bas-Saint-Laurent. Nous offrons aussi une excellente carte des vins et alcools qui met en valeur le travail d'artisans passionnés. Hébergement sur place.

## AU VIEUX LOUP DE MER – CHALETS HÔTELIERS



### VIEUX LOUP DE MER CHALETS HÔTELIERS

3250, route 132 Ouest  
Rimouski (district Le Bic) GOL 1B0  
418 736-8515 | [vieuxloupdemer.com](http://vieuxloupdemer.com)  
[info@vieuxloupdemer.com](mailto:info@vieuxloupdemer.com)



**Produits** : plats prêts à manger élaborés avec des chefs locaux, options pour le déjeuner, l'apéro ou le dessert, bières et meilleurs vins du Québec. Conserveries, petites douceurs, livres inspirants et produits-cadeaux d'artisans complètent cette expérience gourmande.

**Horaires** : à l'année, tous les jours, de 9 h 30 à 17 h 30 (juin à octobre), de 10 h à 17 h (novembre à mai).

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

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

## LA FERMENTERIE DU PÈRE CANUEL

### La fermenterie du PÈRE CANUEL

Saint-Valérien  
418 896-1043 | [perecanuel.com](http://perecanuel.com)  
[perecanuel@gmail.com](mailto:perecanuel@gmail.com)

**Produits** : tempeh sans soya, sauce umami, ail noir, lacto-fermentation, vinaigre, produit de l'érable, sauce piquante.

**Points de vente** : Côté Est, Le Dep du Village, La Supérieure chez Marie (Kamouraska), Chez Bernadette, Simply For Life (Rivière-du-Loup), Boucherie Centre-Ville, Marché de chez nous (Les Basques), Demain épicerie zéro déchet, L'Ardoise dinette et buvette, Gaïa épicerie santé, IGA Extra - Jessop et Sirois (Rimouski-Neigette). Achat en ligne.

La Fermenterie du Père Canuel est une entreprise de fermentation basée à Saint-Valérien-de-Rimouski. L'objectif de la démarche, c'est d'appliquer des procédés de fermentation ancestraux aux produits disponibles sur le territoire et ainsi contribuer à l'autonomie alimentaire de façon éclatée et savoureuse.

Pas de vente sur place.

## BOULANGERIE CITRON CONFIT



Rimouski  
418 736-1500 | [citronconfit.ca](http://citronconfit.ca)  
[facebook.com/boulangeriecitronconfit](https://facebook.com/boulangeriecitronconfit)  
[info@citronconfit.ca](mailto:info@citronconfit.ca)

**Points de vente :** 20 points de vente au Bas-Saint-Laurent et à travers le Québec. Congélateur libre-service à la boulangerie (2356 route 132 Est). Achat en ligne.

**Horaires :** consultez le site internet pour connaître les heures d'ouverture.

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

Pas de vente sur place.

## LE MAÎTRE SAUCISSIER



105, rue Saint-Germain Ouest  
Rimouski G5L 4B6  
418 723-3666  
[lemaitresaucissier@hotmail.com](mailto:lemaitresaucissier@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. Sandwichs, sandwichs hongrois (hot dogs) et assiettes de choucroute préparés sur place.

**Points de vente :** vous retrouverez certains de nos produits au Marché public de Rimouski.

**Horaires :** lundi, mardi, mercredi et samedi, de 9 h à 18 h ; jeudi et vendredi, de 9 h à 18 h 30 ; dimanche, de 10 h à 18 h.

Boutique de produits. Dégustation gratuite.

## CROQU'ÉRABLE



12, rue des Potagers  
Rimouski (district Le Bic) G0L 1B0  
418 736-4028 | [croquerable.com](http://croquerable.com)  
[infoerable@gmail.com](mailto: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 (sur demande), divers formats de barres de chocolat à l'érable, fondant à l'érable en pot, truffe à l'érable (sur commande). 16 confitures en pot (en boutique). Emballages personnalisés, cadeaux corporatifs, impression de logo sur chocolat.

**Horaires :** du 15 juillet au début octobre, de 13 h à 17 h. Fermé le dimanche et lundi. Rencontre en dehors de cet horaire sur appel.

Visite en entreprise. Dégustation gratuite.

## GAÏA ÉPICERIE SANTÉ



99, rue Saint-Germain Ouest  
Rimouski G5L 4B6  
418 727-8778 | [gaiaepicerie.ca](http://gaiaepicerie.ca)  
[info@gaiaepicerie.ca](mailto:info@gaiaepicerie.ca)

**Produits :** grande variété de produits et un grand choix de mets cuisinés.

**Horaires :** à l'année, du lundi au mercredi, de 9 h à 18 h ; jeudi et vendredi, de 9 h à 19 h ; samedi, de 9 h à 18 h et dimanche, de 10 h à 17 h.

Gaïa est un lieu où l'on fait le plein de bien-être : ici l'alimentation saine s'allie aux produits locaux et durables, dans un espace vivant d'échanges et de découvertes. Au comptoir, laissez-vous tenter chaque jour par une belle variété d'options cuisinées avec cœur, incluant toujours des choix végan et sans gluten.

Dégustation gratuite.

## BOULANGERIE LE FARINOGRAPHE



LE FARINOGRAPHE  
BOULANGERIE ARTISANALE

110, rue Saint-Germain Ouest  
Rimouski G5L 4B5  
418 725-5297 | [lefarinographe.com](http://lefarinographe.com)  
[facebook.com/lefarinographe](https://facebook.com/lefarinographe)  
[lefarinographe@gmail.com](mailto:lefarinographe@gmail.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 tradition; soupes, sandwichs gourmands, fougasses, pizzas, quiches, tartelettes; viennoiseries pure beurre, café et thé.

**Horaire** : à l'année, du mardi au dimanche ; juin à septembre, de 7 h à 18 h ; septembre à juin, de 8 h à 17 h.

Localisée en plein cœur du centre-ville ouest à Rimouski, la boulangerie artisanale Le Farinographe est également présente tous les samedis de juin à octobre au Marché public de Rimouski.

## PÂTISSERIES ET GOURMANDISES D'OLIVIER

### PÂTISSERIES & GOURMANDISES D'OLIVIER

102, rue Saint-Germain Est  
Rimouski G5L 1A6  
418 727-6564 | [patisseriesdolivier.com](http://patisseriesdolivier.com)  
[facebook.com/patisseriesetgourmandisesdolivier](https://facebook.com/patisseriesetgourmandisesdolivier)  
[info@patisseriesdolivier.com](mailto:info@patisseriesdolivier.com)

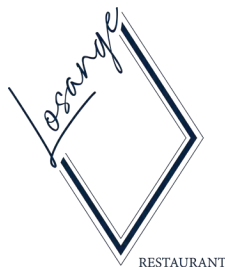
**Produits** : pâtisseries fines de tradition française, viennoiseries pur beurre, trompe-l'oeil chocolats fins, gâteaux de mariage et événementiel, pain frais du jour, glace et sorbets maison type européen. Prêt-à-manger.

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

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

Achat en ligne.

## LOSANGE RESTAURANT



RESTAURANT

100, rue St-Germain Ouest  
Rimouski G5L 4B6  
418 896-6594 | [losangerestaurant.com](http://losangerestaurant.com)  
[losange.restaurant@hotmail.com](mailto:losange.restaurant@hotmail.com)

**Cuisine et spécialités - Table authentique** : Cuisine régionale, axée sur les produits locaux. Menu à la carte ou menu table d'hôte, qui change régulièrement. Vaste choix de cocktails spécialisés.

**Menu** : soir : 50 \$ à 120 \$.

**Horaire** : du mercredi au samedi, de 17 h 30 à 22 h.

Restaurant situé au centre-ville de Rimouski avec vue sur le fleuve, terrasse l'été et salle privée pour des groupes, partys de bureau, conférences, réunions ou autre.

## L'ARDOISE DINETTE ET BUVETTE

### L'ARDOISE



Dinette & Buvette

152, rue Saint-Germain Est  
Rimouski G5L 1A8  
418 732-3131 | [epicerielardoise.com](http://epicerielardoise.com)  
[info@epicerielardoise.com](mailto:info@epicerielardoise.com)

**Produits** : menu dinette (11 h 30 à 14 h), buvette (jeudi et vendredi soir), conserverie (sucré, salé, épicé, mariné), essentiel pour l'apéro et le pique-nique, plats cuisinés, soupes, sandwich, salades, charcuteries, fromage, desserts, biscuits et café. Produit alimentaire québécois, vin du Québec et importation privée, collection de vêtements rimouskois.

**Horaire** : dimanche et lundi : fermé ; mardi et mercredi : 10 h à 17 h ; jeudi et vendredi : 10 h à 21 h ; samedi : 11 h à 17 h.

L'Ardoise est une dinette, une buvette, qui propose aussi une conserverie et des repas prêts à manger qui mettent en vedette les producteurs du Bas-Saint-Laurent et les arrivages de saison.

Soirée pizza napolitaine en saison estivale ! Suivez-nous sur les réseaux sociaux pour plus de détails !

**Rimouski**

418 731-0702 | [facebook.com/Sawsan.rimouski](https://facebook.com/Sawsan.rimouski)  
[shamrarimouski@gmail.com](mailto:shamrarimouski@gmail.com)

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

**Point de vente** : commandes sur appel. Achat en ligne sur [lacadredachat.ca](http://lacadredachat.ca).

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 !

Pas de vente sur place.

## LE CRÊPE CHIGNON



140, avenue de la Cathédrale

Rimouski G5L 5H8

418 724-0400 | [crepechignonrimouski.com](http://crepechignonrimouski.com)

[info@crepechignon.com](mailto:info@crepechignon.com)

**Cuisine et spécialités - Table gourmande** : crêpes bretonnes.

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

**Horaires** : du lundi au samedi, de 8 h à 22 h ; dimanche, de 8 h à 15 h. Nos déjeuners sont servis jusqu'à 11 h en semaine et jusqu'à 14 h la fin de semaine.

Crêperie emblématique de Rimouski depuis 1998, offrant des crêpes généreuses, des déjeuners savoureux et une ambiance chaleureuse. Un incontournable pour bien manger à toute heure de la journée : du déjeuner, comme au souper !

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](mailto:baguettesenlair@gmail.com)



**Produits biologiques** : baguette française, pain intégral de blé, 12 grains, bis sur poolish et de campagne.

**Produits non biologiques** : brioche cannelle/noix/raisins, chausson aux pommes, croissant pur beurre, danoises variées, fougasse aux olives, muffins variés, pain aux raisins brioché.

**Horaires** : jeudi et vendredi, de 8 h à 17 h 30 ; samedi, de 8 h à 17 h ; dimanche, de 8 h à 16 h.

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

FLORENT CHARCUTERIES  
ARTISANALES

# FLOrent

CHARCUTERIES ARTISANALES

10 rue Saint-Pierre

Rimouski G5L 1T3

[florentcharcuterie.com](http://florentcharcuterie.com)

[info@florentcharcuterie.com](mailto:info@florentcharcuterie.com)

**Produits** : charcuteries artisanales : saucissons secs, coppa, lonzo, pancetta, jambon sec, magret de canard, bresaola (bœuf séché).

**Horaires** : ouvert à l'année, les vendredis de 10 h à 17 h. Consultez notre site internet pour connaître l'horaire d'été.

**Points de vente** : La Supérette chez Marie, (Kamouraska), Station Houblon (Rivière-du-Loup), Gaïa épicerie santé, Épicerie Brillant, Au Vieux Loup de Mer, Marché public de Rimouski (Rimouski-Neigette), Marché public de Sainte-Luce (La Mitis), La Fille du Pêcheur, (La Matapédia),

Florent charcuteries artisanales travaille avec les producteurs, cueilleurs et transformateurs d'ici pour offrir des charcuteries séchées faites à la main et affinées lentement. Avec Florent, découvrez des charcuteries artisanales créatives et festives, pensées pour accompagner vos moments gourmands en famille, entre amis ou entre collègues. Dégustation gratuite. Achat en ligne.

# la RÉSERVE bistro

150, avenue de la Cathédrale  
Rimouski G5L 5H8  
418 730-6525 | [bistrolareserve.com](http://bistrolareserve.com)  
[info@bistrolareserve.com](mailto: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.  
**Horaires :** à l'année. Du mardi au samedi, de 17 h à 22 h.

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

## DEMAIN - ÉPICERIE ET CAFÉ ZÉRO DÉCHET



**DEMAIN**  
ÉPICERIE ZÉRO DÉCHET

206, avenue de la Cathédrale  
Rimouski G5L 5J2  
581 805-6024 | [epicieriedemain.ca](http://epicieriedemain.ca)  
[info@epicieriedemain.ca](mailto:info@epicieriedemain.ca)

**Produits :** épicerie complète en vrac, légumes de saison, pain frais, œufs et fromages, produits locaux, produits d'artisans, café et pâtisseries sur place ou à emporter.  
**Horaires :** à l'année, du mercredi au vendredi, de 10 h à 18 h, et du samedi au dimanche, de 10 h à 17 h. Pop-up producteurs/artisans chaque 2<sup>e</sup> samedi du mois.

Au cœur de Rimouski, entre le marché public et le fleuve, Demain est un coup de cœur local à découvrir. Cette épicerie de quartier zéro déchet propose une offre alimentaire complète (produits frais et secs, essentiels du quotidien), une multitude de produits locaux soigneusement choisis et un espace café où se déposer au soleil le temps d'une pâtisserie.



200, avenue de la Cathédrale  
Rimouski G5L 5J2  
418 730-7767 | <https://booking.libroreserve.com/24524cf02046c14/QC016357743296/seat>  
[facebook.com/lesaffamesderimouski](https://facebook.com/lesaffamesderimouski)  
[lesaffamesderimouski@gmail.com](mailto:lesaffamesderimouski@gmail.com)

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

**Table d'hôte :** midi : 15 \$ à 32 \$ ; menu à la carte en soirée : 15 \$ à 37 \$.

**Horaires :** à l'année, du mardi au samedi. Consultez notre page Facebook pour connaître nos heures d'ouverture.

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.

## MARCHÉ PUBLIC DE RIMOUSKI



Parc de la Gare  
Rimouski  
418 750-8044 | [marchepublicrimouski.com](http://marchepublicrimouski.com)  
[marchepublicrimouski@gmail.com](mailto:marchepublicrimouski@gmail.com)

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

**Horaires :** les samedis du 30 mai au 31 octobre, de 10 h à 14 h, beau temps, mauvais temps. Marchés spéciaux en soirée et en hiver. Marché printanier et Marché des fêtes.

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

## AUX BIENFAITS, CHOCOLATERIE, PÂTISSERIE, BAR LAITIER



1, rue de l'Évêché Ouest  
Rimouski G5L 4H4  
418 723-3311 | [auxbienfaits.com](http://auxbienfaits.com)  
[auxbienfaits@gmail.com](mailto: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.

**Horaires :** variable selon les saisons. Consultez notre site internet pour connaître nos heures d'ouverture.

Nous utilisons seulement du pur chocolat de type «couverture», qui signifie un chocolat ayant seulement du beurre de cacao, aucun autre produit végétal ajouté.

Lorsque vous dégustez nos chocolats, sans être un expert goûteur, vous goûtez la différence ! Café de 22 places et boutique de produits régionaux. Achat en ligne.

## CENTRAL CAFÉ



31, rue de l'Évêché Ouest  
Rimouski G5L 4H4  
418 722-4011 | [centralcaferimouski.com](http://centralcaferimouski.com)  
[centralcaferimouski@gmail.com](mailto: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 14 h et de 16 h à 21 h ; jeudi et vendredi, de 11 h à 14 h et de 16 h à 22 h ; le samedi, de 16 h à 22 h ; le dimanche, de 16 h à 21 h. Du 24 juin à la fête du Travail, du lundi au samedi, de 11 h à 14 h et de 16 h à 22 h ; le dimanche, de 16 h à 21 h.

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

## SUZIE QUIMPER TRAITEUR



180, rue de l'Évêché Ouest, local 100  
Rimouski G5L 4H9  
418 725-5237 | [suziequimpertraiteur.com](http://suziequimpertraiteur.com)  
[suziequimpertraiteur@hotmail.com](mailto:suziequimpertraiteur@hotmail.com)

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

**Horaires :** du mercredi au vendredi, de 11 h à 15 h. Samedi, dimanche et mardi : traiteur seulement. Fermé le lundi.

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

## LA CRÈME FOLLE



16, rue Saint-Germain Est  
Rimouski G5L 1A2  
418 730-6668 | [lacremevolle.ca](http://lacremevolle.ca)  
[lacremevolle@hotmail.ca](mailto:lacremevolle@hotmail.ca)

**Produits :** gelatos, sorbets, crème molle, smoothies, pâte à biscuits, café ainsi qu'une grande variété d'enrobages de chocolat belge, gâteaux, cupcakes et autres produits en commande sur notre site internet.

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

La Crème Folle est une entreprise qui œuvre dans le domaine de la confection de glaces artisanales italiennes. Nous offrons en tout temps des glaces faites maison (gelatos et sorbets), de la crème molle, ainsi qu'une grande variété d'enrobages de chocolat belge, tout au long de l'année. La Crème Folle offre également un service de commande en ligne de gâteaux, cupcakes et autres gourmandises. Achat en ligne.

## FINESSE D'ALSACE



40, rue Saint-Germain Est  
Rimouski G5L 1A2  
418 725-7175 | [finessedalsace.com](http://finessedalsace.com)  
[finessed@telus.net](mailto:finessed@telus.net)

**Produits** : grande sélection de pains. Plus de 25 choix de sandwiches, paninis, viennoiseries, pâtisseries et confiseries que l'on peut déguster sur place ou emporter. Produits faits maison par des artisans.

**Cuisine et spécialités - Petite table** : Pour les lève-tôt, le petit-déjeuner complet et très varié dès 7 h le matin.

**Horaires** : à l'année, 7 jours sur 7, de 7 h à 18 h.

L'équipe prépare chaque jour plus de 10 choix de pains cuits sur place. Salle à manger de 40 places. Achat en ligne.

## BISTRO DE LA FORGE



35, rue Saint-Germain Est  
Rimouski G5L 1A3  
418 723-6010  
[maisonspaghetti.com/bistro-de-la-forge](http://maisonspaghetti.com/bistro-de-la-forge)

**Cuisine et spécialités - Table gourmande** : burgers, viandes sur le grill, tartares, grande sélection de vins d'importation privée.

**Menu à la carte** : 25 \$ à 55 \$.

**Horaires** : souper du mardi au dimanche, de 16 h à 22 h.

Le bistro de la forge, anciennement une des salles privées de la Maison du Spaghetti de Rimouski, est maintenant un endroit reconnu pour la qualité de sa cuisine sans prétention. Que ce soit pour le lunch ou le souper, l'ambiance décontractée et le service sympathique sauront vous séduire ! Hébergement sur place.

## YIN YAN SUSHI



61, rue Saint-Germain Est  
Rimouski G5L 1A3  
418 725-2233 | [yinyansushi.com](http://yinyansushi.com)  
[info@yinyansushi.com](mailto: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 18 \$. Créez votre table d'hôte.

**Horaires** : mercredi, de 17 h à 21 h. Jeudi et vendredi, de 11 h 30 à 14 h et de 17 h à 21 h 30. Samedi et dimanche, de 17 h à 21 h 30. Fermé lundi et mardi.

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.

## L'AILLEUX DU PÈRE



49, rue Saint-Jean-Baptiste Ouest - Porte S-21  
Rimouski G5L 4J2  
418 896-7989 | [lailleuxdupere.com](http://lailleuxdupere.com)  
[lailleuxdupere@gmail.com](mailto:lailleuxdupere@gmail.com)

**Produits** : mélanges d'épices et assaisonnements, ail noir et condiments.

**Points de vente** : Porc O'Rye (Kamouraska), Fromagerie des Basques (Les Basques), Les Jardins d'la Terre du rang, Boucherie des Halles, IGA Extra - Jessop, Boucherie chez Florent, Laiterie des Coteaux (Rimouski-Neigette), Marché public de Sainte-Luce (La Mitis), La Fille du Pêcheur (La Matapédia), Poissonnerie Matanaise (La Matanie). Achat en ligne.

**Horaires** : à l'année, cueillette de commande sur réservation.

L'Ailleux du Père élabore des mélanges d'épices et des assaisonnements et se spécialise dans la transformation de l'ail noir. De l'ail noir brut au sirop à l'ail noir, en passant par les condiments et produits gourmands, chaque création est pensée pour rehausser la cuisine du quotidien avec profondeur et authenticité.

## ALIMENTATION PIERRE-LUC ARSENAULT METRO PLUS RIMOUSKI



92, 2<sup>e</sup> Rue Ouest  
Rimouski G5L 8B3  
418 723-6941 | [metro.ca](http://metro.ca)  
[mf022628mgr@metro.ca](mailto: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'une section Shop santé. 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.

Achat en ligne.

## ALIMENTATION COOP RIMOUSKI (IGA EXTRA)



375, boulevard Jessop  
Rimouski G5L 1M9  
418 723-1982 | [iga.net](http://iga.net)  
[facebook.com/AlimentationCoopRimouski](https://facebook.com/AlimentationCoopRimouski)  
[iga08314hautedirection@sobeys.com](mailto:iga08314hautedirection@sobeys.com)

395, avenue Sirois  
Rimouski G5L 8R2  
418 724-2244 | [iga.net](http://iga.net)  
[facebook.com/AlimentationCoopRimouski](https://facebook.com/AlimentationCoopRimouski)  
[iga08313hautedirection@sobeys.com](mailto:iga08313hautedirection@sobeys.com)

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

**Horaires :** à l'année, de 8 h à 21 h.

## LA BRIGADE 225



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

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

**Menu varié :** 18 \$ à 60 \$.

**Horaires :** à l'année, de 6 h 30 à 10 h et de 17 h à 21 h.

Restaurant de 230 places. Cuisine de style steak house, bœuf Angus certifié cuit sur charbon. Nous proposons également des tartares, pizzas, poissons, une grande variété d'entrées et plus encore.

## BOULANGERIE DOUVILLE



200, avenue Léonidas Sud, local 4  
Rimouski G5L 2T2  
418 723-2536  
[facebook.com/BoulangerieDouville](https://facebook.com/BoulangerieDouville)  
[info@boulangerie-douville.com](mailto:info@boulangerie-douville.com)

**Produits :** en épicerie : pain blanc, 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, IGA Extra - Sirois et Jessop, Épicerie B.G., Maxi Rimouski, Alimentation Pierre-Luc Arsenault (Metro Plus), Poissonnerie Gagnon, Épicerie de la Seigneurie (Rimouski-Neigette), Épicerie Bernier (La Mitis).

**Horaires :** du lundi au vendredi, de 12 h à 17 h.



Saint-Narcisse

418 735-2621 | [lafumeriedelest.com](http://lafumeriedelest.com)

[facebook.com/lafumerie](https://facebook.com/lafumerie)

[info@lafumeriedelest.com](mailto:info@lafumeriedelest.com)

**Produits** : poissons fumés : filets, mousses, saucisses, truite fumée marinée. Charcuteries artisanales fumées : jambon, bacon, smoked meat, saucisses. Mets cuisinés.

**Points de vente** : consultez notre site internet pour connaître tous nos points de vente. Achat en ligne.

**Horaire** : du lundi au vendredi, de 9 h à 17 h ; samedi et dimanche, de 10 h à 17 h.

Pas de vente sur place.

## PÂTISSERIE LA ROSE DES SABLES DE RIMOUSKI



Rimouski

418 713-9370

[facebook.com/Pâtisserie-La-Rose-Des-Sables-de-Rimouski](https://facebook.com/Pâtisserie-La-Rose-Des-Sables-de-Rimouski)

Rimouski

[p.larosedessables@yahoo.ca](mailto:p.larosedessables@yahoo.ca)

**Produits** : variété de pâtisseries parfumées à base d'amandes, de noix, de dattes et de miel. Cornes de gazelle, biscuits aux amandes, sablés, baklavas, sellou, gâteau à l'orange. Produits fabriqués à Rimouski avec des ingrédients de première qualité. Nous privilégions les producteurs locaux.

**Points de vente** : IGA Extra - Jessop, Gaïa épicerie santé, Épicerie B.G, Marché du monde (Rimouski-Neigette). Les marchés publics de Rivière-du-Loup, Trois-Pistoles, Rimouski, La Mitis et marchés de Noël de la région.

Des idées de cadeaux de pâtisserie marocaine pour vos menus des fêtes ou du quotidien. Contactez-nous pour un devis, nous nous ferons un plaisir de vous répondre et de partager notre passion avec vous.

Pas de vente sur place.



Rimouski

418 318-6743 | [chassemaree.ca](http://chassemaree.ca)

[info@chassemaree.ca](mailto:info@chassemaree.ca)

**Produits** : conserves de produits marins.

**Points de vente** : Achat en ligne.

Portée par leur mission de valoriser les espèces méconnues du fleuve, Chasse-Marée s'aventure à aborder les chairs mésestimées.

Emmanuel et Guillaume sont convaincus qu'en offrant un produit de plaisir, prêt à déguster et d'une simplicité parfaite, ils réussiront à faire découvrir l'attrait gourmand des produits marins inexplorés.

Pas de vente sur place.

## LES FUMOIRS J-P



1015 boulevard Sainte-Anne

Rimouski G5M 1X3

581 999-1349 | [facebook.com/lesfumoirsjp](https://facebook.com/lesfumoirsjp)

[jomphejp@hotmail.com](mailto:jomphejp@hotmail.com)

**Produits** : saumon fumé à froid ou à chaud aux saveurs de porto ou d'érable, truite fumée à chaud aux saveurs de porto ou d'érable, truite fumée marinée, jerky de saumon, pétoncles fumés à l'érable, pâté à la truite fumée, flocons de saumon, pépites de saumon fumées, prêt-à-manger (bol poké, wrap), pizzas fines.

**Points de vente** : Gaïa épicerie santé, Au Vieux Loup de mer (Rimouski-Neigette), La Fille du pêcheur (La Matapédia).

**Horaire** : du mardi au vendredi, de 10 h à 17 h.

Fumoir artisanal se spécialisant dans les techniques de fumage à chaud et à froid. Les Fumoirs J-P offrent une gamme de produits fumés dont la truite et le saumon fumés au porto.

Achat en ligne.



Rimouski  
418 750-0667 | [alancienne.ca](http://alancienne.ca)  
[info@alancienne.ca](mailto:info@alancienne.ca)

**Produits :** moutarde à l'ancienne originale, moutarde à l'ancienne à l'érable, moutarde à l'ancienne aux herbes, confiture orange et citrouille, confit d'oignons.

**Points de vente :** Boucherie Centre-Ville (Les Basques), Au Vieux Loup de mer, Épicerie Brillant, Laiterie des Coteaux, Gaïa épicerie santé (Rimouski-Neigette).

La Ferme Herger œuf dans la production laitière et céréalière depuis maintenant quatre générations. Ayant toujours à cœur d'innover et de relever de nouveaux défis, les propriétaires ont entrepris une nouvelle culture, celle de la moutarde.

Pas de vente sur place.

LAITERIE  
DES  
COTEAUX

590, chemin Sainte-Odile  
Rimouski GSN 1X1  
581 824-2024 | [laiteriedescoteaux.com](http://laiteriedescoteaux.com)  
[laiteriedescoteaux@gmail.com](mailto:laiteriedescoteaux@gmail.com)

**Produits :** lait entier, lait entier au chocolat, yogourt, fromage cheddar en grains et en bloc, fromage à griller, fromage à tartiner, tortillons salés, fromage fumé, gelatos (en été).

**Horaires :** à l'année, du mercredi au samedi, de 11 h à 18 h, et le dimanche, de 11 h à 16 h.

Tous les produits laitiers sont fabriqués exclusivement à partir du lait de la Ferme Cotopierre, une entreprise familiale comptant cinq générations d'éleveurs. Chaque étape de production est réalisée avec soin afin d'offrir des produits laitiers savoureux et authentiques, directement issus du terroir bas-laurentien. Boutique de produits.

## LE CHÂTEAU BLANC, APICULTURE INC.



521, chemin des Prés Ouest  
Rimouski GSN 1X9  
418 722-9788 | [mielchateaublanc.com](http://mielchateaublanc.com)  
[miellerie@mielchateaublanc.com](mailto:miellerie@mielchateaublanc.com)

**Produits :** découvrez nos miels aux saveurs uniques : été, printemps, sarrasin, crémeux, brut et miel en rayon.

Essayez nos spécialités au miel, telles que : hydromels, Caramiel®, Choco-caramiel, gelées, moutardes, bougies, emballages cadeaux et plus encore.

**Points de vente :** en été : Marché public de Rimouski et plusieurs sites touristiques de la région. Épiceries, dépanneurs, boutiques bas-laurentiennes. Consultez notre site internet pour connaître tous nos points de vente.

**Horaires :** sur rendez-vous au 418 722-9788.

Dégustation gratuite.

## ÉPICERIE DE LA SEIGNEURIE INC



222, route des Pionniers  
Rimouski GSN 5N2  
418 735-2655  
[facebook.com/epiceriedelaseigneurie222](https://facebook.com/epiceriedelaseigneurie222)  
[seigneurie@cgocable.ca](mailto:seigneurie@cgocable.ca)

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

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



30, route des abeilles  
Rimouski G5N 0G7  
418 318-4359  
le.champ.dail21@gmail.com

**Produits :** ail, fleur d'ail, ail noir, fleur d'ail déshydratée salée, poudre d'ail et de fleur d'ail. Pesto à la fleur d'ail et basilic. En saison : ail frais et fleur d'ail. Seulement à la ferme : beurres (à l'ail et ciboulette, à la fleur d'ail et citron, à la fleur d'ail et ciboulette, à l'ail noir et noix de Grenoble, à l'ail et bacon). Autres produits régionaux sur commande.

**Points de vente :** Marché Omni-Claudin Malenfant, Boulangerie Douville, Laiterie des Côteaux, Épicerie de la Seigneurie (Rimouski-Neigette). Kiosque à la ferme.

**Horaire :** sur rendez-vous.

Notre ferme Le Champs d'Ail se spécialise dans la production d'ail « musique », de fleur d'ail et d'ail noir. L'entreprise a débuté ses activités à l'automne 2021 avec la plantation de 40 000 caïeux. Notre objectif est de fournir à notre clientèle de l'ail frais de qualité à l'année. Dégustation gratuite.

## Perle Blanche Ailliculteur

Rimouski  
581 246-0392  
perle-blanche-08.webself.net  
commandeperleblanche@gmail.com

**Produits :** ail de conservation, ail noir, fleur d'ail, ail en flocons, chutney à l'ail, ail croquant, caramel pomme noire.

**Points de vente :** marchés publics de la région et sur livraison.

Producteur / transformateur d'ail. Gamme de produit diversifié et singulier tel que le caramel à la pomme noire.

Pas de vente sur place.

## LA CABOCHE FERME TRADITIONNELLE



108, chemin du Rang-Double  
Rimouski G5N 5Z7  
418 509-2717 | fermelacaboché.ca  
fermelacaboché@gmail.com



**Produits biologiques :** poulet, porc de pâturage, canard de Barbarie, dinde et œufs.

**Produits non biologiques :** bœuf Highland.

**Points de vente :** Demain épicerie zéro déchet, IGA Extra - Sirois et Jessop, Alimentation Pierre-Luc Arsenault (Metro Plus), Gaïa épicerie santé, La Corde d'achat (Rimouski-Neigette), IGA Desjardins (La Mitis), Le Vivier Épicerie Boutique, Épicerie Boucherie R. St-Gelais (La Matanie). Achat en ligne.

**Horaire :** à l'année, sur réservation. Boutique libre-service à la ferme.

Visite de la ferme sur réservation. Ouvert aux groupes de 3 à 10 personnes. Démonstration des procédés d'élevages, questions-réponses, dégustation, aire de pique-nique et jeux.

## ÉRABLIÈRE LA GOUDRELLE



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 - Sirois (Rimouski-Neigette).

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

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

## LES SERRES DU BELVÈDÈRE



Saint-Narcisse

418 750-9599 | [facebook.com/karinelizotte2023](https://facebook.com/karinelizotte2023)  
[lesserres@outlook.com](mailto:lesserres@outlook.com)

**Produits** : tomates Big Beef et concombres anglais produits en serre. Nouveautés : la salsa vendue en petits formats ou en grande quantité.

**Points de vente** : consultez notre page Facebook pour connaître tous nos points de vente.

Entreprise de Saint-Narcisse visant la production, la vente et la transformation de ses légumes dans les commerces locaux ainsi qu'en restauration.

Pas de vente sur place.

## LES JARDINS D'LA TERRE DU RANG



189, chemin du 1<sup>er</sup>-Rang-de-Chénier  
 Esprit-Saint GOK 1A0  
 418 730-3001 | [laterredurang.com](http://laterredurang.com)  
[laterredurang@gmail.com](mailto:laterredurang@gmail.com)

**Produits** : vaste choix de légumes et fines herbes. Plants de légumes. Abonnement aux paniers de légumes.

**Points de vente** : Gaïa épicerie santé, Demain épicerie zéro déchet (Rimouski-Neigette). Kiosque en ligne, livraison à domicile possible ou sur nos points de chute (site internet) Achat en ligne.

**Horaires** : de juin à novembre, sur réservation. Kiosque libre-service, du lundi au dimanche, de 8 h à 20 h.

Nous sommes une ferme maraîchère familiale, qui cultive en jardins et en serres sans produit chimique pour une autonomie alimentaire pour les gens de notre communauté, de la grande région de Rimouski et du Témiscouata. Une production 100% québécoise pleine de bon sens ! Visite animée par un guide sur réservation.

## LA FERME DU FOND D'ORME



38, chemin du Cenellier Est

La Trinité-des-Monts GOK 1B0

418 779-2297 | [fermedufonddormec.ca](http://fermedufonddormec.ca)  
[fd61@outlook.com](mailto:fd61@outlook.com)

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

**Points de vente** : Gaïa épicerie santé, Laiterie des Coteaux (Rimouski-Neigette), sur place (sur rendez-vous). Achat en ligne.

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

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



78, chemin du 1<sup>er</sup>-Rang-de-Chénier  
 Esprit-Saint GOK 1A0

418 732-0845 | [lebroutarddesappalaches.com](http://lebroutarddesappalaches.com)  
[info@lebroutarddesappalaches.com](mailto:info@lebroutarddesappalaches.com)



**Produits biologiques** : produits de l'étable.

**Produits non biologiques** : 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.

**Points de vente** : Demain épicerie zéro déchet, Gaïa épicerie santé, Marché public de Rimouski (Rimouski-Neigette). Achat en ligne.

**Horaires** : tous les jours, sur appel.

Élevé de façon naturelle, nourri uniquement avec des fourrages et du lait de la mère, sans hormone de croissance. Nos produits sont disponibles à la ferme, sur rendez-vous, ou livrés quatre fois par année dans différentes régions du Québec. Choisir Le Broutard des Appalaches, c'est choisir une viande produite de façon respectueuse du bien-être animal et de l'environnement ! Visite sur demande à l'avance.



Photo : Gino Caron

# LA MITIS

## LE CHANT DES FROMAGES

126



224, route 132 Ouest  
Sainte-Luce GOK 1P0  
418 713-4419

[facebook.com/lechantdesfromages](https://facebook.com/lechantdesfromages)  
[lechantdesfromages@gmail.com](mailto:lechantdesfromages@gmail.com)

**Produits :** fromages variés.

**Points de vente :** divers marchés de la région.  
Kiosque libre-service (site de la fromagerie : 224, route 132 Ouest, Sainte-Luce-sur-Mer et site de la ferme : 33, 2<sup>e</sup> rang Ouest, Val-Brillant). Consultez le [saveursbsl.com](http://saveursbsl.com) pour connaître tous nos points de vente.

**Horaire :** variable, consultez notre page Facebook pour connaître nos heures d'ouverture.

Le Chant des Fromages transforme ses produits à la fromagerie située à Sainte-Luce-sur-Mer. Les fromages sont réalisés à partir du lait de la Ferme Martin Turbide située à Val-Brillant dans la vallée de La Matapédia.

## L'APPÂT BUVETTE

127



19 A, route du Fleuve Ouest  
Sainte-Luce-sur-Mer GOK 1P0  
418 739-0139 | [lappat-sur-mer.com](http://lappat-sur-mer.com)  
[info@lappat-sur-mer.com](mailto:info@lappat-sur-mer.com)

**Cuisine et spécialités - Table gourmande :** À Sainte-Luce-sur-Mer, L'APPÂT Buvette célèbre sa 5<sup>e</sup> saison en bordure du fleuve Saint-Laurent. Sa terrasse offre un cadre privilégié pour découvrir une cuisine actuelle mettant en valeur les produits du Bas-Saint-Laurent, de la mer comme de la terre : poissons et fruits de mer, viandes locales et produits agricoles d'ici. Le menu propose notamment des tapas et des plats signatures, accompagnés d'accords mets-vins, de cocktails maison et de bières artisanales.

**Menu à la carte :** 15 \$ à 50 \$

**Horaire :** de mai à septembre. Consultez notre site internet pour connaître nos heures d'ouverture. Réservez en ligne ou par téléphone.

Restaurant-terrasse situé en bordure du fleuve à proximité de Rimouski et Mont-Joli. Ambiance décontractée, animaux acceptés sur la terrasse. Bienvenue à tous !

## LA VOIE LACTIK



Sainte-Luce  
418 318-7728 | [lavoielactik.ca](http://lavoielactik.ca)  
[lavoielactik@hotmail.com](mailto:lavoielactik@hotmail.com)

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

**Points de vente** : Côte Est (Kamouraska), Fromage en Tête (Rimouski-Neigette), Épicerie C.H. Bernier & Fils Ltée, Marché Sainte-Luce, Le Ketch, Hydromellerie du Vieux Moulin, Les Ateliers Plein Soleil (La Mitis), Le Vivier Épicerie Boutique (La Matanie).

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

Pas de vente sur place.

## GROUPE ADEL



90, rue Saint-Pierre Est  
Luceville GOK 1P0  
418 739-3544 | [groupeadel.com](http://groupeadel.com)  
[info@groupeadel.ca](mailto:info@groupeadel.ca)

**Produits** : agneau, bœuf, porc, sanglier et bison.

**Points de vente** : Boucherie des Halles (Rimouski-Neigette), Épicerie C.H. Bernier & Fils Ltée, Marché Sainte-Luce (La Mitis).

**Horaires** : à l'année, sur rendez-vous seulement.

Groupe ADEL a à cœur d'offrir des services d'abattage et de transformation de qualité supérieure pour un ensemble d'éleveurs du Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie. Le concept de la marque de provenance Viandes de l'Est est une initiative du Groupe ADEL et réunit les acteurs de la production et de la transformation des viandes de l'Est-du-Québec.

**Boutique en ligne** : [viandedelest.com](http://viandedelest.com)



## MARCHÉ PUBLIC DES HAUTS-PLATEAUX



Centre Polyvalent de Saint-Gabriel-de-Rimouski  
103, rue Leblanc  
Saint-Gabriel-de-Rimouski GOK 1M0  
[marchehautsplateaux.com](http://marchehautsplateaux.com)  
[info@marchehautsplateaux.com](mailto:info@marchehautsplateaux.com)

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

**Horaires** : tous les jeudis, de 16 h à 19 h, du 25 juin au 24 septembre 2026.

Le Marché public des Hauts-Plateaux vous propose de rencontrer directement les producteurs et transformateurs du Haut-Pays de La Mitis. Découvrez des aliments de saison, frais, locaux et de qualité, dans une ambiance festive ! Rafrâichissements, prêts à manger, jeux d'eau et bonne humeur !

## FERME CROQUE HECTARES



461, route 132 Est  
Sainte-Luce-sur-Mer GOK 1P0  
418 948-4159 | [croquehectares.com](http://croquehectares.com)  
[FCH@fermecroquehectares.com](mailto:FCH@fermecroquehectares.com)



**Produits biologiques** : ail, fleur d'ail, moutarde, asperges, aromates, petits fruits.

**Produits non biologiques** : moutardes préparées, huiles infusées, sels aromatisés, vinaigres, marinades, gelées, extraits et sirops.

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

**Horaires** : variable. Contactez-nous avant de vous déplacer.

Chez Ferme Croque Hectares, nous cultivons des terres situées à Sainte-Luce-sur-Mer et Saint-Augustin-de-Desmaures en régie biologique en prenant grand soin de la santé des sols dont nous sommes responsables. Nous y produisons divers produits biologiques, dont ail, moutarde, asperges, fruits et petits fruits, aromates, et autres légumes que nous transformons en produits uniques, prêt à l'emploi. Dégustation gratuite.

## FERME RAVITO



121, route de la Mer  
Sainte-Flavie G0J 2L0  
581 578-1161 | [fermeravito.com](http://fermeravito.com)  
[ferme.ravito@hotmail.com](mailto:ferme.ravito@hotmail.com)



**Produits :** vaste choix de légumes, fruits, fines herbes et de fleurs comestibles.

**Points de vente :** kiosque libre-service

**Horaire :** de la mi-juin à la mi-octobre, tous les jours de 8 h à 18 h.

Ravito est une ferme maraîchère certifiée biologique offrant une diversité de légumes et de fruits qui honore la santé environnementale et humaine depuis 2022. Le kiosque libre-service situé en bordure du fleuve à l'entrée ouest de Sainte-Flavie permet de se ravitailler tous les jours durant la saison de produits frais et locaux qui proviennent directement de la ferme. Visite et autocueillette sur réservation seulement.

## CAPITAINE HOMARD



180, route de la Mer (route 132)  
Sainte-Flavie G0J 1L0  
418 775-8046 | [capitainehomard.com](http://capitainehomard.com)  
[info@capitainehomard.com](mailto:info@capitainehomard.com)

**Cuisine et spécialités - Table gourmande :** cuisine régionale spécialisée dans les fruits de mer et le homard de notre région! Un menu pour tous les goûts et la famille.

**Table d'hôte :** 30 \$ à 50 \$; menu midi : 25 \$ à 45 \$.

**Horaire :** mai, horaire variable. De juin à début novembre, de 11 h à 22 h, 7 jours sur 7.

Le Capitaine Homard est une référence en restauration de fruits de mer dans le bas du fleuve depuis 53 ans. Nous y trouvons aujourd'hui des plats gastronomiques, une grande terrasse avec la vue sur le fleuve et ses couchers de soleil, un grand terrain de camping offrant un service optimal pour les divers besoins de la clientèle, une poissonnerie attenante au restaurant, ainsi qu'une boutique souvenir et des chalets situés à proximité. Achat en ligne.

HYDROMELLERIE  
DU VIEUX MOULIN

141, route de la Mer (route 132)  
Sainte-Flavie G0J 2L0  
418 775-8383 | [vieuxmoulin.qc.ca](http://vieuxmoulin.qc.ca)  
[info@vieuxmoulin.qc.ca](mailto:info@vieuxmoulin.qc.ca)



**Produits :** hydromels doux, sec, aux pommes, bleuets, framboises et poires. Gagnant de 40 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 :** épicerie et commerces du Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie, SAQ. Achat en ligne. Livraison gratuite pour les commandes de 100 \$ et plus.

**Horaire :** à l'année, de 8 h à 21 h.

Ruche d'observation des abeilles et Musée de la Neufve-France. Boutique de produits. Dégustation gratuite.

LE GASPÉSIANA,  
AU GOÛT DU LARGE

460, route de la Mer (route 132)  
Sainte-Flavie G0J 2L0  
418 785-2386 | [gaspesiana.com](http://gaspesiana.com)  
[info@gaspesiana.com](mailto:info@gaspesiana.com)



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

**Table d'hôte :** 28 \$ à 58 \$; menu midi : 20 \$ à 32 \$.

**Horaire :** à l'année.

Établissement de 85 places avec terrasse de 20 places. Hébergement sur place. Au bord du fleuve. Visites pour voyageurs offertes sur rendez-vous. Achat en ligne.

## MARCHÉ PUBLIC DE LA MITIS



775, route Flavie-Drapeau (route 132)  
 Sainte-Flavie G0J 2L0  
 418 775-7050, poste 2610  
[marchepublicdelamitis.com](http://marchepublicdelamitis.com)  
[coordonnateursf@outlook.com](mailto:coordonnateursf@outlook.com)

**Produits :** produits de la cueillette en milieu sauvage, viandes, fruits et légumes, pains, fromages, etc.

**Horaire :** tous les samedis du 6 juin au 3 octobre 2026, derrière l'église de Sainte-Flavie. Accès par le stationnement du centre municipal ou celui de l'église.

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

## MA CABANE EN GASPÉSIE



1017, boulevard Jacques-Cartier  
 Mont-Joli G5H 3K8  
 418 775-0002 | [macabaneengaspesie.com](http://macabaneengaspesie.com)  
[info@macabaneengaspesie.com](mailto:info@macabaneengaspesie.com)

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

**Horaire :** consultez notre site internet pour connaître nos heures d'ouverture.

Ma Cabane en Gaspésie se déploie sur une superficie de 1 400 acres. La famille Duelllet, 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. Dégustation gratuite. Achat en ligne.

## YVAN PERREAU ET FILS



**YVAN  
 PERREAU**

Mont-Joli  
 418 775-7743 | [ypperreault.ca](http://ypperreault.ca)  
[info@ypperreault.ca](mailto:info@ypperreault.ca)

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

La mission de l'entreprise est de permettre aux consommateurs, quel que soit le canal de distribution choisi, d'avoir accès à une large gamme de produits alimentaires frais et conformes à leurs attentes en termes de qualité, conditionnement et quantité.

Pas de vente sur place.

## DISTILLERIE MITIS



D I S T I L L E R I E  
 M I T I S

1034, avenue de la Gaspésie  
 Mont-Joli G5H 0B2  
 418 775-4011 | [distilleriemitis.com](http://distilleriemitis.com)  
[info@distilleriemitis.com](mailto:info@distilleriemitis.com)

**Produits :** Gin mugo, rhum, rhum épicé, vodka, liqueurs, exclusivités.

**Points de vente :** sur place et dans les SAQ du Québec. Achat en ligne.

**Horaire :** Boutique - Été : tous les jours de 9 h à 17 h. Hors saison : lundi au samedi de 10 h à 16 h. -

La Distillerie Mitis se spécialise dans la production de spiritueux fins et distinctifs. Ses activités ont débuté en juillet 2019 avec la production et la vente du gin Mugo, élaboré en collaboration avec les Jardins de Métis. Le gin Mugo a remporté la médaille double or du concours New York World Wine and Spirits Competition 2019, ainsi qu'une médaille d'or au Canadian Artisan Spirits 2020.

Venez vivre l'expérience Distillerie Mitis ! Dégustation et visite de l'entreprise.



1330, boulevard Benoît-Gaboury  
Mont-Joli G5H 4B2  
418 775-8915 | [facebook.com/profile.php?id=61554380510220](https://facebook.com/profile.php?id=61554380510220)  
[qiga08365d@sobeys.com](mailto:qiga08365d@sobeys.com)

**Produits** : grandes variétés de produits régionaux, mets préparés sur place, très grande gamme de produits : fruits et légumes, viandes spécialisées et vieilles, charcuteries, boulangeries, pâtisseries, produits laitiers, produits congelés.

**Horaires** : à l'année de 8 h à 21 h.

Chez IGA Marché Desjardins, le local passe avant tout ! Découvrez une impressionnante variété de produits fabriqués au Bas-Saint-Laurent et dans les environs. Un véritable concentré du savoir-faire d'ici, à portée de main.

## Les herbes salées du Bas-du-Fleuve



862, route Roy  
Sainte-Angèle-de-Méridi GOJ 2H0  
581 246-0688 | [herbessalees.com](https://herbessalees.com)  
[herbes@herbessalees.com](mailto:herbes@herbessalees.com)

**Produits** : herbes salées traditionnelles et déshydratées.

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

**Horaires** : sur appel.

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. Vous trouverez également sur place les produits de la Bergerie de la Colline.



199, Rang 4 Ouest  
Saint-Joseph-de-Lepage G5H 3K6  
418 775-6464 | [vignobledelafete.com](https://vignobledelafete.com)  
[vignoblelafete@terre-eau.ca](mailto:vignoblelafete@terre-eau.ca)

**Produits** : vins blancs, rouges et rosés.

**Points de vente** : Marché public de Rimouski, Gaïa épicerie santé, Au Vieux Loup de Mer (Rimouski-Neigette).

**Horaires** : visites de juillet à octobre, sur rendez-vous seulement.

Le vignoble de la FÊTE se veut le lieu d'expérimentation d'une vitiviniculture adaptée au climat froid et intégrée à son agroécosystème. Ils sont vigneron-scientifiques et leur vignoble est laboratoire. L'entreprise met en valeur les terroirs mitisien et rimouskois. Leurs vignes et leurs vins servent à partager les connaissances acquises au fil des saisons. Dégustation payante.





862, route Roy  
 Sainte-Angèle-de-Mérici G0J 2H0  
 581 246-0688 | [bergeriedelacolline.com](http://bergeriedelacolline.com)  
[bergeriedelacolline@gmail.com](mailto:bergeriedelacolline@gmail.com)

**Produits :** découpes d'agneau : haché, rôti d'épaule, cubes à mijoter, jarret ou souris, carré français, côtelettes, gigot, tranches de gigot, cubes à brochette. Agneau entier ou demi-agneau sur réservation. Prêt-à-cuisiner : saucisses, cretons, boulettes hachées, sauce à spaghetti. Prêt-à-manger : tajine, moussakas, lasagne, pâte à la viande, pâte mexicain, pizza, etc.

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

**Horaire :** sur appel.

La Bergerie de la Colline est une entreprise de production ovine dont la priorité est de fournir aux consommateurs une viande succulente et une meilleure connaissance de la production d'agneau à la ferme, tout en procurant aux animaux bien-être, confort et alimentation de qualité. Vous trouverez sur place Les Herbes Salées du Bas-du-Flouve.



54, 1<sup>er</sup> Rang de Cabot  
 Sainte-Angèle-de-Mérici G0J 2H0  
 418 775-1306 | [lacabottine.ca](http://lacabottine.ca)  
[saveursindigenes@lacabottine.ca](mailto: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 :** Épicerie chez Daniel, Les Jardins de la Mer (Kamouraska), Amarante épicerie écologique (Témiscouata), Terroirs d'ici et d'ailleurs (Rivière-du-Loup), Boucherie Centre-Ville, Marché de Chez Nous (Les Basques), Marché public de Rimouski, Aux Bienfaits, Boulangerie Folles Farines, Fromage en Tête, La Fumerie de l'Est, Pêchés Mignons, Tite Frette (Rimouski-Neigette), Épicerie Bernier, Marché public de La Mitis, Ateliers Plein Soleil, (La Mitis), La Fille du Pêcheur (La Matapédia), Fromagerie du Littoral, Boulangerie Toujours Dimanche (La Matanie). Achat en ligne.

**Horaire :** de mai à décembre, sur réservation.

Notre entreprise se spécialise dans la cueillette de produits sauvages comestibles cueillis en nature bas-laurentienne. Nous pratiquons une cueillette éthique, respectueuse des écosystèmes. Randonnées guidées. Dégustation gratuite.



## MINE DE KETCHUP



177, rue Laflamme  
Padoue G0J 1X0  
418 785-3232 | [minedeketchup.ca](http://minedeketchup.ca)  
[guillaume@minedeketchup.ca](mailto:guillaume@minedeketchup.ca)

**Produits :** ketchups : classique, épicé et fumé au rhum. Salsas : douce, moyenne et épicée. Sauces : à pizza, spaghetti végétarienne et piquante.

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

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

Visite disponible sur réservation. Achat en ligne et boutique de produits régionaux.

## LES JARDINS DE MÉTIS



## Jardins de Métis

200, route 132  
Grand-Métis G0J 1Z0  
418 775-2222 | [jardinsdemetis.com/manger-local](http://jardinsdemetis.com/manger-local)  
[restauration@jardinsdemetis.com](http://restauration@jardinsdemetis.com)

**Produits :** miel pur des Jardins, sirop de pin mugo.

**Cuisine et spécialités - Table authentique :**

- **Restaurant Villa Estevan Lodge**, cuisine honnête réalisée avec les produits de notre jardin, mais aussi issus de l'agriculture biologique ou raisonnée, et de la cueillette sauvage.

- **Café-Bistrot Le Bufton**, sandwiches, salades, pâtisseries, breuvages, café, bières.

- **Buvette des Jardins**, breuvages, barres glacées, petites assiettes et vins nature.

**Horaire :** Les Jardins de Métis : de juin à octobre, de 8 h 30 à 18 h ; Restaurant Villa Estevan Lodge : du mardi au samedi, de 12 h à 14 h ; Café-Bistrot Le Bufton : tous les jours, de 9 h à 16 h, service du midi de 11 h à 15 h 30. Buvette des Jardins : du mercredi au dimanche, de 10 h 30 à 16 h 30.

Visite de l'entreprise. Dégustation payante.

## FERME-ATELIER SILVA HERBO



35, route McLaren  
Métis-Sur-Mer G0J 1S0  
438 943-8247 | [silvaferbo.com](http://silvaferbo.com)  
[info@silvaferbo.com](mailto:info@silvaferbo.com)

**Produits :** tous nos produits sont formulés à partir des plantes de nos jardins écologiques et minutieusement fabriqués sur place. Plantes médicinales et aromatiques également disponibles en vrac pour vos propres transformations. Soins corporels, tisanes, épices et teinture végétale sur textiles.

**Points de vente :** Au Vieux Loup de Mer (Rimouski-Neigette), Les Jardins de Métis, Auberge du Grand-Fleuve (La Mitis), Marché des Saveurs (Gaspé) et plusieurs autres. Achat en ligne.

**Horaire :** Du 11 juillet au 26 septembre, tous les samedis, de 10 h à 15 h. Le reste de l'année : lors d'événements spéciaux et sur rendez-vous.

Produits transformés sur place à partir des plantes des jardins et d'ingrédients naturels de première qualité. Passez cet été pour voir l'atelier-boutique et visiter les jardins ! Autocueillette. Dégustation gratuite.

ATELIER CULINAIRE  
PIERRE-OLIVIER FERRY

Métis-sur-Mer  
418 732-4202 | [atelierculinaireferry.com](http://atelierculinaireferry.com)  
[info@atelierculinaireferry.com](mailto:info@atelierculinaireferry.com)

**Produits :** l'Atelier produit des gelatos artisanaux aux saveurs uniques inspirés de notre terroir tels que la rose sauvage, les algues, le cèdre, le mélilot. Ces produits sont disponibles chez nos partenaires en saison. Consultez notre site internet pour les connaître : [atelierculinaireferry.com](http://atelierculinaireferry.com).

L'Atelier culinaire Pierre-Olivier Ferry est une entreprise spécialisée en consultation et en transformation alimentaire, mettant en valeur les produits locaux. Elle accompagne les producteurs et transformateurs dans le développement de leurs recettes et l'optimisation de leur production. En parallèle, l'Atelier propose une cuisine créative à travers le projet de Cuisinier de village (mets pour emporter et boulangerie).

Pas de vente sur place.



Photo : Nelson Côté

# LA MATAPÉDIA

## LES JARDINS HALLÉ

149



Saint-Moïse  
438 525-6472 | [facebook.com/lesjardinshalle](https://facebook.com/lesjardinshalle)  
[lesjardinshalle@hotmail.com](mailto:lesjardinshalle@hotmail.com)

**Produits :** légumes variés.

**Points de vente :** kiosque à la Gare patrimoniale de Sayabec de juillet à septembre.

Les Jardins Hallé est une entreprise familiale qui a été créée en 2023 à Saint-Moïse dans la Vallée de la Matapédia. Cette dernière est une entreprise maraîchère qui se spécialise dans la production de brocolis, choux-fleurs, choux, panais, carottes, navets, oignons espagnols ainsi que plusieurs autres variétés de légumes.

Pas de vente sur place.

## FERME BOCOCO

150



Val-Brillant G0J 3L0  
418 631-1431  
[mc\\_coulombe66@hotmail.com](mailto:mc_coulombe66@hotmail.com)

La Ferme Bococo inc. a démarré sa production en février 2015 grâce à l'obtention d'un quota de 6 000 poules pondeuses dans le cadre du programme d'aide au démarrage de nouveaux producteurs de la Fédération des producteurs d'œufs du Québec. Son plus récent pouloir permettant l'élevage de poules en liberté est situé à Val-Brillant dans La Matapédia.

Grâce à la volonté des producteurs d'œufs du Québec d'établir de nouveaux producteurs dans leur secteur, l'entreprise peut aujourd'hui contribuer fièrement à nourrir la population québécoise.

## LA VALLÉE DE LA FRAMBOISE INC. ÉCONOMUSÉE®



34, route Lauzier  
Val-Brillant G0J 3L0  
418 742-3787 | [lavalleedelaframboise.com](http://lavalleedelaframboise.com)  
[passion@valleedelaframboise.com](mailto:passion@valleedelaframboise.com)

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

**Points de vente** : consultez notre site internet pour connaître tous nos points de vente. Achat en ligne.

**Horaires** : de la mi-juin à l'Action de grâce, 7 jours sur 7, de 8 h à 18 h. Le reste de l'année sur appel.

Venez découvrir une entreprise familiale spécialisée dans la culture et la transformation de la framboise et autres petits fruits en délices sucrés. L'ÉCONOMUSÉE® permet de découvrir les étapes de fabrication des vins, mistelles et liqueurs de fruits, du champ à la bouteille.

Visite guidée (\$). Groupes sur réservation. Autocueillette de différents fruits. Hébergement Terego. Boîte gourmande, 5 à 7 et dégustation.

## MARCHÉ PUBLIC MATAPÉDIEN



657 route 132 (face au Camping Amqui)  
Amqui G5J 2H2  
418 629-4474, poste 223  
[marchematapedien@gmail.com](mailto:marchematapedien@gmail.com)

**Horaires** : du 25 juin au 24 septembre, tous les jeudis, de 16 h à 19 h.

Découvrez le Marché public matapédien, un rendez-vous incontournable pour les amoureux des saveurs locales ! Chaque semaine, les producteurs de la région vous proposent des produits frais et authentiques : légumes croquants, fromages artisanaux, viandes savoureuses, pains frais, repas, prêts-à-manger sur place et bien plus encore. Venez rencontrer ces passionnés, déguster des spécialités du terroir et faire le plein de goûts uniques au cœur de La Matapédia. Un marché convivial où chaque bouchée raconte une histoire locale !

## CHOCOLATERIE BELJADE



Amqui G5J 2G7  
418 629-6660 | [chocolateriebeljade.ca](http://chocolateriebeljade.ca)  
[beljade2017@gmail.com](mailto:beljade2017@gmail.com)

La Chocolaterie Beljade crée à la main des chocolats fins inspirés du terroir du Bas-Saint-Laurent.

Installée dans la Vallée de la Matapédia, l'entreprise met en valeur les saveurs locales — érable, petits fruits et autres produits régionaux — à travers des créations artisanales uniques.

Beljade développe également des chocolats personnalisés en collaboration avec les entreprises d'ici. Microbrasseries, distilleries, producteurs et commerces peuvent ainsi offrir un souvenir gourmand à leur image.

Coffrets cadeaux, collections saisonnières et produits corporatifs sont conçus sur mesure pour faire découvrir la région...une bouchée à la fois.

Achat en ligne.

## AU BEC POINTU



236, boulevard Saint-Benoit Ouest  
Amqui G5J 2E8  
418 629-3888 | [aubecpointu.com](http://aubecpointu.com)  
[stephlap@aubecpointu.com](mailto:stephlap@aubecpointu.com)

**Produits** : grande variété de prêts-à-manger, pâtisseries et desserts maison disponibles pour emporter.

**Horaires** : mardi de 11 h à 18 h, du mercredi au vendredi, de 9 h 30 à 18 h, et le samedi, de 9 h 30 à 13 h 30. Fermé le dimanche et le lundi.

Comptoir gourmand où se procurer pâtisseries artisanales, gâteaux, muffins maison, viennoiseries. Vous y trouverez aussi des sushis frais, des sautés thaïs ainsi qu'une variété de mets préparés tels que pâtés, salades, potages, desserts traditionnels.

## MICROBRASSERIE LA CAPTIVE

155



140, boulevard Saint-Benoit Ouest  
Amqui G5J 2E8  
418 631-1343 | [lacaptive.ca](http://lacaptive.ca)  
[info@lacaptive.ca](mailto: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, sandwichs gourmands, burgers décadents, nachos et pizzas fines.

**Menu à la carte soir** : 6 \$ à 25 \$.

**Horaires** : consultez notre page Facebook ou notre site internet pour connaître nos heures d'ouverture.

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

## AU BEC POINTU CAFÉ

156



36, rue du Pont  
Amqui G5J 2P5  
418 629-8080 | [aubecpointu.com](http://aubecpointu.com)  
[stephlap@aubecpointu.com](mailto:stephlap@aubecpointu.com)

**Cuisine et spécialités - Petite table** : petit café chaleureux pour déguster breuvages, pâtisseries, salades colorées, gaufres, sandwichs et bien plus. On vous sert avec le sourire.

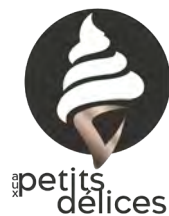
**Menu midi** : entre 10 \$ et 20 \$.

**Horaires** : du mardi au vendredi de 7 h 45 à 16 h. Samedi de 7 h 45 à 13 h 30. Dimanche et lundi : fermé.

## BAR LAITIER AUX PETITS DÉLICES

157

### BAR LAITIER



210 local 2, boulevard Saint-Benoit Ouest  
Amqui G5J 0B6  
418 631-9748 | [barlaitierauxpetitsdelices.com](http://barlaitierauxpetitsdelices.com)  
[barlaitierauxpetitsdelices@hotmail.com](mailto:barlaitierauxpetitsdelices@hotmail.com)

**Produit** : crème molle, gâteaux à la crème molle.

**Horaires** : tous les jours en saison estivale, de 10 h à 22 h, automne et printemps, de 10 h à 21 h. En hiver du lundi au vendredi, de 10 h à 14 h.

Le bar laitier Aux petits délices est votre destination gourmande pour des plaisirs glacés et des gâteaux personnalisés. Acquisée par Stéphanie Lamarre en 2023, cette entreprise partage sa passion et son savoir-faire pour créer des moments doux et inoubliables.

## LA FILLE DU PÊCHEUR, POISSONNERIE

158



2-36, rue Normand Sud  
Amqui G5J 1S1  
418 570-1940 | [lafilledupecheur.ca](http://lafilledupecheur.ca)  
[boutique@lafilledupecheur.ca](mailto:boutique@lafilledupecheur.ca)

**Produits** : poissons et fruits de mer frais, produits fumés, produits marinés, mets cuisinés sur place, boîtes-repas, produits du terroir gaspésien et bas-laurentien, produits avec ou sans alcool du terroir québécois, créations d'artisans d'ici. Service de traiteur. Casse-croûte pour emporter le jeudi dès 16 h de juin à septembre.

**Horaires** : variable selon la saison. Veuillez consulter notre fiche Google ou notre page Facebook pour connaître notre horaire d'ouverture à jour.

Les achats en ligne sont également disponibles via notre site transactionnel.

Dégustation offerte gratuitement à l'occasion.

# metro

## mon épicier

30, boulevard Saint-Benoit Est  
Amqui G5J 2B7  
418 629-3560 | [metro.ca](http://metro.ca)  
mf022057mgr@metro.ca

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

Nous disposons d'un comptoir de sushis. 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.

Achat en ligne.

## FERME APICOLE VALLÉE FLEURIE



19, rue Savoie  
Saint-Alexandre-des-Lacs G0J 2C0  
418 778-3183  
[mielvalleefleurie@outlook.com](mailto:mielvalleefleurie@outlook.com)

**Produits :** miel en vrac, miel crémeux et clair, chocolat fondant au miel, caramel au miel fleur de sel, vinaigrette moutarde et miel.

**Points de vente :** La Fille du Pêcheur, Marché Richelieu - Club COOP Amqui, Metro Amqui, Alimentation NM, Alimentation Causap, Auberge Beauséjour, Coopérative de solidarité de Saint-Vianney, Dame Nature d'Amqui, Dépanneur HAMI Du "O" inc., Dépanneur Marché Familial, Dépanneur Saint-Tharcisius, Ferme Val-Brillant, Marché Tradition Vallée & Filles (La Matapédia), Marché Desrosiers (IGA), Dépanneur du Lac (La Matanie).

Vente sur place en saison estivale. Autocueillette. Dégustation gratuite.



78, rang St-Alfred  
Saint-Alexandre-des-Lacs G0J 2C0  
418 330-2210 | [facebook.com/camerisesmajomik](https://facebook.com/camerisesmajomik)  
[info@vergermajomik.ca](mailto:info@vergermajomik.ca)

**Produit :** fruits et produits transformés de camerises, pommes, poires et raisins.

**Points de vente :** Gaïa épicerie santé, Demain épicerie zéro déchet (camerises congelées en vrac) (Rimouski-Neigette), Le Vivier Épicerie Boutique (La Matanie).

**Horaire :** variable selon la période de récolte. Vérifier sur notre page facebook ou notre site internet.

Au Verger Majomik, nous cultivons à échelle humaine et de façon responsable la camerise, la pomme, la poire et le raisin. Ayant pris racine sur les terres de nos ancêtres, notre entreprise est avant tout une histoire de famille, d'amitié et de bon temps dans les champs.

Au cœur de la Vallée de la Matapédia, nous sommes fiers de vous offrir le fruit de notre labeur.

Auto-cueillette, dégustation gratuite, achat en ligne.

## LES FRAÎCHEURS DE LA VALLÉE



2, route du Petit Rang 2  
CausapscaL G0J 1J0  
418 756-3959  
[facebook.com/lesfraicheursdelavallee](https://facebook.com/lesfraicheursdelavallee)  
[leblay@telus.net](mailto:leblay@telus.net)

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

**Points de vente :** Marché public matapédién (La Matanie).

**Horaire :** sur appel seulement pour l'achat de produits à la ferme.

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



Photo : Robert Baronet

# LA MATANIE

## FROMAGERIE DU LITTORAL

163



FROMAGERIE DU  
**LITTORAL**

200, route 132 Est  
Baie-des-Sables G0J 1C0  
418 772-1314 | [fromageriedulittoral.com](http://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 – fromage à tartiner, Le Blé des Sables – fromage à griller, Le Bris des Vagues – fromage à pâte molle de type brie. Autres produits régionaux disponibles sur place.

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

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

Observation de la production fromagère (vitrine). Cantine sur place durant l'été. Dégustation gratuite.

## VIGNOBLE CARPINTERI INC.

164



3141, chemin du Pont-Couvert  
Saint-Ulric G0J 3H0  
418 737-4305 | [vignoblecarpinteri.com](http://vignoblecarpinteri.com)  
info@vignoblecarpinteri.com



**Produits** : vin rouge, vin blanc, vin rosé, brandy, brandy au poire, brandy aux pommes, brandy aux cerises, brandy apricot, brandy pêche, brandy à l'orange, grappa, limoncello, amaretto, liqueur aux fraises. Huile d'olive et balsamique importés haut de gamme. Vin de cuisson.

**Cuisine et spécialités – Table hôtelière** : cuisine méditerranéenne qui accorde une grande importance aux fruits et légumes frais, fruits de mer, herbes, grains, poissons et pâtes. Nous mettons notre expérience au service de vos papilles pour concocter des plats avec de bons produits frais de la région.

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

Visite, aires de pique-nique, terrasse de 50 places. Hébergement sur place. Dégustation gratuite. Achat en ligne.

## LES PRODUCTIONS AUX QUATRE VENTS INC.



2738, rang 5  
Saint-Ulric G0J 3H0  
418 737-4422 | [facebook.com/Les-Productions-aux-quatre-vents-inc](https://facebook.com/Les-Productions-aux-quatre-vents-inc)  
[pierreluccote8@gmail.com](mailto:pierreluccote8@gmail.com)

**Produits** : plusieurs découpes de bœuf, d'agneau et de porc, saucisses, pizza et sauce spaghetti.

**Points de vente** : Le Vivier Épicerie Boutique (La Matanie).

**Horaires** : du lundi au samedi de 10 h à 17 h et le dimanche de 13 h à 17 h, en période estivale. Le reste de l'année, du mercredi au samedi de 10 h à 17 h et du dimanche au mardi de 13 h à 17 h.

Fondée en 2009, Les Productions aux quatre vents inc. est une entreprise spécialisée en production ovine et bovine. Le cheptel ovin est composé principalement de brebis hybrides Dorset-Romanov et de béliers Hampshire. Pour ce qui est du troupeau bovin, nous travaillons principalement avec les races Angus et Charolais.

## MARCHÉ PUBLIC DE LA MATANIE



650, avenue du Phare Ouest  
Matane G4W 3B5  
581 504-0282  
[marchepublicmatanie.com](http://marchepublicmatanie.com)  
[marchepublic@lamatanie.ca](mailto:marchepublic@lamatanie.ca)

**Produits** : légumes, saumon fumé, viande de cerf rouge, porc, bœuf et agneau, fromages, fruits et bien plus encore !  
**Horaires** : marché les samedis de 10 h à 15 h. Consultez notre site internet pour connaître nos heures d'ouverture.

Le Marché public de La Matanie a lieu dans le bâtiment situé à la Place des Rochelais. Il est visible depuis la route 132 quand le regard se tourne vers la mer, tout près de la rivière Matane. Cet espace convivial, animé et rassembleur, est l'endroit où trouver des aliments frais et savoureux de La Matanie et des environs.

## LA FABRIQUE - BRASSERIE ARTISANALE



360, avenue Saint-Jérôme  
Matane G4W 3B1  
418 566-4020 | [publafabrique.com](http://publafabrique.com)  
[coop.lecabestane@gmail.com](mailto:coop.lecabestane@gmail.com)

**Produits** : grande variété de bières brassées sur place et menu style pub.

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

**Horaires** : à l'année, tous les jours, de 11 h 30 à 1 h du matin. Visite guidée de l'entreprise de juin à septembre sur réservation.

La Fabrique est une brasserie artisanale offrant une sélection de bières brassées sur place, un menu style pub comprenant burgers, sandwiches, frites à la belge et amuse-bouche, ainsi qu'une programmation culturelle variée.

## BOULANGERIE TOUJOURS DIMANCHE INC.



431, avenue Saint-Jérôme  
Matane G4W 3B6  
418 566-2030 | [toujoursdimanche.com](http://toujoursdimanche.com)  
[info@toujoursdimanche.com](mailto:info@toujoursdimanche.com)

**Produits** : produits artisanaux faits sur place. Pains de tradition française, pains au levain, pains sandwichs, brioches et viennoiseries pur beurre. Pâtisseries, prêt-à-manger, breuvages maison incluant café espresso, smoothies et boissons glacées.

**Cuisine et spécialités - Petite table** : Déjeuners : rôtis, tartinades maison, gaufres et sandwichs déjeuner. Lunch : soupes, pizzas, sandwichs et salades.

**Horaires** : hivernal : en semaine de 7 h 30 à 16 h et la fin de semaine de 8 h à 16 h. Estival : en semaine de 7 h 30 à 17 h et la fin de semaine de 8 h à 17 h.

Nos produits de qualité sont entièrement faits à la main à partir d'un grand nombre d'aliments locaux et/ou biologiques. Situées au cœur du centre-ville de Matane, la salle à manger et sa terrasse en font un endroit convivial pour faire une pause et savourer un breuvage spécialisé, une gâterie ou un repas léger.



14, avenue D'Amours  
Matane G4W 2X4  
418 562-5230 | [levivier.net](http://levivier.net)  
[epicerie@levivier.net](mailto:epicerie@levivier.net)

**Produits** : produits locaux et/ou biologiques : viande, légume, fromage, terrines, chocolat, café, miel, etc. Aliments et savons en vrac. Mets préparés et pâtisseries maison. Bières du terroir, vins et boissons sans alcool. Sélection sans gluten, sans lactose, végane et cétogène. Boutique cadeau avec artisanat.

**Horaires** : du lundi au vendredi de 8 h 30 à 18 h, samedi et dimanche de 10 h à 17 h. Ouvert certains soirs en saison estivale.

L'épicerie-boutique Le Vivier offre une sélection minutieuse de produits en vrac, locaux et/ou biologiques qui encouragent un mode de vie sain et durable. C'est l'endroit idéal pour découvrir une multitude de produits véganes, sans gluten et cétogène. Vous y trouverez également des pâtisseries maison et des mets préparés sur place. La boutique cadeau offre l'occasion de découvrir des produits d'artisans de la région, des articles d'art de la table et des idées cadeaux originales. Le tout devient l'endroit incontournable pour faire provision de produits du terroir.

## CONFECTIONS LA PETITE TOUCHE



Matane  
418 560-4762 | [petitetouche.ca](http://petitetouche.ca)  
[confectionslapetitetouche@gmail.com](mailto:confectionslapetitetouche@gmail.com)

**Produits** : plusieurs variétés de bonbons lyophilisés.  
**Points de vente** : Fromagerie des Basques (Les Basques), Traverse Matane – Baie-Comeau – Godbout, Sucre toi le Bec (La Matanie). Consultez le [saveursbsl.com](http://saveursbsl.com) pour connaître tous nos points de vente. Achat en ligne.

Entreprise familiale spécialisée dans la lyophilisation de collations et friandises. Notre mission est de faire découvrir aux jeunes et moins jeunes notre façon de savourer autrement des aliments connus. Nos friandises lyophilisées, aussi connues sous le nom de « bonbons de l'espace », feront vivre un voyage interstellaire à vos papilles. Pas de vente sur place.

## Les Jardins de l'Orme

1584, route du Grand-Détour  
Matane G4W 3M7  
418 562-1048 | [lesjardinsdelorme.com](http://lesjardinsdelorme.com)  
[info@lesjardinsdelorme.com](mailto: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.

**Points de vente** : Au Vieux Loup de Mer (Rimouski-Neigette), Jardins de Mitis (La Mitis), Fromagerie du Littoral, Le Vivier Épicerie Boutique (La Matanie). Achat en ligne.

**Horaires** : du 26 juin au 11 octobre, du mardi au vendredi, de 10 h à 17 h 30 ; les samedis, de 10 h à 16 h. Fermé les dimanches et lundis. Téléphonez pour obtenir l'horaire hors saison.

Visite payante en entreprise pour groupe sur réservation.

## LES GRANDS GIBIERS DE LA MATANIE



205, rang des Bouffard  
Matane G4W 7G7  
418 566-5031  
[facebook.com/LesGrandsGibiersDeLaMatanie](https://facebook.com/LesGrandsGibiersDeLaMatanie)  
[grandsgibiersmatanie@gmail.com](mailto:grandsgibiersmatanie@gmail.com)

**Produits** : différentes découpes de viande, saucisses, terrine et rillettes de cerf rouge, œufs fermiers, saumon fumé et repas prêt-à-manger.

**Points de vente** : Marché public de La Matanie, Marché public matapédien, Marché public de La Mitis et Marché public de Rimouski.

**Horaires** : à l'année, sur rendez-vous seulement.

Élevage de cerfs rouge situé à Matane. L'entreprise offre également du saumon fumé et des œufs fermiers provenant de poules brunes élevées en liberté.

## FERME DES ÉRABLES ET COUSINS INC.



75, rang Pierre-Gauthier  
Matane G4W 9C2  
418 562-1741 | [fermedeserables.com](http://fermedeserables.com)  
[la.boucherie.erable@hotmail.ca](mailto:la.boucherie.erable@hotmail.ca)

**Produits :** bœuf, porc et poulet fermier. Différentes découpes : rôti, cubes, contre-filet, faux-filet, surlonge, rosbif, intérieur de ronde, fondue, filet mignon, haché, abats, etc. Charcuteries : jambon, bacon, viande fumée, saucisses, pepperoni, creton. Produits de l'érable : beurre, cassonade, sirop, pain de sucre et cornet. Mets cuisinés : pizza, pâte de campagne et à la viande. Autres produits régionaux disponibles sur place.

**Points de vente :** Boulangerie Toujours Dimanche, Les Jardins de l'Orme, Coop de solidarité St-Luc (La Matanie). Achat en ligne.

**Horaires :** variable selon l'achalandage et sujet à changement durant l'année.

## MYTIK SHACK SUCRÉ



50, route de la Montagne  
Saint-René-de-Matane G0J 3E0  
418 556-4662 | [mytikshacksucre.ca](http://mytikshacksucre.ca)  
[info@mytikshacksucre.ca](mailto:info@mytikshacksucre.ca)



**Produits biologiques :** sirop d'érable, sirop vieilli en fût de bourbon, beurre d'érable, sucre et tire d'érable.

**Points de vente :** Marché Dubé, Poissonnerie Matanaise, Le Vivier Épicerie Boutique, Dépanneur Esso Cristal, Épicerie Boucherie R. St-Gelais, LIB dépanneur (La Matanie). Achat en ligne.

**Horaires :** du lundi au vendredi de 8 h à 16 h.

Site agrotouristique acéricole offrant la location de chalets d'inspiration scandinave qui prennent place dans l'érablière. Les clients peuvent profiter des hectares de terrain en montagne pour s'évader sur nos pistes d'hébertisme, admirer les points de vue sur la vallée en toute saison et pratiquer la raquette et le ski de fond en hiver. Visite de l'entreprise sur réservation. Hébergement sur place. Dégustation gratuite.

## LE JARDIN DES CORNEILLES



Sainte-Félicité  
418 733-8484 | [lejardindescorneilles.com](http://lejardindescorneilles.com)  
[info@jardindescorneilles.com](mailto:info@jardindescorneilles.com)

**Produits :** tisanes, plantes comestibles, champignons sauvages, confitures, sirops floraux, caramel aux poivre des dunes, pousses forestières, sucre aromatisé et autres produits boréaux.

**Points de vente :** La Bohème, Gaïa épicerie santé (Rimouski-Neigette), Auberge de Jeunesse du Manoir des Sapins, Café La Caisse, Boulangerie Toujours Dimanche, Le Vivier Épicerie Boutique (La Matanie). Achat en ligne.

Créé à partir des plantes sauvages, chaque produit est transformé de manière artisanale pour vous offrir une expérience gustative authentique et locale. Les herbes sont cueillies en forêt ou sur le littoral, à la main dans le plus grand respect de notre environnement.

Pas de vente sur place.



# INDEX

Photo : Robert Baronet

## AGNEAU, BISON, BŒUF, CHEVREAU, PORC, SANGLIER, VEAU ET CHARCUTERIES

- 143 Bergerie de la Colline
- 50 Bergerie bio du Grand Méchant Loup
- 44 Bergerie Du Pont
- 76 Ferme Chanviclou
- 173 Ferme des Érables et cousins inc.
- 58 Ferme des Moissons
- 71 Ferme Eco'Land des Basques
- 77 Ferme Fournier
- 14 Ferme Gijamika
- 24 Ferme La Brumeuse
- 27 Ferme Les Petits Régals des Bois
- 93 Florent Charcuteries artisanales
- 129 Groupe ADEL
- 15 L'Agnellerie inc.
- 120 La Caboché Ferme traditionnelle
- 123 La Ferme du fond d'orme
- 125 Le Broutard des Appalaches (Production F.A.T.)
- 84 Le Maître Saucissier
- 172 Les Grands Gibiers de La Matanie
- 165 Les Productions aux quatre vents inc.
- 26 O' Ryde du Kamouraska

## BIÈRES

- 166 La Fabrique - Brasserie artisanale
- 47 Microbrasserie Aux Fous Brassant
- 155 Microbrasserie La Captive
- 23 Tête d'Allumette microbrasserie

## BIO

- 50 Bergerie bio du Grand Méchant Loup
- 36 Domaine Vallier Robert
- 40 Érablière du Domaine de BeauFor
- 31 Doux produits d'érable biologiques
- 61 Érablière Richard
- 131 Ferme Croque Hectares
- 132 Ferme Ravito
- 120 La Caboché Ferme traditionnelle
- 37 La Jardinière
- 16 La Société des Plantes
- 125 Le Broutard des Appalaches (Production F.A.T.)
- 25 Le Jardin des Pèlerins
- 91 Les Baguettes en l'air, boulangerie artisanale
- 174 Mytik Shack Sucré
- 65 Nokomis inc.
- 38 Viv-Herbes

## BOISSONS

- 22 Brûlerie de l'Est
- 8 Ça goûte le bois !
- 74 Eau Limpide
- 147 Ferme-atelier Sylva Herbo
- 115 Laiterie des Coteaux
- 175 Le Jardin des Corneilles
- 25 Le Jardin des Pèlerins
- 70 Les Chants du Fleuve
- 170 Les Jardins de l'Orme
- 18 Potions Boréales

## BOISSONS ALCOOLISÉES

- 69 Cidre Ecran
- 139 Distillerie Mitis
- 36 Domaine Vallier Robert
- 133 Hydromellerie du Vieux Moulin
- 59 Hydromellerie Saint-Paul-de-la-Croix
- 141 La FÊTE (Ferme Expérimentale Terre-Eau)
- 151 La Vallée de la Framboise inc. ÉCONOMUSÉE®
- 116 Le Château Blanc, Apiculture inc.
- 28 Vignoble Amouraska
- 164 Vignoble Carpinteri inc.

## BOULANGERIES ET PÂTISSERIES

- 154 Au Bec Pointu
- 21 Au Cabouron
- 39 Au Paradis des Douceurs
- 98 Aux Bienfaits, chocolaterie, pâtisserie, bar laitier
- 48 Boulangerie Artisanale Au Pain Gamin

- 82 Boulangerie Citron Confit inc.
- 109 Boulangerie Douville
- 86 Boulangerie Le Farinographe
- 168 Boulangerie Toujours Dimanche
- 102 Finesse d'Alsace
- 67 La Grasse Matinée
- 91 Les Baguettes en l'air, boulangerie artisanale
- 112 Pâtisserie La Rose des Sables de Rimouski
- 88 Pâtisseries et Gourmandises d'Olivier
- 72 Saint-Simon Bagel

## CHAMPIGNONS

- 144 La Cabottine - Saveurs indigènes
- 7 Champignons Kamouraska
- 37 La Jardinière
- 175 Le Jardin des Corneilles
- 162 Les Fraîcheurs de la Vallée

## CHOCOLATS, GÂTEAUX ET CONFISERIES

- 98 Aux Bienfaits, chocolaterie, pâtisserie, bar laitier
- 157 Bar laitier Aux petits délices
- 168 Boulangerie Toujours Dimanche
- 54 Choco Bellisa
- 153 Chocolaterie BelJade
- 10 Chocolaterie La Fée Gourmande
- 171 Confections La Petite Touche
- 83 Croqu'Érable
- 27 Ferme Les Petits Régals des Bois
- 101 La Crème Folle
- 88 Pâtisseries et Gourmandises d'Olivier

## CONDIMENTS, FINES HERBES, SAUCES ET

### VINAIGRETTES

- 8 Ça goûte le bois !
- 41 Douceur d'ici
- 131 Ferme Croque Hectares
- 114 Ferme Herger
- 118 Ferme Le Champs d'Ail
- 132 Ferme Ravito
- 133 Hydromellerie du Vieux Moulin
- 34 Jardins du Témis
- 144 La Cabottine - Saveurs indigènes
- 81 La Fermenterie du Père Canuel
- 105 L'ailleur du Père
- 128 La Voie Lactik
- 116 Le Château Blanc, Apiculture inc.
- 25 Le Jardin des Pèlerins
- 84 Le Maître Saucissier
- 162 Les Fraîcheurs de la Vallée
- 142 Les Herbes Salées du Bas-du-Fleuve
- 170 Les Jardins de l'Orme
- 124 Les Jardins d'la Terre du rang
- 122 Les Serres du Belvédère
- 145 Mine de Ketchup
- 56 PAT BBQ
- 119 Perle Blanche
- 164 Vignoble Carpinteri inc.
- 38 Viv-Herbes

## CONFITURES, GELÉES, ETC.

- 98 Aux Bienfaits, chocolaterie, pâtisserie, bar laitier
- 7 Champignons Kamouraska
- 10 Chocolaterie La Fée Gourmande
- 83 Croqu'Érable
- 41 Douceur d'ici
- 161 Ferme Apicole Vallée Fleurie
- 144 La Cabottine - Saveurs indigènes
- 175 Le Jardin des Corneilles
- 151 La Vallée de la Framboise inc. ÉCONOMUSÉE®
- 170 Les Jardins de l'Orme
- 65 Nokomis inc.
- 160 Verger Majomik
- 30 Verger Patrimonial du Témiscouata

## DISTRIBUTEUR

- 137 Yvan Perreault et Fils

## FROMAGES

- 63 Fromagerie des Basques inc.

- 163 Fromagerie du Littoral
- 32 Fromagerie Le Détour
- 115 Laiterie des Coteaux
- 126 Le Chant des Fromages

#### FRUITS ET LÉGUMES

- 45 Bleuetière du Bas-Saint-Laurent
- 131 Ferme Croque Hectares
- 118 Ferme Le Champ d'Ail
- 132 Ferme Ravito
- 34 Jardins du Témis
- 57 Kipouss Micro-Culture
- 37 La Jardinière
- 16 La Société des Plantes
- 151 La Vallée de la Framboise inc. ÉCONOMUSÉE®
- 175 Le Jardin des Corneilles
- 149 Les Jardins Hallé
- 25 Le Jardin des Pèlerins
- 170 Les Jardins de l'Orme
- 124 Les Jardins d'la Terre du rang
- 60 Les récoltes du domaine
- 122 Les Serres du Belvédère
- 119 Perle Blanche
- 17 Produits Maraîchers Belzile
- 160 Verger Majomik
- 30 Verger patrimonial du Témiscouata

#### GLACES ET SORBETS

- 148 Atelier culinaire Pierre-Olivier Ferry
- 98 Aux Bienfaits, chocolaterie, pâtisserie, bar laitier
- 157 Bar laitier Aux petits délices
- 10 Chocolaterie La Fée Gourmande
- 63 Fromagerie des Basques inc.
- 101 La Crème Folle
- 115 Laiterie des Coteaux
- 88 Pâtisseries et Gourmandises d'Olivier

#### GRIGNOTINES ET COLLATIONS

- 13 Les Craquantes
- 49 Malterre

#### MARCHÉS PUBLICS, DÉTAILLANTS ET BOUTIQUES DE PRODUITS

- 10 Alimentation Coop Rimouski (IGA Extra)
- 1 Alimentation LeBel
- 106 Alimentation Pierre-Luc Arseneault (Metro Plus)
- 79 Au Vieux Loup de Mer - Chalets Hôtelières
- 98 Aux Bienfaits, chocolaterie, pâtisserie, bar laitier
- 46 COOP Carotte
- 9 Côté Est
- 96 Demain épicerie zéro déchet
- 117 Epicerie de la Seigneurie inc.
- 52 Folidéco
- 85 Gaïa épicerie santé
- 140 IGA Marché Desjardins Inc.
- 89 L'Ardoise gînette et buvette
- 169 Le Vivier Epicerie Boutique
- 146 Les Jardins de Métis
- 138 Ma Cabane en Gaspésie
- 19 Marché de l'Expo
- 73 Marché du Bon Voisinage
- 35 Marché Gourmand Desjardins du Témiscouata
- 2 Marché public de la Grande-Anse
- 167 Marché public de La Matanie
- 136 Marché public de La Mitis
- 97 Marché public de Rimouski
- 66 Marché public des Basques
- 130 Marché public des Hauts-Plateaux
- 152 Marché public Matapédien
- 159 Metro Amqui
- 68 Metro Trois-Pistoles
- 78 Parc national du Bic - Boutique Nature

#### METS PRÉPARÉS

- 6 Aliments Ludo
- 148 Atelier culinaire Pierre-Olivier Ferry
- 154 Au Bec Pointu
- 21 Au Cabouron
- 143 Bergerie de la Colline
- 102 Finesse d'Alsace
- 63 Fromagerie des Basques inc.
- 110 La Fumerie de l'Est inc.
- 89 L'Ardoise dinette et buvette
- 84 Le Maître Saucissier
- 113 Les Fumoirs J-P
- 172 Les Grands Gibiers de la Matanie

- 88 Pâtisseries et Gourmandises d'Olivier
- 90 Shamra

#### MIEL ET PRODUITS DÉRIVÉS

- 62 Abeilles du Faubourg
- 161 Ferme Apicole Vallée Fleurie
- 133 Hydromellerie du Vieux Moulin
- 59 Hydromellerie Saint-Paul-de-la-Croix
- 116 Le Château Blanc, Apiculture inc.
- 146 Les Jardins de Métis
- 38 Viv-Herbes

#### OEUFS FRAIS

- 150 Ferme Bococo
- 55 Ferme du Caneton Polisson
- 27 Ferme Les Petits Régals des Bois
- 120 La Caboch Ferme traditionnelle
- 172 Les Grands Gibiers de La Matanie

#### PRODUITS DE LA MER

- 111 Chasse-Marée
- 158 La Fille du Pêcheur, Poissonnerie
- 110 La Fumerie de l'Est inc.
- 113 Les Fumoirs J-P
- 12 Les Pêcheries Ouellet inc.
- 4 Les Trésors du fleuve

#### PRODUITS DE L'ÉRABLE ET DÉRIVÉS

- 83 Croqué Érable
- 36 Domaine Vallier Robert
- 31 Dou produits d'érable biologiques
- 41 Douceur d'ici
- 40 Érablière du Domaine de BeauFor
- 29 Érablière de la Picard
- 121 Érablière la Goudrelle
- 75 Érablière La Robigoutte
- 33 Érablière Miclerc
- 20 Érablière Nathalie Lemieux
- 61 Érablière Richard
- 173 Ferme des Érables et cousins inc.
- 125 Le Broutard des Appalaches (Production F.A.T.)
- 138 Ma Cabane en Gaspésie
- 174 Mytik Shack Sucré
- 65 Nokomis inc.

#### PETITES TABLES

- 156 Au Bec Pointu Café
- 53 Au Cochon Braisé
- 48 Boulangerie Artisanale Au Pain Gamin
- 168 Boulangerie Toujours Dimanche
- 102 Finesse d'Alsace
- 59 Hydromellerie Saint-Paul-de-la-Croix
- 155 Microbrasserie La Captive
- 100 Suzie Quimper Traiteur

#### TABLES AUTHENTIQUES

- 5 Auberge Comme au Premier Jour
- 80 Auberge du Mange Grenouille
- 9 Côté Est
- 42 Domaine Carte Blanche
- 94 La Réserve Bistro
- 95 Les Affamés de Rimouski
- 146 Les Jardins de Métis
- 87 Losange Restaurant

#### TABLES GOURMANDES

- 51 Auberge de la Pointe, L'Espadon
- 43 Auberge du Portage
- 103 Bistro de la Forge
- 134 Capitaine Homard
- 99 Central Café
- 20 Érablière Nathalie Lemieux
- 127 L'APPAT Buvette
- 92 Le Crêpe Chignon
- 135 Le Gaspésiana, Au Goût du Large
- 11 Grand'Ourse, La Cantine de Kamouraska
- 64 Oreka
- 104 Yin Yan Sushi

#### TABLES HÔTELIÈRES

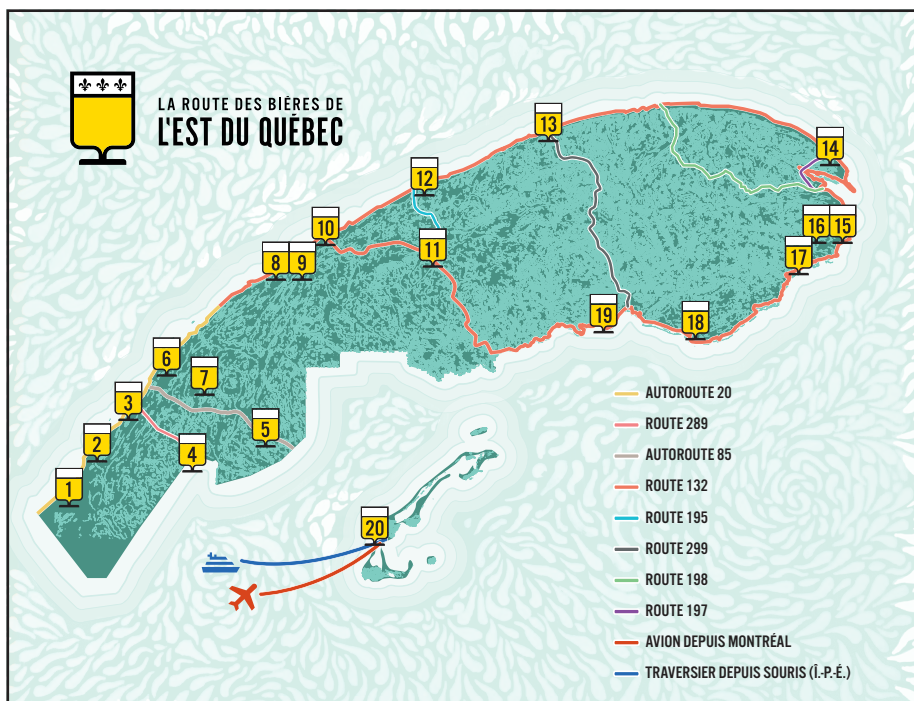
- 107 La Brigade 225
- 164 Vignoble Carpinteri inc.

#### VOLAILLE

- 3 Les poulets de grain du Kamouraska
- 55 Ferme du Caneton Polisson
- 120 La Caboch Ferme traditionnelle



## LA ROUTE DES BIÈRES DE L'EST DU QUÉBEC



**1** RAS L'BOCK  
La Pocatière

**2** BALEINE ENDIABLÉE  
Rivière-Ouelle

**3** TÊTE D'ALLUMETTE  
St-André-de-Kamouraska

**4** LE SECRET DES DIEUX  
Pohénégamook

**5** MADAWASKA  
Dégelis

**6** AUX FOUS BRASSANT  
Rivière-du-Loup

**7** ST-HUBIÈRE  
St-Hubert-Rivière-du-Loup

**8** LE BIEN, LE MALT  
Rimouski

**9** L'OCTANT  
Rimouski

**10** LE KETCH  
Sainte-Flavie

**11** LA CAPTIVE  
Amqui

**12** LA FABRIQUE  
Matane

**13** LE MALBORD  
Sainte-Anne-des-Monts

**14** FRONTIBUS  
Rivière-au-Renard

**15** PIT CARIBOU  
L'Anse-à-Beaufils

**16** AUVAL  
Val-d'Espoir

**17** BRETT ET SAUVAGE  
Sainte-Thérèse-de-Gaspé

**18** LA BELLE AVENTURE  
Bonaventure

**19** LE NAUFRAGEUR  
Carleton-sur-Mer

**20** À L'ABRI DE LA TEMPÊTE  
Îles-de-la-Madeleine

### 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.

/brasseriesdelest

/routedesbieresdelestduquebec

Route des bières de l'Est du Québec

**ONDAGO**

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

# Brigade

225

225, boulevard René-Lepage Est, Rimouski  
418 721-5000 - labrigade225.com

**UPA** L'Union  
des producteurs  
agricoles  
Bas-Saint-Laurent

**BLOC**  
Québécois

*Fier des saveurs d'ici!*

**MAXIME BLANCHETTE-JONCAS**  
Député de Rimouski-La Matapédia  
incluant La Mitis, Les Basques et la Neigette

# RIMOUSKI TOYOTA

Hôtel-Motel

*Belle plage*

Matane

**Confort & gastronomie**

1310, Matane-sur-Mer  
Matane (Québec) G4W 3M6  
CAN/USA: 1 888 244-2323  
[hotelbelleplage.com](http://hotelbelleplage.com)

*Parfait* à chaque instant

CITO 002030

Fiers de participer au rayonnement  
de nos producteurs locaux et régionaux.

**BONNE SAISON ESTIVALE!**



ASSEMBLÉE  
NATIONALE  
DU QUÉBEC



**AMÉLIE DIONNE**

DÉPUTÉE DE RIVIÈRE-DU-LOUP-  
TÉMISCOUATA - LES BASQUES  
MINISTRE DU TOURISME  
MINISTRE RESPONSABLE DES RÉGIONS  
DU BAS-SAINT-LAURENT ET DE LA  
GASPÉSIE-ÎLES-DE-LA-MADELEINE



**MATHIEU RIVEST**

DÉPUTÉ DE LA CÔTE-DU-SUD



ASSEMBLÉE  
NATIONALE  
DU QUÉBEC

**FIÈRE  
D'ENCOURAGER  
NOS PRODUCTEURS  
LOCAUX ET RÉGIONAUX.**

*Bonne saison estivale !*



**MAÏTÉ BLANCHETTE VÉZINA**

DÉPUTÉE DE RIMOUSKI

# Festival des CHAMPIGNONS FORESTIERS

DU KAMOURASKA

18 au 20 septembre 2026



NATURE • SCIENCE • BOUFFE

Place de l'Expo | Saint-Pascal  
mycokamouraska.com



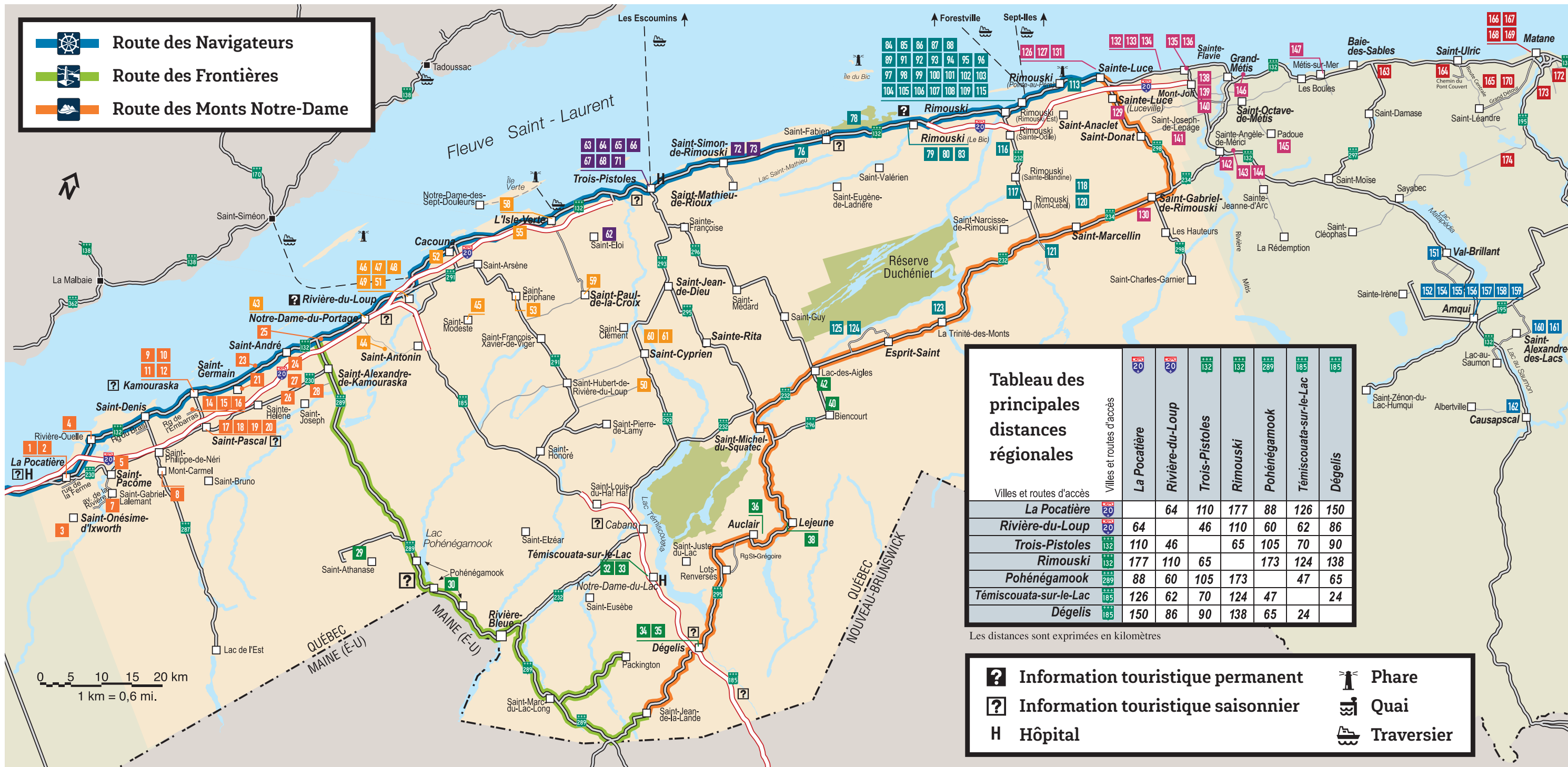
LE FARINOGRAPHE  
BOULANGERIE ARTISANALE

**Pains au levain naturel**  
**Viennoiseries pur beurre**  
**Pâtisseries maison**

Espace café · Sandwichs et repas

110-1 St-Germain Ouest, Rimouski  
(418) 725-5297  
www.lefarinographe.com

# RÉGION DU BAS-SAINT-LAURENT



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





© MRC de La Mitis



© Distillerie Mitis

**Goûtez La Mitis.**

MRC de  
**La MITIS**  
VOTRE ANCRAGE POUR L'AVENIR



© M... the public de Sainte-Luce

*Un territoire à savourer*



[www.lamitis.ca/goutezlamitis](http://www.lamitis.ca/goutezlamitis)

**SADC**  
DU BAS-SAINT-LAURENT

Fières partenaires des entreprises agroalimentaires du Bas-Saint-Laurent

**Accompagnement**

**Financement**

**Développement économique local**

Planifions une discussion: ENSEMBLE, TRANSFORMONS VOS PROJETS EN SUCCÈS DURABLES!

Canada <sup>100</sup> Développement économique Canada pour les régions du Québec appuie les SADC

© Sophie Jean Photographe

**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.



337, rue Moreault, RC.04  
Rimouski (Québec) G5L 1P4  
418 724-9068  
info@saveursbsl.com  
saveursbsl.com  

