



Des producteurs fières de vous faire découvrir de nouvelles saveurs.

Sortir - Vivre en Montérégie

Tendance terroir

Stéphanie Bachand

L'automne, moment privilégié pour les récoltes. La période de l'été étant particulièrement occupée pour les producteurs maraîchers et animaliers, le temps des dégustations et des découvertes est enfin arrivé. Pour sa 5^e édition, le Week-end gourmand régional de Sorel-Tracy propose le Rendez-vous des saveurs, avec de multiples découvertes à faire et à goûter. Des truffes de noix aux fougères sauvages, en passant par le caramel au beurre, sans oublier les vinaigrettes à l'érable ainsi que des produits d'herboristerie traditionnelle. Les jardins Devas proposent une multitude de tisanes, thés verts, blancs et rouges

et des épices exotiques.

«En fait, nous souhaitons que les gens se promènent dans les différents endroits. Le but est de faire découvrir les produits de la Montérégie. Cette année, les visiteurs pourront découvrir la viande de wapiti, un éventail de cidres de glace et plus encore. Des conférences horticoles, sur la vie maritime et sur l'herboristerie traditionnelle s'ajoutent au programme», raconte Marilyne Champagne, coordonnatrice aux communications pour l'événement.

Durant tout le week-end aussi, Saint-Roch-de-Richelieu présente son Circuit Gourmand, trois sites de découvertes culinaires. Tout d'abord, avec les Produits d'Antoine, ensuite l'école de cuisine.

Une idée dans l'assiette, invite à apprendre tout en dégustant.

Pour terminer en se sucrant le bec, Aux délices des saisons, qui explorent les produits de l'érable.

Le dimanche, Saint-Aimé et Massueville invitent la population à La fête des récoltes. Pour une quatrième année, une vingtaine de producteurs se regroupent pour présenter les fruits et légumes de leur récolte. Plusieurs produits transformés, de la pomme de terre en passant par l'asperge, l'hydromel et les produits fins de l'oie.

Des épouvantails, admirés tout l'été sur le territoire, seront regroupés pour l'événement.

Dans la tendance du retour aux traditions, autant dans le domaine culinaire que dans les arts, les quatre endroits se rassemblent pour créer la plus grande courtepointe du Québec. Pour l'occasion, la population est invitée à apporter un carré de tissu décoré. Des couturières de talent auront la tâche de coudre ensemble tous les bouts de tissus de 10cm par 10 cm recueillis dans les différents points de chute.

Un concours de recettes invite les cuisiniers à faire parvenir leurs meilleures réussites culinaires. Des marinades, gelées de fruits, ketchup aux fruits passeront à une présélection. Les meilleures recettes sélectionnées seront faites sur place. Un jury constitué du maire, de chefs cuisiniers et d'un chroniqueur radio déclareront les meilleures recettes dans chaque catégorie.

Nul doute que cette fête des saveurs saura titiller les papilles de plusieurs.

Pour des informations sur le Week-end des saveurs de Sorel-Tracy qui a lieu les 6 et 7 octobre, composez le 450.746.7473.ou encore mchampagne@sdcvieuxsorel.com.

Pour le Circuit Gourmand de Saint-Roch-de-Richelieu les 6 et 7 octobre, composez le 450.785.2991

Pour La fête des récoltes de Saint-Aimé et Massueville, le dimanche 7 octobre, composez le 450.788.2246.