

Communiqué de presse

Pour diffusion immédiate

Activités titillantes pour papilles gustatives

Québec, le 12 avril 2004. – Profitez du Festival de la gastronomie de Québec pour visiter les producteurs et artisans régionaux et y faire de délicieuses découvertes ! Du 23 avril au 2 mai, les membres du *Parcours gourmand* vous accueillent ! Surveillez les heures d'accueil des producteurs et artisans qui attendent impatiemment votre visite pour vous faire découvrir leurs trésors.

Producteurs et artisans gourmands	
<p>Cidrierie Verger Bilodeau 2200, chemin Royal, Saint-Pierre IO Pour information: (418) 828-9316 www.cidrieriebilodeau.qc.ca</p> <p>Les 1er et 2 mai de 9h à 18 h</p>	<p>Récipiendaire de la Coupe d'Or au Festival International de la Gastronomie pour une mistelle de pomme et sirop d'érable 2001-2002. Dégustation sur place. Découvrez nos produits gourmands: beurre de pomme, moutarde à l'ancienne, gelée de cidre, sirop de pomme.</p>
<p>La Conserverie du Quartier 315, chemin de la Canardière, Québec Pour information: (418) 647-1367 Lundi au Vendredi : 10h à 17h. Samedi : 10h à 16h.</p>	<p>Lorsque vous pénétrez dans leur magasin, vous sentez dans vos narines ces fragrances qui vous ramènent 30 ans derrière, lorsque votre mère fabriquait elle même son ketchup. Vous y retrouvez moutardes, gelées, compotes, confits, vinaigres, confitures, etc.</p>
<p>Domaine de la source à Marguerite 3788, chemin Royal, Ste-Famille IO Pour information: (418) 952-6277 www.domainemarquerite.com 29 et 30 avril - 1 et 2 mai de 11h à 17h</p>	<p>Dégustation GRATUITE de nos produits : 3 cidres, 2 apéritifs, 3 digestifs, tous fabriqués au domaine à partir des fruits que nous cultivons. Visite de la cidrerie sur réservation. Aussi disponible en boutique; confitures, tartinades, miel, cadeaux, etc.</p>
<p>Domaine Orléans 285, chemin Royal, Saint-Pierre IO Pour information : (418) 828-9071 www.domaineorléans.com Ouvert tous les jours, de 9h à 17h.</p>	<p>Le Domaine Orléans produit la truite mouchetée et arc-en-ciel. Nous la fumons sur place selon une recette éprouvée et nous l'offrons empaquetée sous vide. Cidrerie et produits dérivés de la pomme. Cidre de glace, porto, apéro, liqueurs alcoolisées, vinaigre, gelée, beurre, etc.</p>
<p>Domaine Steinbach 2205, chemin Royal, Saint-Pierre, I.O. Pour information : (418) 828-0000 Les 1^{er} et 2 mai de 10h à 19 h</p>	<p>Un verger de 4 000 pommiers avec sa terrasse d'observation, d'un élevage de canards et d'oies, d'une cidrerie, d'une vinaigrerie et d'un centre d'interprétation avec sa cuisine ouverte pour la transformation des produits du terroir.</p>
<p>Ferme S.M.A. 2222, avenue d'Estimauville, Beauport Pour information : (418) 667-0478 Samedi de 8h à 17 h et dimanche de 10h à 17 h</p>	<p>Une ferme de production laitière, fromagère et horticole au cœur de la ville. Fondée en 1893 et située aux limites de Québec et Beauport, la Ferme S.M.A. vous propose un peu d'histoire et une visite avec interprétation de ses sites.</p>

Producteurs et artisans gourmands

<p>Fromagerie Côte-de-Beaupré 9430, Boul. Sainte-Anne, Sainte-Anne-de-Beaupré Pour information : (418) 827-1771 Du samedi au mercredi, de 8h30 à 19h00 et du jeudi au vendredi, de 8h30 à 21h00.</p>	<p>La fromagerie Côte-de-Beaupré produit 14 fromages disponibles à notre boutique. Des baies vitrées donnent accès aux aires de production et d'emballage des fromages. Nous vous offrons la dégustation d'un produit vedette par semaine.</p>
<p>Le Meilleur de l'Isle – Ferme Liz Ouellet 1571, chemin du Bout de l'Île, Sainte-Pétronille, IO Pour information : (418) 828-0444 1^{er} et 2 mai de 8h à 19h</p>	<p>Située à 15 minutes du Vieux-Québec et à 5 minutes du Pont de l'Île d'Orléans, la Ferme Liz Ouellet vous convie à un rendez-vous somptueux avec la nature et les produits de la terre.</p>
<p>Moulin du Petit Pré, Moulin et Vignoble 7007, avenue Royale, Château-Richer Pour information: (418) 824-7007 www.moulin-petitpre.com Tous les jours de 9h00 à 17h00</p>	<p>Moulin à eau fonctionnel construit en 1695. Costumes et ambiance d'époque. Visite animée du moulin, exposition, menus thématiques et gastronomiques. Vignoble avec vue panoramique sur le fleuve Saint-Laurent. Cépage québécois le Vandal-Cliche et liqueurs de petits fruits.</p>
<p>Musée de l'Abeille – Économusée du miel 8862, boul. Ste-Anne, Château-Richer, Pour information: (418) 824-4411 www.musee-abeille.com Tous les jours de 9h00 à 17h00</p>	<p>Sec ou sucré, léger ou mousseux, dégustez l'hydromel, le nectar des dieux, qui est produit sur place. De plus, la boutique regorge de trésors de la ruche que vous pouvez garnir d'emballages cadeaux.</p>
<p>Poissonnerie Joseph Paquet 2705, chemin Royal, Saint-Jean IO Pour information : (418) 828-2670 Ouvert tous les jours, de 8h30 à 18h.</p>	<p>Découvrez le savoir-faire du pêcheur et du boucanier. Poissons frais et fumés: esturgeons, dorés, barbues, anguilles, truites, etc. Visite des fumoirs et de la piscine d'anguilles. Dégustation et vente sur place, aire de pique-nique.</p>
<p>Les Saveurs de l'Isle d'Orléans 2366, Chemin Royal Saint-Jean-de-l'Île-d'Orléans, IO Téléphone : (418) 829-0450 www.lessaveurs.ca Tous les jours de 10h00 à 17h00.</p>	<p>Ferme familiale depuis trois générations. Transformation du cassis et des petits fruits de l'Île d'Orléans : coulis, sirop, tartinades, gelées, crème glacée et sorbets (sans agent de conservation et composés à 70 %</p>
<p>Vergers Joe Giguère 3446, chemin royal, Saint-Pierre, IO Pour information : (418) 829-2791 Ouvert tous les jours, de 9h à 19h.</p>	<p>Cidre de glace et produits de la pomme (jus, gelée, beurre de pomme). Découvrez les différentes étapes de la production et de la transformation. Dégustation et vente sur place à l'année</p>
<p>Vignoble du Bourg Royal 1910, rue des Érables, Charlesbourg Pour information: (418) 681-9119 www.cidriedelacapitale.com Ouvert tous les jours, de 9h à 17h.</p>	<p>Venez nous rencontrer et goûter nos produits élaborés selon des méthodes roumaines à partir de matières premières du Québec, les meilleures au monde.</p>
<p>Vignoble Domaine ROYARNOIS 146, chemin du Cap Tourmente Saint-Joachim-de-Montmorency Pour information : (418) 827-4465 www.royarinois.com Tous les jours de 9h00 à 17h00</p>	<p>Dégustation et vente. Découvrez tous les secrets de l'élevage du vin, dégustez nos produits avant de les acheter et discutez avec la Famille Harnois qui se fera un immense plaisir de vous accueillir et de répondre à vos questions.</p>
<p>Vignoble Isle de Bacchus 1071, chemin Royal., Saint-Pierre, IO Pour informations : (418) 828-9562 Ouvert tous les jours, de 9h à 18h.</p>	<p>Notre vin blanc « LE 1535 » a été primé aux Sélections Mondiales 2000 de Montréal sous la supervision de la S.A.Q. Notre vin rosé « LE SAINT-PIERRE » a reçu la mention Or au Festival de la gastronomie en 2001 sous la supervision de la Corporation des restaurateurs de Québec.</p>

Artisans boulangers	
<p>Éric Borderon Artisan Boulanger 2360, Rue De Celles, Québec Halles Le Petit Quartier, 1191, ave. Cartier Pour information : 418) 847-2808</p>	<p>Pains au levain, pâtisserie haut de gamme.</p> <p>Mardi au vendredi : 8h à 18h Samedi : 8h à 16h</p>
<p>Le Paingrüel 375, rue Saint-Jean, Québec Pour information : (418) 522-7246</p>	<p>Boulangerie créative puisqu'un de ses plus grands plaisirs est de jongler avec les saveurs en mariant les diverses sortes de farines aux noix, fruits et épices de toutes sortes.</p> <p>Mardi au vendredi: du chant du coq (6h) à 19h Samedi : du chant du coq (6h) à 17h</p>

Artisans chocolatiers	
<p>Choco-Musée Érico 634, rue St-Jean à Québec (418) 524-2122 www.chocomusee.com</p>	<p>Une chocolaterie artisanale et un musée du chocolat.</p> <p>Samedi 10h-18h, dimanche 11h-17h30</p>
<p>La Fudgerie boutique « Les Mignardises Doucinet » 319, 80e rue ouest Quartier historique du Trait-Carré, Charlesbourg, (418) 622-9595 www.lafudgerie.com</p>	<p>Spécialisés dans la fabrication artisanale du fudge, ils vous offrent plus de 80 variétés de cette petite douceur qu'ils marient aux canneberges, aux bleuets, au nougat.</p> <p>Samedi et dimanche de 10h à 17h..</p>
<p>Chocolaterie de l'Île d'Orléans 150, chemin Bout de l'Île, Sainte-Pétronille, IO (418) 828-2252</p>	<p>Chocolats haut de gamme fabriqués à la main à partir de chocolat belge. Crème glacée (plus de 24 variétés) et sorbets entièrement naturels. Boutique et centre d'interprétation aménagés dans une résidence de plus de 200 ans.</p> <p>1^{er} et 2 mai de 9h à 21 h</p>

Le Festival de la gastronomie de Québec – Coupe des Nations est une réalisation de la Corporation des restaurateurs de Québec. La tenue de cet événement est rendue possible grâce au soutien de la Société des alcools du Québec, de Métro GP, du Bureau de la Capitale Nationale, de l'Office du tourisme et des congrès de Québec, du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec ainsi que de la Ville de Québec.

-30-

Source : *Brigitte Robinet, directrice*
Festival de la gastronomie de Québec — Coupe des Nations
Téléphone : (418) 683-4150
Télécopieur : (418) 683-7576
Courriel : brobinet@crq.ca