

Le confiturier Simon Turcotte présent au Festival des Artisans de Sainte-Marcelline

Par Eric Robert le 22 septembre 2009

Le **confiturier Simon Turcotte** sera présent au [Festival des Artisans de Sainte-Marcelline](#), les 26 et 27 septembre. La population pourra visiter la [Confiturerie En Robe des Champs](#) et déguster de la confiture de poires, vanille et pamplemousses, de la gelée de pommettes au basilic frais ou de la gelée de roses et framboises sauvages.

« La majorité de mes confitures sont fabriquées avec des fruits du Québec et j'utilise du sucre de canne biologique », explique Simon Turcotte. « Je cuisine seulement deux à trois kilos de fruits à la fois pour conserver les parfums délicats des fruits. Je n'ajoute aucun agent de conservation. »

Les confitures En Robe des Champs sont créées et fabriquées par le confiturier dans un esprit artisanal.

Catégories: [Sainte-Marcelline-de-Kildare](#) / Mots clés: [Agroalimentaire](#)

Droits réservés © 2010 Matawinie.info.