

Pour l'amour... de notre terroir!

Envie de nouvelles découvertes culinaires? Pourquoi ne pas essayer des produits bien de chez nous qui valent leur pesant d'or? PAR JULIE CODERRE | PHOTOS: JEAN LANGEVIN

Caramel au sirop d'érable de L'Hermine

Servir avec de la crème glacée ou un gâteau chaud, ce caramel au sirop d'érable est tout simplement décadent! Un mélange bien dosé de sirop d'érable et de lait sucré, préparé par une entreprise familiale.

L'HERMINE | Havelock (Montérégie)

Prix: 7,25 \$ pour un pot de 250 ml | Info: www.hermine.ca ou 450 826-3358

Jus de bleuets sauvages Blülife, de Nutrableu

Du jus de bleuets sauvages fraîchement pressés, pur à 100 % et bourré d'antioxydants. On le boit au déjeuner, on l'ajoute à nos cocktails au vin blanc, dans les smoothies et les sauces, ou on en fait des sucettes glacées.

NUTRABLEU | Normandin (Lac-Saint-Jean)

Prix: 10 \$ pour une bouteille de 500 ml | Info: www.nutrableu.com

Fleurs d'ail Le petit mas

Assaisonnement unique, les fleurs d'ail du Petit mas fermentent dans l'huile à l'aide d'une culture bactérienne pendant deux semaines. Cette étape est suivie d'une période de maturation de deux mois. On en met partout! Légumes grillés, pâtes, poissons, vinaigrettes... et on ne lésine pas sur la quantité!

LE PETIT MAS | Coaticook

Prix: 6,25 \$ pour un pot de 190 ml | Info: www.lepetitmas.ca ou 819 849-0564

Beurre à l'ancienne de La Beurrerie du Patrimoine

Pasteurisé à basse température, non homogénéisé et sans colorant ni additifs, ce beurre est fait à la main en petite quantité toutes les semaines.

LA BEURRERIE DU PATRIMOINE | Compton

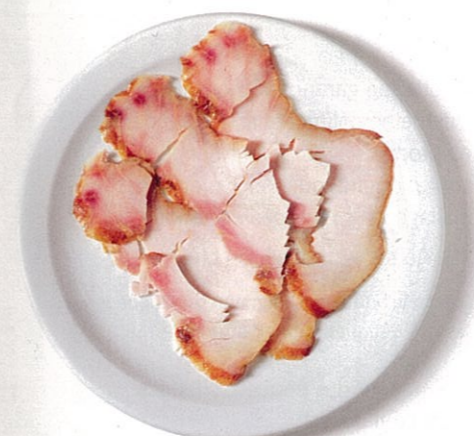
Prix: 3,70 \$ pour un pot de 200 g | Info: www.fermegroleau.com ou 819 835-9373

Confitures et tartinades de Simon Turcotte confiturier

Cet artisan élabore des produits faits à partir de fruits du Québec. On trouve les confitures sous le label En robe des champs, tandis que les gelées et tartinades sont offertes sous la marque Simon Turcotte confiturier. Les saveurs sont divines: tartinade de poire, vanille, pamplemousse, gelée de pommette et basilic frais, tartinade de melon charentais, orange, cardamome...

SIMON TURCOTTE CONFITURIER | Sainte-Marcelline (Lanaudière)

Prix: 5,99 \$ pour un pot de 125 ml | Info: www.confiturier.ca ou 450 883-3926



La Carminée du terroir du Verger du Clocher

La Carminée s'obtient en faisant réduire lentement du jus de pomme issu d'une première pression, jusqu'à ce que le liquide ait la consistance d'un sirop épais. Le résultat est à la fois sucré et acide. On l'utilise en remplacement du vinaigre balsamique ou pour ajouter une touche acidulée à des desserts, pour déglacer une sauce ou pour rehausser une viande blanche.

AU VERGER DU CLOCHER | Saint-Antoine-Abbé (Montérégie)

Prix: 8,50 \$ pour une bouteille de 100 ml

Info: www.auvergerduclocher.com ou 450 827-1147

Le sabot de Blanchette, de la fromagerie La Suisse Normande

Ce fromage de chèvre fermier de forme pyramidale est recouvert d'une croûte naturelle «crapeauté» qui cache une pâte molle veloutée et crémeuse fondant dans la bouche. Parfait pour accompagner une assiette de fruits, ou encore servi chaud sur des croûtons ou en salade avec des noix.

FROMAGERIE LA SUISSE NORMANDE | Saint-Roch-de-l'Achigan (Lanaudière)

Prix: 8,10 \$ pour un fromage de 150 g | Info: 450 588-6503

Crème de cassis Monna & filles

Cet élixir nous provient de l'île d'Orléans, où la petite entreprise familiale cultive le cassis pour le décliner en apéritifs, sirops et autres produits fins. Notre préféré demeure la crème de cassis, savoureuse et fruitée.

CASSIS MONNA & FILLES | Saint-Pierre (Île d'Orléans)

Prix: 22 \$ pour une bouteille de 375 ml

Info: www.cassismonna.com ou 418 828-2525

Saucisson Si pousse du Québec, du Fou du cochon

Cette gamme de saucisses séchées est fabriquée à partir de viande de porc du Québec par des artisans charcutiers, et ses saveurs sont développées en utilisant des ingrédients provenant de plusieurs régions du Québec.

FOU DU COCHON | La Pocatière

Prix: 4,99 \$ pour un saucisson sec

Info: www.fouducochon.com ou 418 856-3309

Esturgeon noir fumé des Pêcheries Ouellet

Cette entreprise familiale offre des produits fumés depuis 15 ans, dont l'esturgeon, qui fait la renommée de Kamouraska. La chair tendre de ce poisson est délicieuse sur des craquelins avec une touche de crème sure ou en salade avec des pommes de terre et de la roquette.

PÊCHERIES OUELLET | Kamouraska

Prix: 6,99 \$ pour 100 g | Info: www.saveursbsl.com ou 418 492-1872



Tous ces produits sont offerts au Marché des saveurs du Québec, situé au 280, place du Marché-du-Nord, au marché Jean-Talon. Merci à Mélanie Pearson pour sa précieuse collaboration.