

Les Comptonales

Les Parcours Gourmands



Photos : Bertrand Thibeault

Malgré un temps froid et un ciel plutôt menaçant, plusieurs randonneurs se sont aventurés sur les Parcours Gourmands de nos routes de campagne le samedi 30 septembre. Au chapiteau, dans le jardin du lieu historique national, tout était réglé au quart de tour pour les recevoir. La grande question sur les lèvres des bénévoles ce matin-là : « Combien de personnes viendront? »

Lisette Proulx.

On sait que Les Comptonales ont créé un grand battage médiatique. TV Hebdo, Le Devoir, Radio-Canada, La Tribune, Le Progrès, Voir, The Gazette et bien d'autres en ont parlé. Mais impossible d'en évaluer l'impact avant l'heure. Avec fébrilité, affublés de chapeaux de paille et de chandails à l'effigie des Comptonales, la vingtaine de bénévoles se tenaient à leurs postes, prêts à tout.

Plutôt doucement, tout au long de l'avant-midi la rue principale a commencé à se remplir de visiteurs venus pour beaucoup des Cantons-de-l'Est, mais également d'un peu partout en province. Officiellement, trois cent cinquante personnes sont passées sous le chapiteau des Comptonales ce weekend-là pour étudier les grands panneaux montrant les différents parcours et pour s'inscrire à l'un ou l'autre des trajets. Une cinquantaine d'entre eux s'enregistrant au concours photo.

Un achalandage difficile à évaluer

Cependant, cet achalandage un peu décevant pour les organisateurs s'est révélé ne pas correspondre à la réalité du terrain. En voyant le nombre de personnes prendre d'assaut les commerces du village et en contactant divers



complices sur les Parcours, les responsables ont été forcés de constater que de nombreux visiteurs se sont dirigés directement sur les routes de campagne et chez les producteurs. De toute évidence, il aura été facile pour nombre d'entre eux de se procurer la liste et les adresses des Complices soit sur Internet, soit sur les napperons de Produits de la Ferme.com ou tout simplement en se promenant sur le territoire. Ce constat fut à la fois une surprise pour les organisateurs qui comptaient sur les revenus d'inscription et un soulagement en voyant la réponse appréciable du public, malgré un climat plutôt froid samedi et la pluie du dimanche. Pour ce qui est des artistes, artisans et pro-

ducteurs complices, il semble que la température maussade n'a pas nuit au bon fonctionnement des ateliers et des dégustations ni à l'atmosphère joyeuse qui régnait sur les divers sites.

Des commentaires élogieux

Malgré que certains randonneurs se soient perdus au détour des routes et auraient souhaité une signalisation plus évidente, au retour ils livraient des commentaires très élogieux sur la formule des Comptonales. Une remarque unanime : le concept offre une superbe façon de découvrir notre territoire et de l'apprécier dans ses paysages, ses artisans et ses artistes. À voir les valises de voiture remplies de denrées de toute sorte, il est clair que les visiteurs ont profité de l'occasion pour se procurer plusieurs produits fermiers. Quant aux photos soumises au concours, elles témoignent élogieusement des superbes plaisirs d'automne que la campagne de notre région sait offrir.

Très éducatif et miam... miam!

Je reviendrai en 2007

Lise Montpetit, St-Lambert

Une excellente source d'inspiration!

France Montreux, Coaticook

Superbe façon de connaître les produits du terroir et les artistes de chez vous!

Édith Brochu, Sherbrooke

Merveilleux, j'ai découvert plein de nouvelles saveurs

Céline Charbonnier, Granby

Un parcours enrichissant, luxuriant et reposant

Miche Line Paré, Compton

Saurais tant à dire à propos de ce concept ingénieux que les gens de votre région ont eu l'idée d'accomplir. Un mélange savoureux de votre richesse locale, en ce qui a trait à toute les productions agroalimentaires, et ce mélange associé à une balade photographique à travers votre contrée; le seul mot, génial!

Manon Rouso
Porte parole de l'édition 2006
des Comptonales

Tant de commanditaires et une foule de bénévoles!

L'organisation d'un événement comme les Comptonales est impensable sans l'apport financier d'un nombre impressionnant de partenaires et le travail assidu de nombreux bénévoles du milieu.

Afin de n'oublier personne et de rendre un hommage équitable à la contribution de chacun, les organisateurs de l'événement attendront le numéro de novembre de l'Écho pour remercier publiquement tous ceux qui ont rendu possible l'édition 2006 des Comptonales. La liste est longue...



Onze étudiants du service de restaurants du Centre 24 juin assuraient le service avec brio et professionnalisme

Les Comptonales

La corporation Les Comptonales remercie chaleureusement les commanditaires majeurs de l'édition 2006 des Comptonales

- La MRC de Coaticook par l'entremise du Pacte rural
- La Municipalité de Compton
- Emploi Québec
- Desjardins et la Caisse populaire des Verts-Sommets de l'Estrie
- Madame Monique Gagnon-Tremblay, députée de St-François
- Ressources humaines Canada
- La SADC de la région de Coaticook

Desjardins
Caisse populaire des Verts-Sommets de l'Estrie

SADC

La Coop
Unité Compton

Canada
Emploi Québec

1543146

Les Comptonales

Le Festin des Grâces

Un franc succès pour sa première édition!

Photo : Bertrand Thibeault



Avec une équipe bien rodée, une logistique réglée au quart de tour et le concours de mère nature offrant sa plus belle journée d'automne, le Festin des Grâces a su enchanter près de 300 heureux convives en leur faisant vivre une expérience de gastronomie champêtre exceptionnelle.

Dominic Tremblay du Café Masawippi, un des huit chefs participants et le porte-parole du volet gastronomie des Comptonales, ne tarissait pas d'éloges après l'événement : « Une organisation sublime, des chefs incroyables, notre hôte, Le Bocage et son très impliqué chef François Dubois ainsi que les très sympathiques gens de Compton nous ont fait vivre une expérience qui, je l'espère, se répétera pour les 80 prochaines années! »

À la manière des fins restaurants

Accueillis sous un vaste chapiteau, les convives étaient invités à s'installer aux tables dressées à la manière des fins restaurants pour consulter un menu de luxe offrant le choix entre une trentaine de mets plus raffinés les uns que les autres. Huit chefs et cinq fromagers de la région les

attendaient chacun à leur kiosque pour monter et servir en personne les plats choisis. La carte des vins, préparée par le sommelier Philippe Lapeyrie offrait les accords appropriés à ce menu champêtre élaboré uniquement à partir des produits des récoltes et des élevages régionaux.

La Grange aux Images

Magrets de canard, terrine de lapin, médaillons de cerf, rognons de veau, pyramide de volaille, givré de pintade, autant de superbes créations qui rivalisaient de saveurs et d'esthétisme avec les 120 magnifiques photos exposées dans le cadre du concours photo *Les Comptonales*.

Organisée par la **Table de concertation culturelle de la MRC de Coaticook**, sous les bons soins de sa présidente Michèle Lavoie et des généreux bénévoles de la Table, l'expo photo mettait en vedette des photographies soumises par des participants aux *Parcours Gourmands* de la semaine précédente. Des gens s'étaient déplacés d'aussi loin que de Ste-Anne-Des-Plaines, Plessisville, St-Eustache, Mascouche, Ste-Madeleine et Lac Beauport pour venir admirer et photographier notre magnifique région.

Couverture du Menu :
Danielle Robinet et
Christian Simard

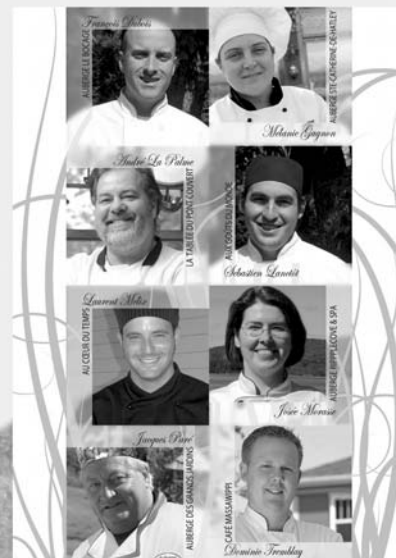


Photo : Christian Simard

Le Festin des Grâces

Les Comptonales 2006

Une création collective inspirée des récoltes



Coaticook Québec Canada Québec



Photo : Bertrand Thibeault

Seules les photos s'inspirant du thème *Croquez l'automne... sur le vif!* étaient éligibles aux concours photo Les Comptonales. La qualité remarquable des photographies soumises avait tout pour impressionner le public et le jury professionnel composé de Manon Rouso, Marc Hébert et Vincent Cotnoir qui ont eu la difficile tâche de choisir des gagnants.

Installées en pleine nature dans la superbe lumière automnale qui baignait le hameau de Moe's River en ce jour d'Action de Grâces, les photographies ont fait le régal de nombreux visiteurs.

*Un événement sous le
signe du soleil, de la
convivialité et de la
gourmadise!*

*Toutes et tous furent
séduits une fois de plus
de notre prestigieux et
pittoresque village.*

*L'initiative de week-end
de bonne chère et d'art
visuel était voué à la
réussite, car l'organisation
et le professionnalisme des
gens en charge est
épatante.*

*C'est avec plaisir et
surtout une grande fierté
qu'il me fera plaisir
d'associer mon nom une
fois de plus à cet
« Happening » d'envergure.*

Viticolement vôtre!!!

Philippe Lapeyrie,
sommelier

*J'ai beaucoup aimé ma
journée à la découverte à
des artisans des
Comptonales. L'année
prochaine, je vais
commencer plus tôt, car
il y a beaucoup de
découvertes que je n'ai à
pas eu le temps de faire.
Et merci pour le
magnifique panier-cadeau!*

Robert Bonser,
gagnant du prix « L'état de
grâce du jury » au concours
photo

Dans la catégorie
“photographe
professionnel”,
Pierre Grinham de
Sherbrooke s'est mérité
le prix du jury pour sa
photo *Vesse de loup*
prise à Moe's River,
alors que le public lui
accordait son coup de
cœur pour sa photo
Paysage d'automne prise
sur le chemin Cochrane
à Compton.



Dans la catégorie
“photographe amateur”,
Caroline Roy d'East
Hereford a recueilli la
faveur du jury et le coup
de cœur du public
pour sa photo :
Trésors d'automne
(Voir en couverture)

Le prix “L'état de grâce
du jury” a récompensé
Robert Bonser,
photographe amateur
de Sherbrooke, pour sa
photo *Temps orangé II*,
un cliché mettant en
vedette les rondes
citrouilles du paysage
comptonois



À l'œuvre en création d'un haïku photo...

Un atelier dirigé par
Hélène Boissé et
Serge Beaudette



Photo : Bertrand Thibeault

Ce qu'on en dit...

Le Festin des Grâces...WOW! Tout ce que j'ai goûté était succulent. Dommage que je n'aie pu goûter à tout. J'ai gardé le menu et je me suis promise que j'irais faire un tour dans la région de Compton pour aller savourer chez les chefs tous ces délicieux plats qui étaient offerts. Merci de m'avoir donné la possibilité de connaître ces tables de votre région.

**Anne Albert
Shefford**

Coup de chapeau pour l'organisation du Festin des Grâces! Événement d'une organisation impeccable. Belle vitrine pour les chefs de la région. Concept original, accrocheur et surtout... délirant de saveurs. L'abondance de l'automne fêtée dans toute sa splendeur. J'ai hâte à l'an prochain..

**Danielle Crevier
Brome-Missiquoi**

Nous avons passé une journée magnifique. Une organisation sublime, des chefs incroyables, François Dubois du Bocage, un hôte très impliqué, une température parfaite et des gens de Compton très sympas. J'espère de tout coeur que vous allez répéter l'expérience pour les 80 prochaines années. Faire suivre ce message à toute la bande de joyeux lurons qui ont eu cette merveilleuse idée.

**Dominic Tremblay
Chef Café Massawippi**

Quel bel événement que le Festin des Grâces! Une première très très réussie qui se perpétuera pendant plusieurs années, souhaitons-le. Une expérience enrichissante par la découverte des beaux produits de la région et par la rencontre des artisans cuisiniers qui nous ont ravis par leurs préparations. Longue vie aux Comptonales!"

**Michèle Foreman,
journaliste et auteure**

Félicitations pour l'organisation du repas gastronomique du 8 octobre. Avant le début du repas, mon épouse et moi étions appréhensifs car nous envisagions de longues lignes d'attente. Mais tel n'était pas le cas; le tout s'est très bien déroulé. L'organisation était bien conçue et très bien exécutée. Si l'an prochain vous nous promettez une journée aussi belle que dimanche dernier, nous réservons nos places dès maintenant! Cette année, nous avons appris la tenue des Comptonales, et du repas de dimanche, dans un article du Montreal Gazette. J'espère que l'an prochain les médias de la région de Montréal nous informeront encore.

**Gerry Roy
Montréal**

Bravo à l'organisation des Comptonales! Le parcours gourmand m'a fait découvrir des routes et des paysages magnifiques, des saveurs incomparables et enfin des gens sympathiques et accueillants. Longue vie aux Comptonales!

**Sylvie Legault
Directrice
École Louis-St-Laurent de Compton**



Photos : Bertrand Thibeault



Photos : Christian Simard



Les Comptonales ont-elles atteint tous les objectifs qu'elles s'étaient fixés cette année? Quelle belle réussite! Chez nous les journées de Parcours Gourmands se sont bien déroulées; elles nous ont permis de rencontrer des personnes intéressantes et sympathiques. Le Festin des Grâces fut vraiment magnifique. Alors, bravo et merci!
**Jocelyne Rochon et Marc Boudreau,
Le Coin des Petits Fruits – Coaticook**

Mon aventure aux Comptonales a débuté par un circuit gourmand/photo en compagnie de ma fille adolescente. Nous avons découvert ensemble des coins méconnus et l'exercice m'a permis de lui relater des anecdotes liées à mon enfance, à cette époque où on se baignait dans la Moe's River, le dimanche après-midi. On a rigolé, on s'est émerveillées, on s'est sustentées, on s'est même éloignées de la piste déjà tracée. Ce fut charmant et à mille lieues de nos activités classiques mère-fille. Nous avons aussi osé soumettre nos photos au concours en espérant avoir bien appliqué les conseils professionnels qui nous avait été prodigués avant le départ.

Et que dire du *Festin des grâces*? Certaines publicités télévisées veulent nous faire croire que les bonnes tables offrent des portions lilliputiennes. Au contraire, la générosité était au rendez-vous et les produits locaux étaient divinisés par le talent des chefs et du sommelier qui ont démontré une maestria digne de mention et, qui plus est, dans un décor de rêve.

Dernièrement, quelqu'un nous avait offert un carnet de coupons rabais pour des restaurants de Sherbrooke. Sylvain et moi, nous nous sommes écriés simultanément : « On n'en a pas besoin, il y a tout ce qu'il faut ici! ». Sachez-le, le seul coupon que je veux acheter, c'est mon billet d'entrée aux Comptonales pour l'an prochain!
Nathalie Lessard



Photos : Christian Simard

Dans le cadre de l'activité « Les Comptonales » c'est avec beaucoup de plaisir que nous assistions au « Festin des Grâces » le 8 octobre dernier. Le mot festin était très approprié et nous nous sentions privilégiés de pouvoir participer à cet événement fort original. Nous tenons à offrir toutes nos félicitations au comité organisateur.

Nous voulons souligner que nous avons eu le béguin pour la région de Compton et ses environs depuis notre participation à un rallye photo qui avait lieu au mois de juin 2006. Cette activité nous a permis de découvrir de magnifiques paysages en plus de nombreux producteurs bien de chez nous qui émoustillent nos papilles avec des produits alimentaires fins et de grande qualité. Pendant l'été, nous avons parcouru en moto, en vélo et en auto votre magnifique région et à chaque occasion nous en profitons pour effectuer nos provisions de vos produits régionaux pour ensuite les faire découvrir avec fierté à notre entourage.

Continuez à nous séduire!
**Madeleine Lavoie et Raynald Bélanger
Ste-Catherine de Hatley**

En tant qu'artiste invitée au Verger Le Gros Pierre lors des Parcours Gourmands, j'ai trouvé les deux jours des plus intéressants. Etre dehors, dans un paysage incroyable, décor inusité pour faire la rencontre des gens. Visiteurs attentifs, intéressants, réceptifs! De très belles rencontres avec des personnes de tous âges. Respect des gens chez qui j'ai travaillé. Très belle expérience, hors du contexte traditionnel! Merci encore pour cette belle fin de semaine!

**Martine Bélanger, sculpteur sur pierre
Coaticook**

Nous avons été enchantés du Festin des Grâces, de la qualité de la nourriture préparée par les chefs invités. Nous avons grandement apprécié le service donné par les étudiants en hôtellerie : efficaces, discrets, polis et souriants. Dans le rapport qualité-prix, c'est plus qu'excellent à nos yeux et nous espérons vraiment un retour de cette table champêtre l'an prochain, car nous comptons être des vôtres!

**Nicole et Jacques Boulanger
Radio-Canada**