

Les Comptonnaises

CARTE-PROGRAMME

LES SAMEDI & DIMANCHE 27-28 SEPTEMBRE 2008

DÉGUSTATIONS * ATELIERS * ARTISTES À L'ŒUVRE * ANIMATION POUR LES PETITS ET LES GRANDS

Virée gourmande

La Virée gourmande regroupe une trentaine d'artisans de l'agrotourisme de la Vallée de la Coaticook sur plusieurs destinations : ferme, verger, fromagerie, boutique de transformation, table, jardin, horticulteur et éleveur.

Des coupons pour les dégustations (1 \$ chacun) sont en vente chez tous les producteurs complices et à l'accueil au village (argent comptant seulement).

Huit dégustations gratuites seront accordées aux enfants de 12 ans et moins grâce au laissez-passer jeunesse disponible à l'accueil au village.

Huit destinations vous offrant de savoureuses bouchées cuisinées

1

FROMAGES ET CASSIS

440, chemin de Hatley, Compton

Producteurs

Hôte : Fromagerie La Station
Invité : Fromagerie Domaine de Courval
Invité : Fromagerie La Germaine
Invité : Caitya du Caprice Caprin
Invité : Apéri-Fruits Compton

Produits

- Fromages de vache au lait cru : *Comtomme, Alfred et Raclette au Poivre, Caprice des Saisons, Caprice des Cantons et Caprice des Vents.*
- Fromages au lait de chèvre : *Fromage frais et Perle, Chèvre frais et Crottin*
- Apéritifs et produits du cassis

Animation

- Jeunes animaux de la ferme.

Artistes à l'œuvre

- Laurie Goodhart, estampe et peinture
- Martine Bélanger, sculpture sur pierre

Dégustations

- Fromage « Perle » sur baguette
- Fromages frais à l'ail, au poivre tellicherry et verveine citronnelle, au romarin
- Sushis au fromage et tomates séchées à la Corine
- **Fromage sans sel sur biscuit au citron**
- Tartinades Camembert et fruits
- Crottin nature en salade grecque
- Croûton au chèvre frais à la truite ou à la fleur d'ail
- Vins apéritifs de mûre et de cassis

2

JOHANNE, FRANÇOIS, MARTINE ET LES AUTRES

475, chemin de Hatley, Compton

Producteurs

Hôte : Les Jardins La Val'Heureuse
Invité : Les Jardins du Ruisseau Ball
Invité : Quelle di una volta
Invité : Miellerie des Saveurs

Produits

- Plantes médicinales – tisanes
- Légumes rares et anciens
- Pâtes artisanales
- Miel et pollen

Animation

- Interprétation des plantes médicinales
- Ruche en démonstration
- Tout sur les piments doux et hot hot hot!

Artiste à l'œuvre

- Roland Noth, ébéniste

Dégustations

- Tisane avoine et pomme
- Tisane feuillue
- Potage à la courge piquant
- Potage au topinambour
- **Potage à la courge crémeux**
- Biscotti
- Céréales de riz grillé au miel et pollen
- **Miel en gâteau**

3

LA CHÈVRE ET LE CHOU

440, chemin Hyatt's Mills, Compton

Producteurs

Hôte : Les Vallons Maraîchers
Invité : Ferme Diane R. et Victor Blais
Invité : Ferme Au Bonheur des Prés

Produits

- Légumes et fruits biologiques
- Bœuf biologique Blondé d'Aquitaine
- Porc élevé sans hormones ni antibiotiques
- Agneau biologique

Animation

- *Un trésor dans mon jardin* de l'organisme Jeunes pousses
- Cultiver le plaisir de bien manger :
 - *Presse ton jus de pomme!*
 - *Le moulin aux mille farines*
 - *Chasse au trésor dans les crucifères*, départs à 11 h et à 13 h, samedi et dimanche

Artistes à l'œuvre

- Les doigts de Sylvie Jane, courtépicière
- Jori Baldwin, illustratrice

Dégustations

- Melons divers et/ou crudités et trempette
- Salade de betterave
- Jus de carottes frais pressé
- Lanières de bœuf Blonde d'Aquitaine biologique au sésame
- Cretons fines herbes
- Mijoté d'agneau
- **Dégustations identiques pour les enfants**

4

FUGUE EN AUTOMNE

6335, rte Louis-S.-St-Laurent, Compton

Producteurs

Hôte : Verger le Gros Pierre
Invité : La Ferme Piscicole des Bobines
Invité : Les Coteaux du Tremblay
Invité : Caitya du Caprice Caprin

Produits

- La pomme sous toutes ses formes
- Crêpes
- Truite fraîche, fumée et transformée
- Vins blanc, rouge et rosé
- Fromages au lait de chèvre, viande de chèvre

Animation

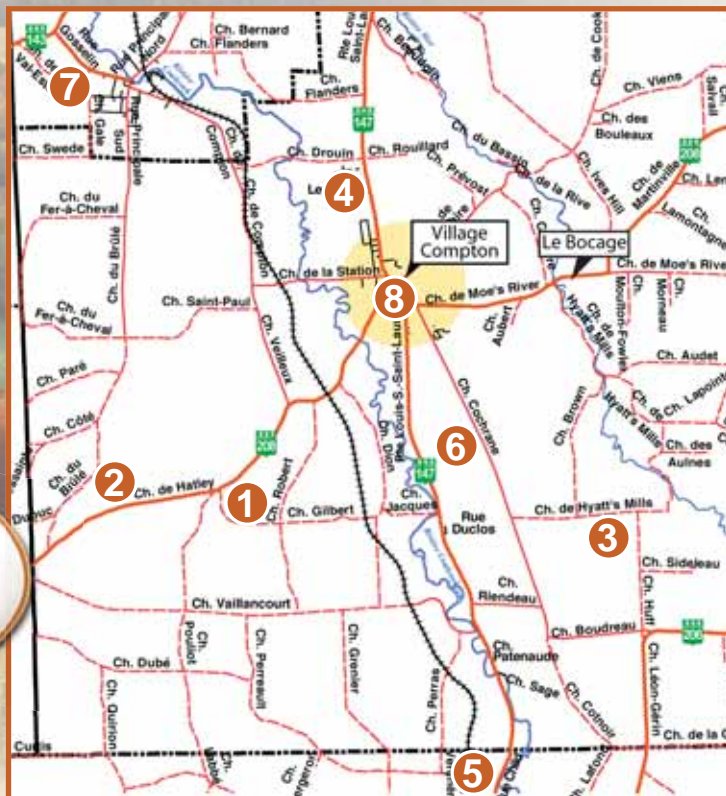
- Apprendre à nommer et à apprécier les caractéristiques de la pomme

Artiste à l'œuvre

- Réjean Côtés, potier

Dégustations

- **Minicrêpe pommes chocolat**
- Tortillas, bagel et entrée à la truite fumée
- Galettes aux pommes
- Craquelin à la tartine de truite
- Feuilletés à la truite
- Blanc des Monts (vin blanc)
- Oser (vin rosé)
- Rouge Gorge (vin rouge)
- Ste-Croix (vin de cépage rouge)
- Chorizo 100% viande de chèvre
- Rillettes 100% viande de chèvre
- Chèvre au pesto de basilic et pomme tranchée
- Crottin nature et gelée de pommes pimentée



30
artisans

HORAIRE
Toutes les destinations sont ouvertes
au public de 10 h à 17 h,
le samedi 27 et le dimanche 28 septembre 2008
(Les dégustations gratuites pour enfants sont en italique et caractère gras.)

5

LA CRÈME ET SES TROUVAILLES

1000, rue Child
Coaticook

Producteurs

Hôte : Laiterie de Coaticook
Invité : Menthe Fraicheur
Invité : Ferme Mario Gadbois

Produits

- Crème glacée à l'ancienne
- Menthe fraîche et gelée de menthe
- Produits de la framboise : gelée, confiture, coulis
- Saucisse

Animation

- Atelier relève CRIFA
- Coupez du pavé avec notre guillotine
- Atelier de soin des plantes
- Clinique aménagement paysager
- Identifier les types de légumes anciens avec l'Antenne Kokopelli
- Le Jardin des Trouvailles :
Fabrication de sauce tomate et de pesto

Artistes à l'œuvre

- Le regroupement Coatic'Art

Dégustations

- Picolo de six saveurs de crème glacée
- *Collation fruitée Menthe Fraicheur*
- Tomate cerise au pesto à la menthe
- ChocoBelge à la gelée de menthe
- Boisson au gingembre et menthe frisée
- Lamelle de saucisson ciboulette et oignon vert avec noisette de risotto
- Duo Menthe Fraicheur/Laiterie de Coaticook
- Biscuit à la gelée de framboises
- Boulettes de bœuf haché avec sauce texane sur riz blanc
- Pesto sur crouton de pain

6

LA BARATTE À SAVEURS

151, chemin Cochrane,
Compton

Producteurs

Hôte : Beurrerie du Patrimoine
Invité : Framboisière de l'Estrie
Invité : Rose des Champs
Invité : Domaine Félibre

Produits

- Fromages au lait de vache :
Vent d'Est et Cottage
- Produits de la framboise :
jus, confitures
- Produits de la rose
- Cidres aromatisés aux fruits

Animation

- Atelier sur la récupération avec le Cercle des Fermières de Saint-Marc

Artisanes à l'œuvre

- Le Cercle des Fermières de Saint-Marc, artisanat de toutes sortes.

Dégustations

- Tartiflette au Vent d'Est
- Miniassiette de fromages
- *Minimousse cottage et petits fruits*
- Confiture de framboises jaunes
- Jus de framboises
- Gelée de rose
- Confiture de pétales de roses
- Sirop de rose
- Vinaigrette de pétales de roses
- Sirop de rose
- Vinaigrette de rose, sur salade
- *Limonade à la rose*
- *Pop-corn à la rose*
- Apéritif le Rosé Cidre aux framboises

7

**AIL! AIL! AIL!
LA BONNE SAUCISSE!**

430 chemin Gosselin,
Waterville

Producteurs

Hôte : La Ferme des Saveurs Champêtres
Invité : Au Cœur des Saisons
Invité : Les Jardins de Victoria

Produits

- Saucisses, terrines, viandes de bovins, de pintade, de lapin et d'agneau
- Fleurs comestibles, confitures, marmelades et vinaigrettes
- Ail, fleur d'ail
- Mesclun, verdurettes

Animation

- En visite à la ferme : jeu-questionnaire animé par Josianne et Marc-Antoine

Artistes à l'œuvre

- Luc Beaudoin, aquarelliste
- Sonia Poliquin, experte en scrapbooking

Dégustations

- Soupe à la saucisse
- Salade d'aiguillette de pintade, vinaigrette vinaigre de capucine et marmelade de citrouille
- Minipita aux capucines et fromage
- Scones aux soucis et garniture
- Sablés aux fleurs garnis de confiture
- Mesclun et verdurettes - vinaigrette fleurie
- *Dégustations pour enfants : les mêmes en portions plus petites*

8

LA FÊTE AU VILLAGE

Rte Louis-S.-St-Laurent,
Compton

Collectif d'entreprises

- BioBon, boulangerie-pâtisserie artisanale
- Miel Raymond Robert
- Le 5^e Élément, bistro mondain
- Boulangerie artisanale éducative Les Miettes
- Lieu historique national du Canada Louis-S.-St-Laurent
- Auberge du Petit Sabot

Produits

- Large gamme de produits fins transformés à partir des récoltes régionales
- Miel
- Chocolat au lait

Animation & dégustation

Il y en a tellement...
Voir la suite au VERSO!



«La fête au village»
Voir au verso ➡

Les Comptonales

27 et 28 septembre 2008

La fête au village

ACCUEIL des COMPTONALES AU CŒUR DU VILLAGE DE COMPTON

Lieu historique national du Canada
Louis-S.-St-Laurent

6790, rte Louis-S.-St-Laurent

- information et vente coupons de dégustation

ACTIVITÉS PHOTOS

Église St-James (E)

- La Grange aux images : exposition de toutes les photos soumises au concours 2008
- Vote Coup de cœur du public

Église St-James et King's Hall (E et F)

- Exposition des photographes professionnels : Stéphane Lemire, Normand Achim, Serge Beaudette, Yves Désy, François Lafrance, Madeleine Audette
- *L'histoire du King's Hall en quelques images*

Lieu historique national Louis-S.-St-Laurent (D)

- Expo photo et guidée : *Histoire de Compton et de son agriculture*

Église St-James, le 28 septembre à 15 h (E)

- La Cérémonie des Grâces : dévoilement et remise des prix du concours photo Les Comptonales 2008

Les Comptonales sur le vif

- Affichez vos photos prises dans le cadre de l'une ou l'autre des activités des Comptonales!
- Faites-les parvenir par courriel (info@comptonales.com), de vos cellulaires ou encore par téléchargement au site d'accueil des Comptonales au cœur du village, elles seront immédiatement projetées sur écran.
- Prix de participation.

Une photo... un haïku! (B)

Le samedi 27 septembre (9 h à 17 h)

Bistro Le Cinquième élément, 6815, route Louis-S.-St-Laurent

- Dans le cadre des Journées de la Culture, un atelier de création d'une œuvre comprenant un haïku, une photographie et un montage informatique. Mots et images décrivant un même instant saisi lors d'une randonnée en nature guidée par une poète et un photographe.

AUTRES ACTIVITÉS

Festin des Grâces et Apéro Desjardins

5 octobre Auberge Le Bocage à Compton (sur réservation seulement)
Une création collective de huit chefs de la région

ARTISTES ET ANIMATION POUR PETITS ET GRANDS

Lieu historique national Louis-S.-St-Laurent (D)

- Le chocolat chaud à la mode martiniquaise : une animation (et dégustation gratuite pour les enfants) avec Patrick Duchel et le département de production laitière du CRIFA de Coaticook. Directement débarqué de la Martinique avec les ingrédients typiques de la recette traditionnelle, Patrick offre aux enfants un chocolat chaud aromatisé au goût : cannelle, vanille, etc. À l'aide de photos exposées sur place, il raconte l'histoire et les traditions du chocolat chaud tel qu'on le prépare en Martinique.
- Atelier *Qui sont ces vaches?* : un jeu pour apprendre à identifier les types de vache animé par le programme de production laitière du CRIFA de Coaticook.
- Création de masques avec Norman Brooke, artiste multidisciplinaire
- Atelier de tambours avec Bart Miazga

Boulangerie artisanale éducative Les Miettes (C)

- Atelier biscuit : Les samedi et dimanche 27 et 28 septembre de 14 h à 15 h 30. Chaque enfant peut modeler et décorer un biscuit géant avec des produits de haute qualité. Réservez au 819 835-0290.
- Isabelle Marissal, artiste mosaïste au travail
Réalisation d'une œuvre commune
- Éric Guay, La branche artisanale. Artisanat fait de branches
Réalisation d'un décor d'automne

BioBon, boulangerie - pâtisserie artisanale (A)

- Vie quotidienne et gastronomie à l'amérindienne : Découverte de la culture et des traditions amérindiennes dans un décor typique.
- Conte sur l'histoire des coureurs des bois
- Fabrication de paniers amérindiens – Raymond Robert
- Roger Vallerand : sculpteur d'objets de la nature
- Maquillage au visage - gratuit pour les enfants

Bistro Le Cinquième élément (B)

- Fanchon Esquieu : illustratrice
- Méchoui d'agneau à compter de 18 h 30 (le samedi 27 septembre) 30 \$ en table d'hôte.
RSVP 819-835-0052

Auberge Au Petit Sabot (G)

- Visite d'une ferme et de sa ménagerie (chevaux, lapins, poules, chatons et la jolie Roseline...)

Collectif ReCIRQUE- animateurs publics

LA FÊTE AU VILLAGE

Dégustations

A - BioBon, boulangerie - pâtisserie artisanale

- Potage au fenouil, pain, beurre
- Boulette-surprise
- Mais soufflé à l'amérindienne
- Mini croissant à la crème de noisette
- Bâtonnet de canneberges et chocolat
- Tisane au sapin, canneberges et miel
- Tartelette au sucre
- Miel Raymond Robert
- Tartinade au miel
- Dégustations pour enfants : les mêmes en portions plus petites

B - Bistro Le Cinquième élément

- Brochette de poulet à l'Indienne
- Porc aux épices et arachides
- Porc sésame et miel

C - Boulangerie artisanale éducative Les Miettes

- Torsade briochée
- Gâteau choco-noisette
- Pizza fine
- Gâteau « sous-bois »
- Pâtisserie en forme de souris
- Meringue

D - Lieu historique national du Canada Louis-S.-St-Laurent

- Chocolat chaud à la mode Martini-quaïse (gratuit pour les enfants)

Activités et animation

E - Église St-James

F - King's Hall

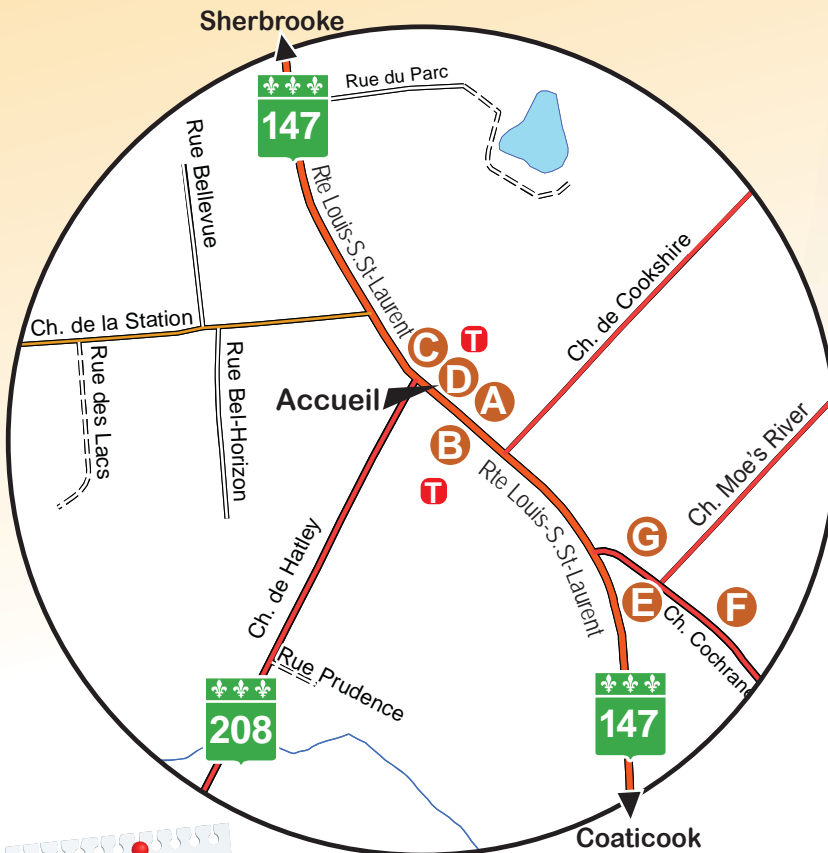
G - Auberge du Petit sabot

T - Toilettes publiques

Merci de nous aider à faire des Comptonales un événement éco-responsable. S.V.P. respectez les consignes

Les Comptonales, un événement éco-responsable.

**Merci à RECYC-QUÉBEC
Teknika HBA
et Nova Envirocom.**



Pour profiter pleinement des Comptonales...

L'automne, c'est le temps d'engranger. Apportez votre glacière!

Profitez du week-end des Comptonales pour commencer dès maintenant à saisir des images pour le Concours photo Les Comptonales 2009.

Thème : La nature dans tous ses états.

Seul L'ARGENT COMPTANT est accepté sur le Parcours gourmand et au Festin des Grâces. Passez au guichet! Des coupons pour les dégustations (1\$ chacun) sont en vente chez tous les producteurs complices et à l'accueil.

Huit dégustations gratuites sont accordées aux enfants de 12 ans et moins. Obtenez vos coupons jeunesse à l'accueil au village!



Merci à tous nos commanditaires et partenaires

