

La virée gourmande des Comptonales revient

ALBERT BÉRUBÉ

albert.berube@latribune.qc.ca

COMPTON — Les Comptonales sont de retour. Le grand public est une fois de plus convié fin septembre à la virée gourmande de découverte et de dégustation de produits de 32 producteurs et transformateurs agroalimentaires de la Vallée de la Coaticook.

Pains des quatre coins du monde, pâtisseries, chocolaines, fromages variés, produits laitiers, légumes biologiques, plantes médicinales, vins, gelées, confits, sauces, fines herbes, poires et pommes, apéritifs de petits fruits, élevages d'agneaux, de chèvres, et autres animaux, de multiples saveurs et recettes s'offriront aux individus, couples et familles qui se déplaceront pour y découvrir les produits du terroir de la région.

L'événement qui en est à sa

troisième présentation commencera la dernière fin de semaine de septembre, les 27 et 28. La virée de ces deux jours est doublée d'un concours de photographie. Les Comptonales se poursuivront le 5 octobre par le grand Festin des Grâces où huit chefs des meilleures tables de la région proposeront chacun trois plats différents au public sous le grand chapiteau à l'Auberge Le Bocage.

À 10 minutes

Et le tout est agrémenté d'animation et de la présence de divers artistes et artisans. Les huit destinations gourmandes proposées se trouvent toutes à 10 minutes et moins du cœur de Compton, dont aussi à Waterville et Coaticook. Les gens intéressés à découvrir les saveurs de la Vallée de la Coaticook peuvent obtenir les détails sur les destinations au site www.comptonales.com et

ils peuvent aussi se rendre au Lieu historique Louis Saint-Laurent de Compton où on les guidera.

Une nouveauté cette année aux Comptonales: un autobus transportant une quinzaine de chefs réputés de la région fera sa propre virée gourmande pour mieux leur faire connaître les richesses agroalimentaires de la Vallée de la Coaticook, afin qu'ils les intègrent dans leurs recettes. Il s'agit d'une activité offerte par la Société d'aide au développement des collectivités de la région de Coaticook avec l'aide de divers partenaires.



LA TRIBUNE, ALBERT BÉRUBÉ

De nombreux producteurs et transformateurs agroalimentaires se donnent la main pour faire connaître les produits du terroir de la Vallée de la Coaticook à l'occasion des Comptonales. Dans l'ordre habituel, on aperçoit Diane Groleau (Beurrerie du Patrimoine), Lisette Proulx (coordonnatrice des Comptonales), Johanne Lemire (Les Jardins la Val'heureuse), François Dubois (chef propriétaire de l'Auberge Le Bocage et président de la Corporation des Comptonales), et Isabelle Marissal (artiste mosaïste et propriétaire de la boulangerie artisanale et éducative Les Miettes).

Doubler l'affluence

«On prévoit les Comptonales beau temps mauvais temps», rappelle Lisette Proulx, coordonnatrice de l'événement. «Les Comptonales, résume-t-elle, c'est un mariage étroit entre la photographie et la gastronomie qui vise à mettre en valeur nos richesses gastronomiques et paysagères (...) Ça permet aux gens de circuler, de goûter, et on les invite en même temps à prendre des photos».

L'an dernier, dit-elle, la virée a attiré 5000 personnes, dont une bonne part des régions limitrophes de la Montérégie et du Centre-du-Québec. «Je m'attends à ce qu'on double ce nombre cette année. On le souhaite».

«Prenez des photos des fruits de la terre d'ici le 15 septembre», insiste Michèle Lavoie, de la Table de concertation culturelle de la MRC de Coaticook. On peut s'inscrire à ce concours de photos de la Vallée de la Coaticook sur le site des Comptonales, dans quatre catégories. Diverses expositions de photos sont également prévues à divers endroits.

«Les Comptonales représentent tout le dynamisme de notre secteur alimentaire et agrotouristique», faisait valoir hier Marjorie Tyroler, directrice générale du Centre local de développement de la MRC de Coaticook. Elle portait son message à plusieurs journalistes venus d'un peu partout au Québec.