



cyberpresse.ca

Publié le 29 septembre 2008 à 10h10 | Mis à jour le 29 septembre 2008 à 10h12

## Les Comptonales emballent plus de 7500 visiteurs



Il n'y en avait pas que pour les grands aux Comptonales. Plusieurs activités et des dégustations étaient prévues pour les dégustateurs en herbe. À la boulangerie artisanale éducative Les Miettes, des apprentispâtisseries, dont Lou, Dorothée, Anaïs et Nathan, ont cuisiné des biscuits géants, garnis d'innombrables pépites de chocolat.  
Imacom, Jocelyn Riendeau

**Marianne Dandurand**

La Tribune

L'engouement autour des produits du terroir ne se dément pas. Le franc succès qu'ont connu les Comptonales cette fin de semaine est là pour en témoigner.

Sous un ciel gris qui rehaussait l'éclat des paysages colorés, au moins 7500 personnes ont sillonné les routes de Compton au cours du week-end pour visiter les producteurs locaux. «C'est au moins la moitié de plus que l'an dernier, commente Lisette Proulx, coordonatrice de l'événement. La température était idéale selon moi, mais s'il avait fait soleil, on aurait eu encore plus de monde», estime-t-elle. Une trentaine de producteurs répartis sur huit sites attendaient les visiteurs, qui ont pris tout leur temps pour passer de l'un à l'autre. Parce que chemin faisant, sur les routes de Compton, on remarque vite qu'il faut s'arrêter souvent pour profiter des paysages. Et une fois chez un producteur, chacun à un maximum de 10 km du centre-ville comptonois, le tout devenait une virée gourmande. Potages, sushis, saucisses, fromages, chocolats, vins. Il y en avait assez pour faire un repas plus que complet. Et les clients sont partis nombreux avec un panier bien rempli sous le bras. «C'est vraiment fantastique comme événement, a raconté Annie Choquette, en visite chez ces producteurs pour la première fois. C'est convivial, bien organisé, et ça nous permet de découvrir de nouveaux produits», a-t-elle ajouté, regrettant de ne pas avoir le temps de passer au verger pour cueillir ses pommes. D'autres, à l'instar de Céline Bouffard, sont devenus des habitués de la fête. «Au fil du temps, on a appris à connaître ces produits, et on ne peut plus s'en passer!» Si elle et le petit groupe qui l'accompagnaient ont trouvé les endroits pour se les procurer à Sherbrooke, ils préfèrent tout de même passer directement chez l'artisan. «Les produits sont plus frais. Et les producteurs sont rendus qu'ils nous reconnaissent!», s'amuse François Cloutier. Du côté des exposants, on ne fait que saluer l'initiative, qui en est à sa troisième édition. «C'est un événement de prestige qui

a beaucoup d'avenir», estime Simon-Pierre Bolduc, copropriétaire de la Fromagerie La Station. Trois autres fromageries de la région y exposaient leurs produits, en plus d'Apéri-Fruits de Compton, qui a arrosé le tout d'un peu de vins de mûre et de cassis. Où est donc le chauvinisme envers ses propres produits, quand autant de fromages du coin sont offerts dans un même lieu? «On est chauvins de la région, précise Simon-Pierre Bolduc. Avec les autres producteurs, ça fait de notre site une destination fromage, avec des produits très complémentaires.» Producteurs et visiteurs ayant remarqué l'organisation efficace, il ne reste qu'au comité à se donner une note. «Tout a très bien été, estime Lisette Proulx. Et avec la complexité de la logistique, on se donne un A!» «Il y a plein de nouvelles tendances en alimentation, remarque Vincent Poirier, aussi un nouveau visiteur. Moi, c'est le local que j'adopte, et c'est fantastique de rencontrer les producteurs ici. J'ai hâte qu'on ait un vrai grand marché central à Sherbrooke, pour rencontrer tous ces gens», conclut-il.

Copyright © 2000-2008 Cyberpresse Inc., une filiale de Gesca. Tous droits réservés.