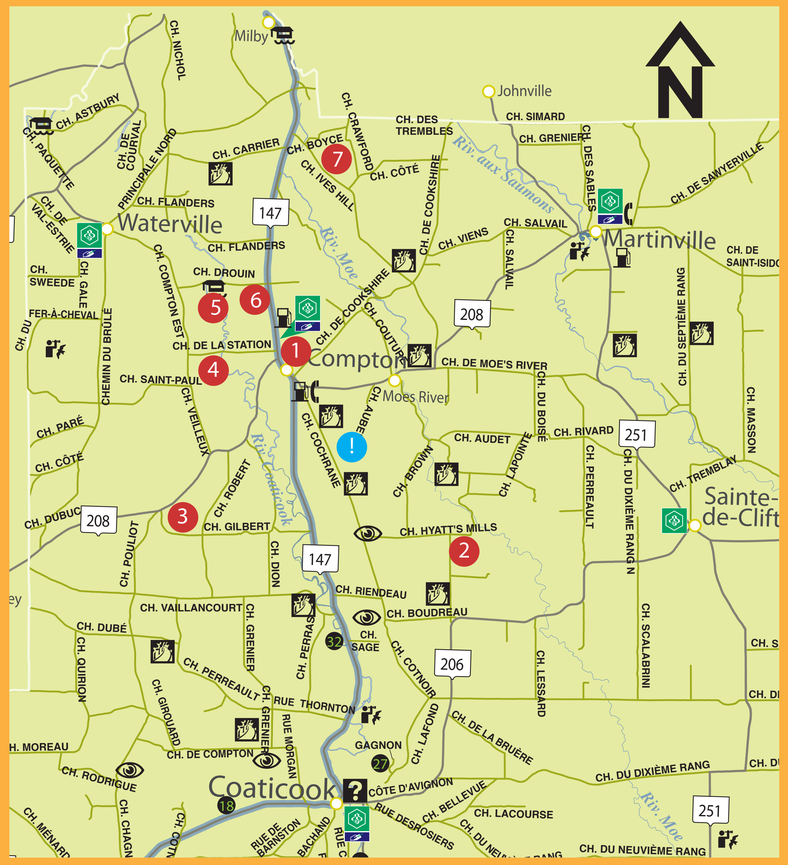
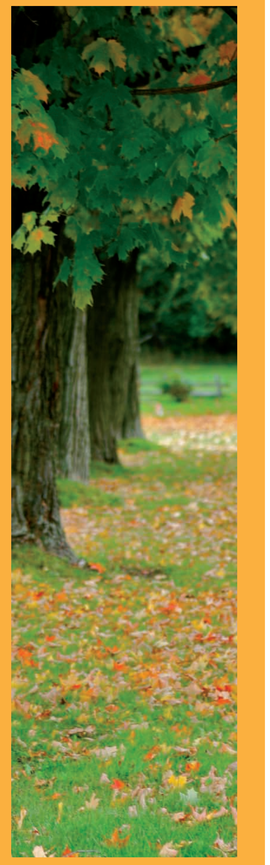
Bienvenue à la Virée gourmande



- Chemin des Cantons
- Information touristique
- Montagne
- Point de vue
- Site ornithologique
- Grange ronde
- Pont couvert
- Station service
- Toilette publique
- Téléphone public
- Douanes
- Vélo de montagne
- Tunnel d'arbres
- Caisse populaire Desjardins des Verts-Sommets-de-l'Estrie avec guichet



Toutes les activités sont gratuites sauf les dégustations. Des coupons de dégustation (1 $ le coupon) sont en vente sur toutes les destinations et échangeables partout sur la Virée gourmande. Cinq coupons de dégustation gratuits remis aux enfants de douze ans et moins!

Seul l'argent comptant est accepté sur les destinations de la Virée gourmande. Passez au guichet avant de prendre la route.

Aidez-nous à faire des Comptonales un événement Zéro déchet.

SVP respectez les consignes sur les bacs!

Apportez votre glacière, votre appareil photo et votre appétit!

Prenez l'autobus avec ACTI-BUS, en collaboration avec Ferrotech Ménard. Trouvez les arrêts aisément au coeur du village et sur toutes les destinations!

Trajet A						Dernier retour au village	Dernier retour au village	Dernier retour au village
Départ village	11h	11h30	12h30	13h40	14h55	15h55	16h25	16h55
Arrivée Ives Hill	11h10	11h40	12h40	13h50	15h05	16h05		
Départ Ives Hill	11h15	11h45	12h50	14h03	15h13	16h10		
Arrivée Abri végétal		11h50	12h55	14h08	15h18		16h35	
Départ Abri végétal		11h55	13h05	14h13	15h25		16h40	
Arrivée Gros Pierre		12h00	13h10	14h20	15h30			17h00
Départ Gros Pierre		12h10	13h20	14h25	15h40			17h05
Arrivé village	11h25	12h20	13h30	14h35	15h50	16h20	16h50	17h15

Trajet B						Dernier retour au village
Départ village	11h	12h	13h	14h	15h	16h
Arrivée Cochrane	11h05	12h05	13h05	14h05	15h05	16h05
Départ Cochrane	11h20	12h20	13h20	14h20	15h20	16h20
Arrivée Vallons	11h30	12h30	13h30	14h30	15h30	16h30
Départ vallons	11h35	12h35	13h35	14h35	15h35	16h35
Arrivée village	11h45	12h45	13h45	14h45	15h45	16h45

Trajet C						Dernier retour au village
Départ village	11h	12h	13h	14h	15h	16h
Arrivée La station	11h10	12h10	13h10	14h10	15h10	16h05
Départ	11h20	12h20	13h20	14h20	15h20	16h20
Arrivée Ferland	11h30	12h30	13h30	14h30	15h30	16h30
Départ	11h40	12h40	13h40	14h40	15h40	16h40
Arrivée village	11h50	12h50	13h50	14h50	15h50	16h50

(L'horaire des navettes est sujet à changement. Informez-vous sur place ou au comptonales.com)

SERVICE DE TRANSPORT ADAPTÉ, COLLECTIF ET INTERURBAIN
ACTI-BUS
RÉGION DE COATICOOK INC.

Fier partenaire

FERROTECH MÉNARD INC.
Casting & Machining speciality
Spécialité en fonderie et en usinage

1 La fête au Village en détails

A) Lieu historique national Louis-S.-Laurent
6790 route Louis-S.-St-Laurent

B) BioBon
6820, route Louis-S.-St-Laurent

C) Les Miettes
6770, route Louis-S.-St-Laurent

D) Les Terrasses Wood
6805, route Louis-S.-St-Laurent

E) Le Cinquième Élément
6815, route Louis-S.-St-Laurent

F) École Louis-St-Laurent de Compton
6835, Route Louis-S.-St-Laurent

G) Xocolatl
6925, route Louis-S.-St-Laurent

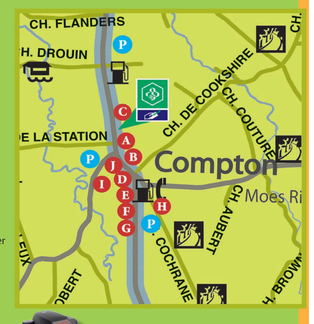
H) Église St-James
Coin des chemins Cochrane et Moe's River
Expo photo

I) La COOP Compton
26, chemin Hatley

J) Marché Grégoire et filles Bonichoix
8, chemin Hatley

P) Stationnements
Assurances Leblanc
Ferrotech Ménard
Entrée du parc des Lions

Navettes
Trajet A) arrêt d'autobus Acti-Bus
Trajet B) 6749 route Louis-S.-St-Laurent
Trajet C) 3, chemin Hatley



sur le vif…
Téléchargez vos photos au village

1 La fête au Village

Route Louis-S.-St-Laurent

Nos marchands vous attendent avec leurs invités

Marché Grégoire et filles, savourez les produits du domaine Félibre

Le Cinquième Élément reçoit la Ferme Beaudoin, producteurs de cerises.

Les Terrasses Wood et ses invités spéciaux vous reçoivent à leur façon.

Boulangerie artisanale et éducative Les Miettes présentes les Ateliers d'Hélios.

Pâtisserie Boulangerie Bio Bon reçoit la Ferme Horizon, Philippe avec ses Samosas et L'Olivier santé.

École Louis-St-Laurent présente les Produits Compton'École et Reynelde Bérubé, auteure

Lieu historique National Louis-S.-St-Laurent reçoit le chef Stephane Lo Ré, Miche Croc Pot, Marie-Claude Ares, Les pâtes Alegria, Péchers Moutons, les produits corporels Ucosmo et les Créations Fil de Cœur.

La Coopérative agricole vous ouvre ses portes

Xocolatl reçoit les Savons de Popo, Richard Ruel, ébéniste et Devost avec ses boites aux lettres.

Animation, musique et plaisirs gourmands pour tous!

OHÉ LES ENFANTS !

OÙ EST PICO ?

Pico le Clown se promène sur toutes les destinations. Si vous le trouvez, croquez-le en photo et allez télécharger votre photo au village ou à la destination numéro 6. L'auteur de la photo que notre jury jugera la meilleure, remportera un appareil photo numérique, gracieuseté de Brunelle Électronique!

Concours ouvert aux 12 ans et moins.

Bonne chasse aux images!

2 Les Vallons Maraîchers

440, chemin Hyatt's Mill

Chef: Rémi Junkersdorf, Café Aragon, Sherbrooke

La cuisine aux mille parfums

Un collectif des Marchés de solidarité des amis de la terre de L'Estrie et leurs collaborateurs sont nos invités spéciaux cette année. Découvrez ici l'avenir de la distribution alimentaire locale et un système de distribution alternatif efficace et économique. Dégustez une riche variété de produits d'une qualité exceptionnelle et familiarisez-vous avec le fonctionnement de ces marchés opérés par des bénévoles passionnés.

Connaissez-vous le Moulin la Fine Fleur? Leurs méthodes de productions de farines bios relèvent d'une réelle science et engendrent des produits de haute qualité qui respectent davantage l'environnement et la santé humaine. Découvrez leurs produits !

Brin d'Elfe vous présente ses savons de fabrication artisanale et de nombreux produits pour vous gâter!

L'artiste Louise Olson Lebeau travaille devant vous différents médiums et des pièces en cours de réalisation. Sa nouvelle passion : donner une seconde vie à des objets destinés à la destruction.

Prenez une petite pause pour une visite guidée des champs enchantés des Vallons Maraîchers. Vous serez surpris par leur variété de melons, une dégustation savoureuse!

3 Fromagerie La Station

440, chemin Hatley

Chef: Éric Garand, Plaisir Gourmand, Massawippi

Une expérience colorée aux multiples saveurs du terroir

Ayant à coeur la qualité, les célèbres fromagers de La Station transforment le lait biologique issu de leur ferme en de savoureux produits que vous voudrez absolument partager avec vos amis et votre famille. Leurs invités, Au Bonheur des prés, également producteur bios vous font savourer des viandes d'une qualité supérieure. Les jardins Solail, producteurs d'ail biologique vous attendent également. Pour accompagner le tout, découvrez une variété exceptionnelle de pommes de terre, de piments et de courges grâce aux Jardins du Ruisseau Ball. Savourez aussi les produits d'érable de la Ferme Brault et bien d'autres délices de la Pâtisserie Coaticook et du vignoble Du Tremblay.

Pour le plaisir de tous, admirez le travail du potier, Réjean Cotes, un homme généreux qui n'a pas peur de se salir les mains pour réaliser des œuvres uniques. Richard Beauchamp parcourt le monde pour vous apporter tissus et pierres rares, avis aux curieux.

4 Verger Ferland

380 De la Station

Chefs: Yvon et Daniel, La Ruée vers Gould, Gould

L'histoire écossaise de notre région est l'inspiration de notre cuisine...découvrez notre terroir dans votre assiette!

Voilà enfin la meilleure saison pour vous procurer les produits de ce verger : pommes, poires, prunes, beignes, alcool, gelées, jus et j'en passe! Nos chefs invités se feront un plaisir de vous raconter en gastronomie l'histoire passionnante de la présence des Écossais dans la région du canton de Lingwick. Les Jardins des Grenouilles Charmantes vous feront savourer les produits transformés de leurs jardins : chutneys, moutardes et confitures accompagnées des savoureux produits de la célèbre boulangerie ambulante Le Pain Voyageur. Découvrez les produits de Bœufs Parthenais, des saucissons variés, pemmican et viandes déshydratées riches en protéines et faibles en gras. Gardez-vous une petite place pour le dessert, Miel Pur Délice à bien des produits à vous faire découvrir.

Mélissa Garder, cette jeune femme dynamique au sourire enchanteur, vous propose des bijoux qu'elle confectionne pour toutes les occasions.

5 L'Abri Végétal

350, chemin Drouin

Chef: Andrea Hacqueil, Café Au Vieux Presbytère, Waterville

Cuisine végétarienne internationale, la santé et la prévention du cancer par une nutrition saine.

Prenez le temps de vous arrêter près de cette rivière où un ancien pont couvert vous procurera une pause ombragée et préparez-vous à toute une surprise! Un marché bistro Bio vous y accueillera! Vous voulez tout connaître de l'alimentation saine? Légumes, bouchées bio, bières artisanales, animations et artistes sauront vous nourrir!

Laissez-vous tomber dans les sublimes étales et l'immense variété de légumes bio de la Ferme Sanders. Essayez les produits de la microbrasserie Boquébière et offrez-vous un moment de détente savoureux! Sous un couvert d'arbres et de verdure, ce site enchanteur cache des serres de tomates bio de toutes grosseurs et couleurs que vous pourrez visiter. Saviez-vous que Yannick de Soyam Végé fabrique divers aliments qui remplacent savoureusement la viande? Les plus petits seront charmés par les marionnettes de Gaëlle Longpré et les articles multicolores de la boutique Mandragore, pour apprendre à s'amuser simplement. Luc Beaudoin, aquarelliste sera-là pour saisir les splendeurs de ce paysage unique.

Discutez avec notre chef Andréa et apprenez-en encore davantage! Des dégustations de qualité qui éveilleront vos papilles!

6 Verger Le Gros Pierre

6335, route Louis-S.-St-Laurent

Chef: François Dubois, Le Bocage, Moes River

L'art de faire, l'art de plaire…

Au Gros Pierre, notre chef d'orchestre, François Dubois, nous propose une symphonie de goûts et de textures. Trois jeunes entreprises, Le Bastion Vert, Moissons Dorées et la Fromagerie «La bergerie de la Nouvelle-France» accorde sa partition avec Le Cep D'argent, Distribution solidaire et le Gros Pierre. De la fondue au fromage Zacharie Cloutier aux aubergines des deux Guillaume et aux bouchées de François, en passant par les pommes caramel du Gros Pierre et les surprises de Mélissa, un bon café directement du Pérou couronnera le tout, grâce à Distribution Solidaire! Aussi bien dire qu'on vous chantera la pomme!

Animation, musique et balades dans le verger attendent petits et grands.

sur le vif…
Téléchargez vos photos ici

7 Domaine Ives Hill

12, chemin Boyce

Chef: André Lapalme, Tablé du pont couvert, Milby

De la richesse des producteurs voisins aux plats gastronomiques et réconfort du chef, voilà la plus belle des complicités!

Le chiffre 7 exprime les étapes de la maturité, c'est pourquoi vous trouverez ici une ambiance unique!

Réservez-vous du temps pour bien profiter de tout ce que cette destination vous offre! Ces producteurs d'alcool de cassis a du nouveau cette année, des gelées, confits, sirop de cassis, les accompagnements parfaits pour les viandes que vous proposent leurs invités de marque: Lait Sanglier des Bois, avec au menu, sanglier, agneau, charcuteries, fumaisons et bien d'autres.Une gamme de produits exceptionnels de la boutique Oliva vous attendent. La Germaine sera là avec son Caprices des cantons, Caprices des saisons et Caprice des vents, des fromages succulents à pâtes molles, faits de lait cru provenant de leur ferme de Ste-Edwidge. Nathalie, propriétaire de l'Ô Bagel Café vous attend pour un petit espresso et des produits maison tout frais sortis du four! Petit détour santé avec l'herboristerie Paromel et les secrets de l'argousier.

Notre communauté amérindienne et métisse locale, Weetchumpee, vous prépare une multitude d'activités éducatives dans leur village aménagé pour l'occasion : 3 tipis dans lesquels vous pourrez faire un pont entre le passé et le présent. Dégustez la viande de sanglier cuite lentement sur des pierres chaudes selon la tradition, accompagnée d'une savoureuse tisane de cèdre. Observez le tailleur de pointes de flèche, fabrication de panier de frênes traditionnels abénaquis, sculpteurs de totem, etc. Laissez vos enfants découvrir l'esprit de plume avec la chef de la communauté. Ils seront fascinés par cette légende et découvriront une culture riche.

Bienvenue à tous pour la cérémonie du feu sacré à 10h le samedi et le dimanche.