

Les Comptonales

CARTE PROGRAMME LES SAMEDI ET DIMANCHE 26-27 SEPTEMBRE 2009

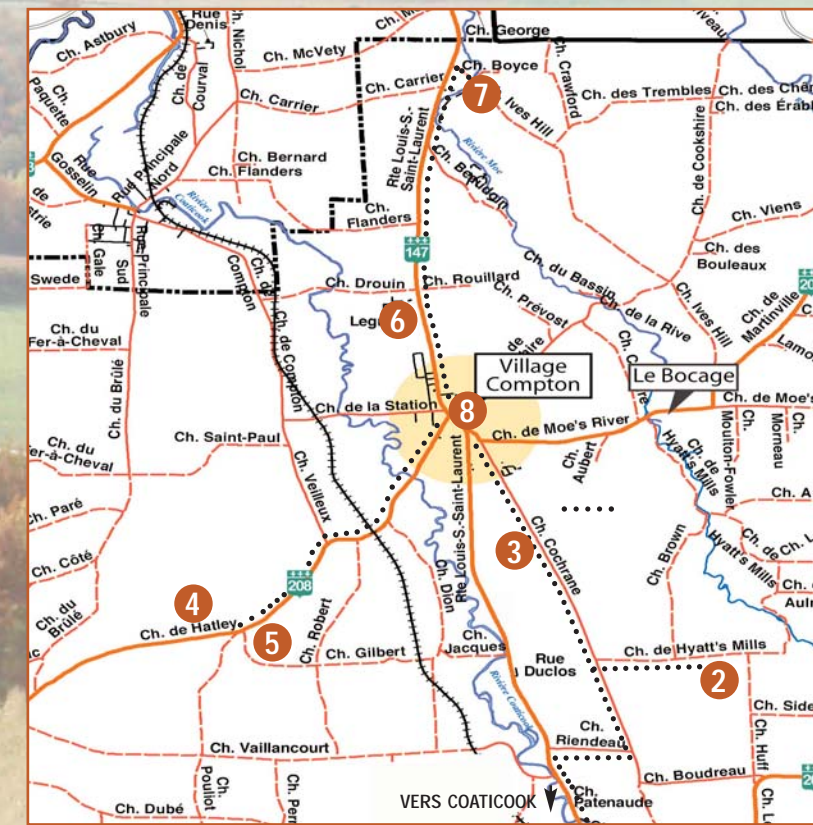
MARCHÉ À LA FERME * DÉGUSTATIONS * PHOTOGRAPHIE * ANIMATION * ARTISTES À L'OEUVRE

Virée gourmande

Trente producteurs et artistes à l'œuvre
Une centaine de bouchées de dégustation
Un marché à la ferme sur huit destinations!

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. Cinq dégustations gratuites aux enfants de 12 ans et moins! Seul l'accueil au village accepte les cartes de crédit ou de débit. Il est sage de passer au guichet avant de prendre la route. Bienvenue à la campagne!

Toutes les destinations sont ouvertes de 10 h à 17 h



Itinéraire proposé



1

SENS ET PASSIONS!

153, rue Thornton Nord
Coaticook

Producteurs

Hôte : Menthe Fraîcheur
Invité : Au Cœur Des Saisons
Invité : Les Jardins Solail

Produits en vente

- Menthe et produits de détente
- Fleurs comestibles
- Produits cuisinés
- Fines herbes
- Courges
- Tresses d'ail

Animation

- Auto-massage et maquillage pour enfants
- Décoration de couronnes de vigne
- Connaître et utiliser les courges
- Les vertus médicinales et culinaires de l'ail
- Tressage de l'ail

Artistes à l'œuvre

- Nathalie Champagne, concertiste sur vaisseaux de cristal
- Musique Oasis de lumière, Patrick Huard et son didgeridoo
- Laurie Goodhart, peintre et artiste multimédias
- Janic Losier, artiste peintre

Dégustations

- Chaudement Santé : canneberge/menthe
- Pétillante froide : gingembre/menthe frisée et fraises
- Mascarade de légumes/quinoa/menthe et fraises
- Pesto menthe et fromage de chèvre de Courval
- Surprise fleurie
- Potage à la courge Kampai
- Mini-scones aux capucines
- Salade courge/pomme/carotte
- Delicata trempette Solail

2

LE COMPAGNONNAGE

440, chemin Hyatt's Mills
Compton

Producteurs

Hôte : Les Vallons Maraichers
Invité : Verger Ferland
Invité : Fleuravie
Invité : Jeunes Pousses

Produits en vente

- Légumes et fruits biologiques
- Liqueur de poire et de prune
- Cidre Cuvée du Verger Ferland
- Huiles culinaires
- Sels et sucres aromatisés
- Épices et tisanes
- Produits pour le corps

Animation

- Interprétation des plantes médicinales
- Cultiver le plaisir de bien manger
- Le moulin aux mille farines
- Légende amérindienne des Trois sœurs (11 h et 13h)
- Jardin amérindien dans une serre
- Atelier pour les enfants : confection de signets en papier mousse

Artistes à l'œuvre

- Créations Fil de coeur, courtépines
- Martine Ménard, artiste peintre
- Isabelle Ménard, bijoux
- Nathalie Morin, signets et bijoux

Dégustations

- Les solanacées en salsa et ratatouille
- Les cucurbitacées en salade
- Baba ganoush
- Gelée d'ortie ou de pissenlit/baguette
- Tisane bleue
- Salade de fruits/sucre à la rose et lavande
- Légumes et sels aromatisés
- Cidre de glace et cidre aromatisé à la prune et à la pomme
- Jus frais pressé sur place
- Sorbets aux petits fruits

3

LA VACHE QUI RIT

225, chemin Cochrane
Compton

Producteurs

Hôte : Beurrierie du Patrimoine
Invité : Miel Pur Délice
Invité : Miche Crocrot
Invité : Le Pain Voyageur
Invité : Vignoble Côteaux du Tremblay

Produits en vente

- Produits laitiers vache et chèvre
- Produits de l'étable
- Charcuteries
- Miel
- Confitures et gelées
- Pains variés cuits sur place
- Vins comptonois
- Produits cuisinés

Animation

- Quiz sur les produits laitiers
- Jeux géants pour la famille

Artistes à l'œuvre

- Diane Gosselin, sacs à main cuir de vache
- Cercle des Fermières de St-Marc : artisanat varié
- Marcelle Brière, peinture sur bois

Dégustations

- Brochettes fromage et saucisse/érable ou fines herbes
- Yogourt au miel
- Mini gaufres fruits et miel
- Croustade pommes et miel
- Biscuits gelée de miel
- Muffins miel crémeux
- Gâteaux vanille/épices
- Soupe tomate épicée
- Pâté poulet et légumes
- Pain en bourse/tartinade de raisins bleus
- Vins : Oser, Rouge Gorge et Blanc des Monts

4

FIESTA MEXICANA

475, chemin de Hatley
Compton

Producteurs

Hôte : Les Jardins La Val'heureuse
Invité : Vignoble Côteaux du Tremblay
Invité : L'Abri Végétal
Invité : Restaurant Los Dorados

Produits en vente

- Plantes médicinales
- Tisanes
- Légumes rares et anciens
- Tomates
- Mets mexicains

Animation

- Les plantes médicinales d'hier à aujourd'hui
- L'épasote : son utilisation à travers quelques recettes
- Tout sur les piments : leur force, leur pays d'origine et leur utilisation
- L'histoire de la tomate

Artiste à l'œuvre

- Fiesta mexicana : mariachis (midi à 16 h)
- Troupe de danse mexicaine Frida Khalo (13 h 30)
- Pepito Gonzalez et Salsa : Le cheval dansant
- Rosa Aguirre, bijoux

Dégustations

- Muffins au calendula
- Tisanes
- Salsa tomatillos verts et doux
- Salsa rouge et piquante
- Ensalada de tomates
- Tacos frits
- Sauce pico de gallo
- Churros mexicanos

5

BOVINS, BON VIN... ET FROMAGE

440, chemin de Hatley
Compton

Producteurs

Hôte : Fromagerie La Station
Invité : Vignoble Côteaux du Tremblay
Invité : Boeuf Parthenais
Invité : Choco-La

Produits en vente

- Fromage de vache au lait cru : Comtomme, Alfred et Raclette au Poivre
- Vins et apéritifs
- Charcuteries diverses
- Chocolats créatifs

Animation

- Dans la peau d'un fromager affineur
- Petits animaux de la ferme

Artistes à l'œuvre

- Réjean Côté, potier
- Jocelyne Rochon, artiste peintre sur toiles et papiers

Dégustations

- Fondue de fromage sur feu de bois
- Pizzas de charcuteries parthenaises
- Chocolat au fromage
- Vins : Cepage Ste-Croix, Vidal Réserve et Apérosé



6

DE PARIS À STE-EDWIDGE

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

Producteurs

Hôte : Verger Le Gros Pierre
Invité : Fromagerie La Germaine
Invité : Vignoble La Halte des Pèlerins
Invité : Restaurant Le Petit Parisien

Produits en vente

- La pomme sous toutes ses formes
- Crêpes
- Fromage au lait cru/fabrication artisanale
- Cidre de glace et porto

Animation

- Atelier photo *Portraits pour tous* avec Vincent Cotnoir

Artistes à l'œuvre

- Vincent Cotnoir, photographe
- Fanchon Esquieu, illustratrice

Dégustations

- Pommes enrobées de chocolat
- Bouchées érable et pomme
- Caprice des Cantons/pommes
- Caprice des Saisons et chutneys variés
- Rillettes de canard pomme, vin de glace et fromage
- Risotto aux pommes et fromage en croûte de graines de tournesol grillées
- Croustade de ratatouille aux pommes
- Sablés au fromage
- Truffes au chocolat et au vin de glace
- Cidre de glace et porto



7

SAVEURS SÉPIA

12, chemin Boyce
Compton

Producteurs

Hôte : Domaine Ives Hill (Apéri-fruits)
Invité : Ferme lait sanglier des bois
Invité : Xocolatl

Produits en vente

- Apéritifs de cassis et de mûres
- Confiture, sirop et confit à base de cassis
- Viande et charcuterie de sanglier
- Pâtisseries et chocolats variés

Animation

- Exposition d'appareils photo, d'autrefois à aujourd'hui

Artistes à l'œuvre

- Laurence Bacon, tricot, filage et feutrage
- Luc Beaudoin, aquarelliste

Dégustations

- Apéritif de cassis Le St-Laurent
- Vin de mûres sauvages
- Terrines de sanglier
- Rillettes sur pain
- Saucisses tomates et basilic
- Bananes déshydratées, grains de café et bretzels enrobés de chocolat
- Tartinades chocolat, banane et orange



8

LA FÊTE AU VILLAGE

Rte Louis-S.-St-Laurent
Compton

Collectif d'entreprises

- Lieu historique national du Canada Louis-S.-St-Laurent
- BioBon, boulangerie-pâtisserie artisanale
- Boulangerie artisanale éducative Les Miettes
- Auberge des Beaux Cantons
- Miel Raymond Robert
- Boeuf Parthenais S.E.C.

Produits en vente

- Large gamme de produits fins transformés à partir des récoltes régionales : pizzas, tartes, pâtisseries, pains, chocolats, truite fumée, charcuterie à l'américainne, tisanes, miels, etc.

Animation et dégustation

Il y en a tellement... voir la suite au verso!

Ohé Les enfants! Où est Pico?



Pico le clown se promène aux Comptonales. Si jamais vous l'attrapez, croquez-le en photo puis venez télécharger votre image sur l'une ou l'autre des destinations [1] [6] [8]. L'auteur de la meilleure photo remportera un appareil numérique!

Bonne chasse aux images!

