

Communiqué  
Pour diffusion immédiate

## Les Cantons en vedette à Montréal en Lumière

**Sherbrooke, le 2 décembre 2009** – Tourisme Cantons-de-l'Est est heureux de s'associer à la l'équipe de **Montréal en Lumière** pour présenter notre terroir à titre de région québécoise vedette du volet **Les Plaisirs de la Table**. Ce prestigieux événement aura lieu dans la métropole du 18 au 28 février 2010. Le Douro au Portugal est pour sa part la région internationale à l'honneur alors que la Nouvelle-Orléans est la grande ville vedette.

### Nos producteurs sur place

« C'est une vitrine exceptionnelle qui s'offre aux producteurs de la région » comme le mentionnait le porte-parole de l'événement, le sommelier et chroniqueur Jean-François Demers. Afin de bien refléter la richesse de notre terroir, TCE a collaboré avec les deux principaux territoires en agroalimentaire et agrotourisme de la région à savoir Brome-Missisquoi et la Vallée de la Coaticook. Les 18 producteurs dont plusieurs vignobles, choisis par tirage au sort, seront présents à la mezzanine du Marché Jean-Talon les 20 et 21 février prochains pour un salon de dégustation, la vente de produits, des ateliers de cuisine et des conférences avec le chef réputé Jean-Paul Grappe. Deux jours intenses de présence estrienne au Marché Jean-Talon, haut lieu de rencontres gourmandes à Montréal. De plus, plusieurs des producteurs disposeront d'une autre fenêtre dans le cadre de la Fête des fromages d'ici et du Carrefour des Saveurs, deux activités du Festival qui se dérouleront au Complexe Desjardins.

### Des chefs invités

Quatre chefs réputés de chez-nous, **Geneviève Filion** du restaurant Le Bouchon, **Alain Labrie** de La Table du Chef, **Danny St-Pierre** de chez Auguste et **François Tourigny** de La Table Tourigny officieront aux fourneaux de restaurants montréalais à l'invitation de leurs pairs. Une occasion de plus de savourer le savoir-faire des Cantons sur les bonnes tables montréalaises.

### Un nouveau logo

Tourisme Cantons-de-l'Est et ses partenaires ont profité de cette belle opportunité qu'est **Montréal en Lumière** pour se donner une signature en tourisme gourmand. Moderne et épurée, elle évoque automatiquement la relation de la terre à la table tant dans notre assiette que dans notre verre. *Le goût des Cantons, c'est nous!* rappelle l'importance des producteurs, des transformateurs et des restaurateurs dans le développement d'une restauration identitaire.

## Montréal en Lumière une étape significative

En terminant, la présidente de Tourisme Cantons-de-l'Est, madame Jocelyna Dubuc a tenu à rappeler que « l'Art de vivre, si précieux à notre région, se décline tout particulièrement en tourisme gourmand par la richesse de notre terroir, la qualité de nos tables et l'accessibilité de nos produits. Cette collaboration avec **Montréal en Lumière** consacre le travail de plus de trois décennies de mise en valeur des produits et des bonnes tables d'ici. Pour s'en convaincre repensons un instant aux réalisations de nos premiers vigneron, à l'Auberge Hatley, à Skiwippi... » TCE entend multiplier à court terme les initiatives de mise en valeur des produits d'ici en partenariat avec les acteurs de ce milieu : les producteurs, les restaurateurs, les CLDs, le MAPAQ et l'UPA.

### LES PRODUCTEURS PARTICIPANTS À MONTRÉAL EN LUMIÈRE

Vignoble Les Brome  
Vignoble de l'Orpailleur  
Vignoble Domaine des Côtes d'Ardoise  
Vignoble La Mission  
Domaine Pinnacle (cidre de glace)  
Domaine du Ridge (vin)  
Ferme les Bobines (truite)  
Au cœur des Saisons (fleurs comestibles ou courges)  
Bio-Bon (végé-paté)  
Boulangerie Les Miettes  
Canard du Lac Brome  
Fleurs de Pommiers (cidre et vinaigres)  
Fromagerie des Cantons  
Laiterie de Coaticook (dessert)  
Le Petit Mas (condiments)  
Marché de solidarité de Sherbrooke  
Miellerie Lune de miel  
Meunerie La Milanaise



De plus, la journaliste gastronomique Michèle Foreman, auteure du livre sur la cuisine régionale *L'histoire savoureuse d'une région... Cantons-de-l'Est* présentera un atelier le samedi 20 février à 11 h.

- 30 -

**Source :** Danie Béliveau  
Relations de presse  
819 820-2020/1 866 963-2020  
[db@atrce.com](mailto:db@atrce.com)