

Les Comptonales

CARTE-PROGRAMME

SAMEDI & DIMANCHE LES 29-30 SEPTEMBRE 2007

DÉGUSTATIONS * ATELIERS * ARTISTES À L'ŒUVRE * ANIMATION POUR LES PETITS ET LES GRANDS

Huit destinations vous offrant
de savoureuses bouchées cuisinées

30
artisans

Parcours gourmand

Le Parcours gourmand regroupe une trentaine d'artisans de l'agrotourisme de Compton et de la MRC de Coaticook sur plusieurs destinations : ferme, verger, fromagerie, boutique de transformation, table, jardin, horticulteur et éleveur.

Des coupons pour les dégustations (1\$ chacun) sont en vente chez tous les producteurs complices et à l'accueil au village (argent comptant seulement). Huit dégustations gratuites seront accordées aux enfants de 12 ans et moins grâce au laissez-passer jeunesse disponible à l'accueil au village

1

STATION FROMAGE

440, chemin de Hatley,
Compton

Producteurs

Hôte : Fromagerie La Station
Invité : Fromagerie Domaine de Courval
Invité : Fromagerie la Germaine

Produits

- Fromages de vache au lait cru :
Comtomme et Alfred; Caprice des saisons et Caprices des Cantons
- Fromages de lait de chèvre et crème de vache : *Kunik et Perle*

Animation

- Atelier de dégustation
Café et fromages avec Christian Lacroix de Lenoir-Lacroix

Artistes à l'œuvre

- Laurie Goodhart, estampe et peinture
- Norman Brooke, sculpture

Dégustations

Bouchées élaborées à partir des fromages :
- *Comtomme*
- *Alfred*
- *Caprice des saisons*
- *Caprices des Cantons*
- *Kunik*
- *Perle*

2

LES FRUITS DE LA PASSION

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

Producteurs

Hôte : Verger Le Gros Pierre
Invité : Le Coin des petits fruits
Invité : Domaine Félibre

Produits

- La pomme sous toutes ses formes, crêperie
- Fruits frais et cuisinés : framboises, bleuets, poires et plus!
- Cidres aromatisés aux fruits : *Le Pêché et le Rosé*

Animation

- Atelier *slow food* avec Francoise Kayler: apprendre à nommer et apprécier les caractéristiques de quatre variétés de pommes

Artiste à l'œuvre

- Javier Melganejo, fabrication de flûtes d'argile

Dégustations

- Surprises aux pommes
- Apéritif *Le Rosé* à la framboise
- Apéritif *Le Pêché* à la pêche et aux abricots
- Amandes chaudes et beurre de pomme du Coin des petits fruits

3

APÉRO BUCOLIQUE

12, chemin Boyce,
Compton

Producteurs

Hôte : Apéri-Fruits Compton
Invité : Lapins de Stanstead

Produits

- Apéritifs et produits du cassis
- Lapin bio : produits frais et cuisinés

Animation

- Visite aux champs et interprétation du cassis

Artistes à l'œuvre

- Jacques Audet : peinture au pastel et pastel à l'huile

Dégustations

- Vin apéritif de cassis
- *Murmures* - vin apéritif de mûres sauvages
- Sirop de cassis
- Confit de cassis
- Confit d'oignon de cassis
- Confit de lapin de Stanstead et son coulis de cassis

4

LA PETITE FERME DANS LA PRAIRIE

430, chemin Gosselin,
Waterville

Producteurs

Hôte : La ferme des saveurs champêtres
Invité : Menthe fraîcheur
Invité : Le potager d'Émylou

Produits

- Saucisses, terrines
- Produits de la menthe : gelée, pesto
- Légumes et fruits biologiques

Animation

- En visite à la ferme : jeu-questionnaire animé par Josiane et Marc-Antoine
- Démonstration de sculpture sur pierre avec Martine Bélanger

Artiste à l'œuvre

- Martine Bélanger, Sculpture sur pierre

Dégustations

- Mijoté de pintade au vin rouge
- Brochette 3 saucisses
- Pesto à la menthe et basilic
- Pétillant à la menthe
- Bouchée de chocolat belge à la gelée de menthe
- Mini coupe de fruits frais yogourt et menthe
- Gelée de menthe sur croûtons
- Crudités et croûton/ trempette bettrave
- Poireau en vinaigrette chaude
- Potage au poivron rouge et ail rôti