

## LES RENDEZ-VOUS AGROALIMENTAIRES DE LA CHAUDIÈRE-APPALACHES

# Les Arrêts gourmands, un réseau exceptionnel de saveurs du terroir

Que représente ce panneau orangé souriant, visible lors des déplacements en Chaudière-Appalaches? Il distingue les quelque 130 entreprises du réseau des Arrêts gourmands. Ceux-ci sont répartis aux quatre coins de la Chaudière-Appalaches, de Laurier-Station à Saint-Jean-Port-Joli, en passant par Lévis et Sainte-Marie.

Ces producteurs, transformateurs, restaurateurs et propriétaires de boutiques gourmandes, tous des passionnés inconditionnels de la qualité, proposent aux consommateurs une expérience distinctive de découvertes et d'approvisionnements en produits agroalimentaires aux couleurs et aux saveurs de la région.

La Chaudière-Appalaches jouit d'une localisation géographique privilégiée qui lui confère un statut de véritable jardin, voisin immédiat de la Capitale-Nationale. Ses artisans peaufinent depuis plus de 300 ans les traditions de la culture et de l'élevage dont l'abondance des produits crée la richesse et l'originalité de la gastronomie régionale. Le réseau des Arrêts gourmands permet donc de découvrir cette région d'une manière originale à travers son territoire et ses savoureux produits agroalimentaires.

Le réseau des Arrêts gourmands a été créé en 2006 par la Table Agroalimentaire de la Chaudière-Appalaches (TACA), un organisme régional dédié au développement de la filière bioalimentaire. Au fil des années, le nombre et la diversité des entreprises membres ont évolué au même rythme que l'intérêt de la population à consommer des produits locaux, authentiques et savoureux. Les membres doivent respecter un certain nombre de conditions pour adhérer au regroupement. Ainsi, ils sont tous identifiés



par le panneau orange qui constitue non seulement un logo facilement identifiable, mais surtout un gage de qualité. Les entreprises Arrêts gourmands se déclinent en quatre catégories qui présentent une offre alimentaire délicieusement diversifiée, de la terre à la table : producteurs, transformateurs, restaurateurs et boutiques.

Les **producteurs** cultivent l'art de la fraîcheur et vous ouvrent leurs portes : bleuetières, fermes maraîchères, vergers, fermes d'élevage de chevreux, de bisons, de canards et bien d'autres. Disposant d'un point de vente à la ferme, ces entreprises vous donnent directement accès à des produits frais ou transformés. Des activités connexes comme l'autocueillette et les visites guidées sont souvent disponibles pour rendre l'expérience des visiteurs encore plus mémorable.

Quant aux **transformateurs**, ils partagent leur savoir-faire dans des domaines fort variés : boulangerie, fromagerie, érablière, miellerie, vignoble, cidrerie, microbrasserie, etc. S'approvisionnant prioritairement de matières premières locales ou régionales, ils offrent des produits alimentaires exclusifs, directement sur les lieux de l'entreprise.



On parle notamment de dégustation et d'interprétation des méthodes de production parmi les activités connexes susceptibles de rendre la visite encore plus distinctive.

Les **restaurateurs**, pour leur part, maîtrisent habilement le mariage des saveurs locales, qu'ils possèdent une auberge champêtre, un casse-croûte gourmand, un bistro, un gîte du passant ou une table gastronomique, etc. Les créations uniques que ces chefs ont élaborées avec soin doivent être savourées pour le plaisir des papilles, dans un menu comprenant des produits d'une douzaine de fournisseurs locaux ou régionaux. Chaque bouchée devient alors une expérience gustative authentique!

Finalement, les propriétaires de **boutiques** mettent en valeur le terroir régional sur leurs tablettes : pensons, entre autres, aux boucheries spécialisées, aux magasins généraux, aux marchés de quartier et aux épicerie fines. Ces commerçants, qui offrent des produits d'au moins douze fournisseurs locaux ou régionaux, se font un plaisir de guider les visiteurs vers de nouvelles trouvailles culinaires de la Chaudière-Appalaches. Leurs conseils personnalisés

### LES PROCHAINS RENDEZ-VOUS AGROALIMENTAIRES

**6 septembre**  
Les récoltes

**13 septembre**  
La formation

assurent à tout coup une expérience de magasinage chaleureuse et conviviale.

### À consommer sans modération!

Quelle belle façon d'ajouter du plaisir sensoriel à une balade de découvertes des terroirs de la Chaudière-Appalaches ou de joindre l'utile à l'agréable lors de déplacements. Sur la route, les gens succomberont aux charmes de ces adresses gourmandes. Les expériences sont nombreuses et uniques, de la terre à la table. Quelle que soit la raison de la visite dans un Arrêt gourmand, le fameux panneau orangé souriant guidera votre route pour goûter la Chaudière-Appalaches gourmande!

Les Arrêts gourmands sont plus que jamais accessibles pour faire découvrir la Chaudière-Appalaches et ses produits du terroir. Le site [www.arretsgourmands.com](http://www.arretsgourmands.com) comprend la carte interactive, l'index complet par catégories ainsi que les fiches complètes des entreprises. Préparer ses détours gourmands n'aura jamais été aussi simple puisque cette nouvelle plateforme Web est également accessible par l'entremise des tablettes et des téléphones intelligents. On peut également suivre les Arrêts gourmands sur Facebook pour être informé des nouveautés en exclusivité. Finalement, en visitant un Arrêt gourmand, il est possible de se procurer le répertoire régional papier, la bible pour tout adepte du Réseau!

Les Arrêts gourmands, une passion qui se savoure en Chaudière-Appalaches!

## Les produits alimentaires de la Chaudière-Appalaches, pour tous les goûts à deux pas de chez vous!



[www.arretsgourmands.com](http://www.arretsgourmands.com)



Les **ARRÊTS gourmands** de la Chaudière-Appalaches



Toujours le bon choix!

Québec