

TOURISME

En septembre... mettez les saveurs du Pontiac dans votre assiette

Danielle Bélec
dbelec.cld@mrcpontiac.qc.ca

La fin de l'été signale le temps des récoltes dans le Pontiac, une destination de plus en plus convoitée pour son charme champêtre, ses sports nautiques et son patrimoine bâti et naturel d'une diversité exceptionnelle.

Mais en septembre, ce sont les produits du terroir qui sont en vedette.

Le Pontiac a récemment lancé un circuit agroalimentaire proposant 19 arrêts chez des cultivateurs et commerçants locaux qui invitent fièrement gourmets et gourmands à mettre les saveurs du Pontiac dans leurs assiettes. Voici un aperçu des produits qui vous titilleront les papilles...

Truite – Arrêt No. 2 sur la carte

La pisciculture Cedar Creek Farm de Shawville élève des truites de grande qualité que vous pouvez pêcher

vous-même dans un étang sur place ou vous procurer fraîche, fumée ou en produits artisanaux.
www.cedarcreekfarm.ca

Cidre – Arrêt No. 4 sur la carte

Vivez une expérience rafraichissante et délicieuse à la Cidrerie Coronation Hall à Bristol. Apprenez la méthode utilisée pour produire ce cidre de grande qualité et agrémentez votre visite d'un dessert, thé ou cidre dans l'élégant salon de thé.
www.coronationhall.com

Produits des Fermes Three Hill – Arrêt No. 19 sur la carte

Le magasin des Fermes Three Hill à



Chichester a en inventaire toute une gamme de produits de la ferme : légumes frais, viandes de bœuf, d'agneau et de porc, miel, sirop d'érable, conserves et œufs frais. Mardi à dimanche de 10h à 17h, 819-689-2827.

Vous pouvez vous procurer la Carte agroalimentaire du Pontiac dans les

kiosques d'information touristique de l'Outaouais ou en ligne à www.tourismepontiac.com. Ce circuit est une excellente façon de découvrir cet immense territoire au sud-ouest de la province qui regorge de beautés naturelles, d'idées de sorties plein-air et surtout, de produits du terroir. ■