

À la découverte de notre terroir!

Les produits du terroir, vous connaissez? Vous devriez, car ces merveilles aux saveurs bien de chez nous peuvent faire toute la différence dans nos petits plats. Bon appétit!

Sirop d'érable Isens

Les sirops d'érable de la marque Isens ont été créés par le chef Philippe Mollé, et le contenu de leurs jolies bouteilles est remarquable: sirop d'érable extra-clair de première qualité parfumé à la vanille tahitienne, au thé vert matcha, au piment d'Espelette et à la réglisse... Délicieux sur des crêpes, des gaufres, du pain doré, du yogourt et du gâteau blanc. Truc gourmand: badigeonner un poulet ou un filet de saumon de sirop d'érable au piment d'Espelette avant de le faire griller.

PRIX: 11,83 \$ POUR UNE BOUTEILLE DE SIROP CLAIR
INFO: WWW.ISENS.CA OU 450 742-7170
9149, ROUTE MARIE-VICTORIN, CONTRECEUR

Foie gras Aux Champs d'Élisé

Depuis plus de 10 ans, l'entreprise Aux Champs d'Élisé élève des canards nourris au maïs, qui produisent un foie gras riche et onctueux, comme du bon beurre frais! Outre ce produit gourmet, la ferme vend du canard sous toutes ses formes: magrets crus, fumés ou séchés, mousses et terrines de foie gras, et le délice des délices: le foie gras cuit au torchon, qu'on déguste en fines tranches sur un morceau de pain aux noix ou sur un croûton maison.

PRIX: 15,50 \$ POUR 100 g
INFO: WWW.AUXCHAMPSDELISE.COM OU 450 460-7865
114, CHEMIN DU VIDE, MARIEVILLE



Thé du Labrador et canneberges, de Nutra-fruit

Ce petit emballage a attiré notre regard... puis a piqué notre curiosité! Créé à Québec par l'entreprise Nutra-fruit, ce produit renferme un mélange de feuilles de thé du Labrador et de canneberges séchées, qu'on laisse doucement infuser. Résultat: une boisson parfumée et délicieusement fruitée. Idéale aussi pour parfumer les sauces et les marinades. L'entreprise propose d'autres aliments, mettant principalement à l'honneur les canneberges.

PRIX: 7,99 \$ | INFO: WWW.NUTRA-FRUIT.COM OU 418 687-7704
1375, RUE FRANK-CARREL, BUREAU 33, QUÉBEC

En nous associant à Rainforest Alliance, nous encourageons les pratiques de production respectueuses de l'environnement. En prônant l'agriculture durable, nous nous assurons que les prochaines générations profiteront, elles aussi, des ressources naturelles comme l'eau et les terres qui permettent la culture du café.



Les travailleurs agricoles et

leurs familles, qui vivent sur les fermes certifiées

Rainforest Alliance^{MC}, ont accès à l'éducation et aux soins médicaux, profitent d'un logement et jouissent de conditions de travail sécuritaires.

Aujourd'hui, 30 % de nos grains sont certifiés, et nous voulons atteindre les 100 % au cours des prochaines années. Ainsi, le café que vous dégustez fait assurément du bien. Visitez Nabob.ca pour en savoir davantage.



Herbes salées

Incontournables en cuisine, Les Herbes salées du Bas-du-Fleuve sont un mélange unique de fines herbes et de légumes finement hachés et macérés dans du sel. Tout est produit et récolté sur place, à la ferme. On ajoute une cuillerée de ce condiment dans les potages, les purées, les ragoûts, les mijotés, les omelettes, les quiches, le riz et les pâtes pour les assaisonner. Alliées à l'huile d'olive, ces herbes salées feront une délicieuse marinade qui parfamera les viandes rouges (particulièrement l'agneau!) et la volaille. Bref, on en met partout! Dans les épicereries et dans les boutiques spécialisées du Québec.

PRIX: 4,29 \$ POUR 500 ml | INFO: 418 775-4922
182, CHEMIN PERREAULT, SAINTE-FLAVIE

Chocolats Geneviève Grandbois

L'artisane Geneviève Grandbois ne concocte que les meilleurs chocolats et utilise des produits de première qualité: safran, eau de rose, piment d'Espelette, feuille de cigare Monte Cristo... Les résultats sont surprenants, mais ô combien exquis! On se laisse également séduire par le caramel à tartiner, le caramel croquant chocolaté ou par un rocher, une bouchée chocolatée aux pacanes à l'érable. Vendus un peu partout au Québec.

PRIX: 2 \$ (BOUCHÉE CLASSIQUE) ET 3,75 \$ (BOUCHÉE DE LA COLLECTION CHUAO)
INFO: WWW.CHOCOLATSGG.COM OU 514 270-4508
6750, AVENUE DE L'ESPLANADE, BUREAU 100, MONTRÉAL

Saumon fumé Atkins et frères

Halte gourmande obligatoire en Gaspésie, le fumoir Atkins et frères accueille les visiteurs toute l'année. Au menu? Des produits de la mer fumés à chaud ou à froid, puis déclinés en des délices surprenantes, comme les calmars fumés confits. Le saumon de l'Atlantique fumé à froid, un incontournable, se déguste en salade ou à l'apéro, simplement arrosé d'un filet de jus de citron et garni de quelques câpres.

PRIX: 4,49 \$ POUR 80 g | INFO: WWW.ATKINSETFRERES.COM OU 418 797-5059
1, RUE CHANOINE-RICHARD, MONT-LOUIS

TOUS LES PRODUITS PRÉSENTÉS SONT VENDUS CHEZ TERROIR ETCETERA, 4900, RUE MARTINEAU, À SAINT-HYACINTHE. NOUS TENONS À REMERCIER KATIE CLOUTIER ET LE CHEF ETIENNE DESMARIS POUR LEUR CHALEUREUX ACCUEIL.

Céréales La fourmi bionique

La fourmi bionique se vante d'offrir les céréales «granola» les plus gourmandes... et elle a raison! Préparée à partir de produits biologiques (baies de sureau, pétales de calendula et ginseng de Sibérie), la gamme compte six mélanges à base de flocons d'avoine, d'orge et de farine d'épeautre. Notre préféré, Le Divin, contient des noix de macadamia, des morceaux de chocolat blanc et des baies de sureau noir. L'Aphrodisiaque nous a également ravis grâce au mariage chocolat noir et ginseng. On ajoute une poignée de ces céréales dans un bol de yogourt nature ou on les déguste arrosées de notre lait préféré pour s'injecter une bonne dose d'énergie matinale! On trouve les produits La fourmi bionique partout au Québec.

PRIX: DE 5,29 \$ À 5,99 \$ POUR UN SAC DE 325 g
INFO: WWW.LAFOURMIBIONIQUE.COM OU 514 769-4246

Pesto et cie

Coup de cœur assuré! La gamme Pesto et cie pare notre assiette de couleurs et de saveurs irrésistibles! Préparés à partir d'ingrédients frais et exempts de colorants ou d'agents de conservation, ces pestos se déclinent en cinq saveurs, dont roquette et bleu, feta et citron, poivrons rouges et tomates séchées, poireaux et gingembre. En plus d'agrémenter tous nos plats de pâtes, les pestos sont délicieux tartinés sur des tranches de pain grillées ou des craquelins, ou encore pour rehausser poisson et poulet de leurs délicats parfums.

PRIX: 6,95 \$ | INFO: WWW.FLORALFOODS.COM

Huile de tournesol Saint-Ours

L'huile de tournesol Saint-Ours, c'est comme un champ entier de ces belles grosses fleurs jaunes... dans une bouteille! Naturelle et savoureuse, cette huile est faible en mauvais gras et renferme une forte proportion d'acides gras essentiels. Bref, un excellent choix santé! Parfaite pour relever une salade de légumes ou des légumes grillés, l'huile de tournesol Saint-Ours parfume à merveille le poisson et les salades de pâtes.

PRIX: 6,33 \$ POUR UNE BOUTEILLE DE 150 ml | INFO: 450 782-2201
419, CHEMIN DE SAINT-ROBERT, SAINT-ROBERT (région de Sorel-Tracy)



Les vins du vignoble Château Fontaine

Le vignoble Château Fontaine est le seul vignoble à Saint-Hyacinthe et dans les environs. La production vinicole se fait sur place et les 18 000 vignes donnent un vin fortifié de type porto ainsi qu'un vin rouge, le Justino. Les produits sont vendus exclusivement chez Terroir Etcetera, et le vignoble est ouvert au public pour une visite.

PRIX: VIN FORTIFIÉ 375 ml
VIN FORTIFIÉ 500 ml
JUSTINO 750 ml
INFO: WWW.TERROIRETC.CA
OU 450 799-4454
4900, RUE MARTINEAU,
À SAINT-HYACINTHE