
Restaurants complices Créateurs de saveurs

Des produits locaux dans les restaurants de la région

Sherbrooke, le 15 avril 2019 – Le secteur de la restauration a désormais sa signature régionale : Restaurants complices, la nouvelle appellation Créateurs de saveurs des Cantons-de-l'Est. Ce nouveau projet met à l'honneur le travail des restaurateurs, qui affichent fièrement leur démarche d'achat local. Cette mobilisation regroupe actuellement 20 établissements qui s'engagent auprès des producteurs de la région pour une partie de leur approvisionnement.

Facilement identifiable sur l'ensemble des moyens de communication des établissements participants, cette signature commune est une garantie pour les consommateurs. C'est un partenariat entre Tourisme Cantons-de-l'Est et le Conseil de l'industrie bioalimentaire de l'Estrie (CIBLE) qui est à l'origine de cette initiative. Le but étant de créer toujours plus de synergie entre les acteurs du secteur bioalimentaire. « Il n'y a pas de meilleurs ambassadeurs que les restaurateurs pour représenter nos produits régionaux. Ils rivalisent sans cesse de créativité pour nous surprendre avec de nouvelles saveurs ou réinventer des recettes traditionnelles. Ils contribuent grandement au dynamisme et à l'attractivité de la région. » s'est exprimé Annie Langevin, directrice des communications et du marketing et gestionnaire de la marque à Tourisme Cantons-de-l'Est.

Le lundi 15 avril, le Siboire Jacques-Cartier a accueilli, les restaurateurs et producteurs pour le lancement officiel du projet régional. Cette demi-journée de rencontres a permis d'aborder, sous plusieurs aspects le thème de la valorisation des produits locaux dans les secteurs de la restauration.

En exclusivité, deux capsules vidéo ont été projetées, elles mettent en lumière le talent des chefs à sublimer les produits Créateurs de saveurs des Cantons-de-l'Est. Ce contenu original permet aux auditeurs de s'immiscer dans les cuisines des restaurants pour découvrir certains de leurs secrets. On y voit la rencontre entre deux chefs ambassadeurs afin de confectionner une recette et d'échanger sur leurs façons de travailler les produits de la région. Le résultat donne des moments de partages complices et conviviaux entre des personnalités passionnées. Le propriétaire du restaurant Maison Boire, Brian Proulx a déclaré « Nous sommes très heureux d'avoir participé à ce projet qui valorise autant les formidables produits des Cantons-de-l'Est que notre travail quotidien. Nous attendons avec impatience les prochaines vidéos pour découvrir d'autres établissements. »

Un total de 6 capsules seront diffusées tout au long de l'année sur les réseaux sociaux. Pour le moment, deux établissements ont ouvert la porte de leur cuisine. Ainsi, le restaurant Maison Boire a reçu le chef et mixologue Jason Kacprzak du Bistro Kapzak à Granby et l'Etiquette Bar à vin à Magog a invité le chef Michel Levacque de l'hôtel Delta à Sherbrooke.

Le projet Restaurants complices Créateurs de saveurs a donc de beaux jours devant lui. En effet, les organismes initiateurs ont l'ambition, dans les années à venir, d'étendre la signature à un maximum d'établissements des Cantons-de-l'Est.

Il est possible de consulter la rubrique [Restaurants complices](#) du site internet createursdesaveurs.com qui référence déjà les établissements participants et de voir les [vidéos](#)

Voici la liste des établissements et de leurs chefs participant au projet :

Auberge Sutton Brouërie	Elise Bourduas
Bistro Saint-Édouard	Sara Coupry
Bistro West Brome	Michel Menard
Café Folies	Delphine Charillon
Hôtel Delta Sherbrooke par Mariotte	Jacques-Philippe Morin
La Brise du lac - Hôtel Suites Lac-Brome	Mélanie Brunelle
La Maison chez nous	Daniel Lacroix
Le cellier du roi - Club de golf Le Royal Bromont	Emmanuel Godin
Le Cinquième Élément	Denis Vézina
Le Madrigal Auberge-Spa	Sylvie Bédard
Le Temps des Cerises	Martine Satre
Les Quatre Canards, Hôtel Château-Bromont	Daniel Duquette
Maison Boire	Brian Proulx
Restaurant Kapzak	Jason Kacprzak
Restaurant L'étiquette Bar à vin	Christain Lavallée
Restaurant La Table à MO	Hélène Boutin
Spa Eastman	Jean-Marc Ederlin
Auberge Restaurant La Mara	Valerie Calusic
Restaurant Lo Ré	Stéphane Lo Ré
Café CAUS	Patricia Provencher

Pour faire partie de ce regroupement, les restaurants doivent, entre autres :

- Utiliser les produits en provenance de minimalement 10 entreprises certifiées Créateurs de saveurs Cantons-de-l'Est
- Proposer au moins un vin et une bière de la région (si le restaurant possède un permis de vente d'alcool)
- Identifier les produits Créateurs de saveurs Cantons-de-l'Est dans le menu

Ce projet a été réalisé grâce au financement provenant d'une entente entre les municipalités régionales de comté (MRC) de l'Estrie, incluant la Ville de Sherbrooke, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, réseau Agriconseils-Estrie, le ministère des Affaires municipales et de l'Occupation du territoire et la Fédération de l'UPA-Estrie. Participent aussi Desjardins, Tourisme Cantons-de-l'Est ainsi que les MRC de Brome-Missisquoi et de la Haute-Yamaska.

À propos du Conseil de l'industrie bioalimentaire de l'Estrie

Le Conseil de l'industrie bioalimentaire de l'Estrie (CIBLE) est l'organisme responsable du déploiement de la marque Créateurs de saveurs Cantons-de-l'Est qui compte plus de 160 producteurs et transformateurs parmi ses membres. Le CIBLE aide les entreprises dans la commercialisation de leurs produits principalement dans le marché de détail, le tourisme gourmand, la restauration et les marchés publics et de solidarité. Des projets de commercialisation dans le marché institutionnel sont également en cours.

À propos de Tourisme Cantons-de-l'Est

Tourisme Cantons-de-l'Est est l'association d'entreprises touristiques (ATR) qui représente l'industrie auprès des différentes instances. Depuis 1978, TCE favorise le développement de l'industrie touristique des Cantons-de-l'Est tout en faisant la promotion de ses produits sur les marchés québécois et internationaux. L'ATR s'associe aux valeurs de développement durable de la communauté estrienne et s'engage à promouvoir la qualité de vie et de l'environnement naturel dans son milieu. Au Québec, les Cantons-de-l'Est occupent le quatrième rang des régions les plus visitées avec 9,6 millions de visiteurs et des dépenses de 874 M\$ en 2016. Le tourisme compte 2 112 entreprises, génère 25 000 emplois ce qui en fait le 4^e employeur en importance après le commerce de détail, le secteur manufacturier et les soins de santé.

-30-

Sources :

Etienne Fremond
Conseiller en développement bioalimentaire
Conseil de l'industrie bioalimentaire de l'Estrie
Téléphone : 819 346-8905, poste 130
Courriel : cible@upa.qc.ca

Danie Béliveau
Relations de presse
Tourisme Cantons-de-l'Est
Cellulaire : 819 571-4449
Courriel : db@atrce.com