

## L'offre gourmande des Cantons-de-l'Est s'enrichit de nouvelles saveurs

### COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Pour diffusion immédiate

**Sherbrooke, le 9 septembre 2025** – La région des Cantons-de-l'Est se distingue par ses expériences culinaires authentiques. On y trouve des restaurants primés, dont six reconnus par Michelin, des dizaines de microbrasseries, des circuits gourmands tels que Les Têtes Fromagères et La Route des vins de Brome-Missisquoi, des cafés de village et de nombreux marchés publics. Cette année, les artisans de la région proposent de nouvelles initiatives savoureuses qui enrichiront encore l'offre touristique. Voici un aperçu des nouveautés qui attendent les visiteurs.

#### Un site web modernisé pour La Route des vins de Brome-Missisquoi

Le CLD Brome-Missisquoi dévoile une plateforme numérique complètement repensée pour [La Route des vins de Brome-Missisquoi](#). L'interface simplifiée facilite la recherche d'informations, tandis qu'une carte interactive permet de filtrer les établissements par ville, type d'entreprise, accessibilité ou services offerts. Les visiteurs peuvent créer leur propre itinéraire grâce à l'outil Ma Route personnalisée, consulter les heures d'ouverture synchronisées avec Google et découvrir des circuits thématiques suggérés.

#### Deux nouveaux vignobles biologiques sur La Route des vins de Brome-Missisquoi

La Route des vins de Brome-Missisquoi accueille deux nouvelles adresses certifiées biologiques :

- Maison Agricole Joy Hill à Freightsburg – Perchée sur la colline du même nom, cette exploitation familiale a planté 37 000 ceps de *Vitis vinifera* (Gamay, Blaufränkisch, Chardonnay, Grüner Veltliner, etc.) et élabore des vins naturels reflétant le terroir.
- Vignoble Pigeon Hill à Saint-Armand – Certifié biologique depuis ses premières plantations en 2010, il pratique une agriculture régénératrice et cultive principalement des cépages hybrides (Marquette, Saint-Pépin) avec une approche minimalistre.

Ces nouvelles destinations portent à 25 le nombre total de vignobles sur La Route des vins de Brome-Missisquoi.

#### Trois nouvelles fromageries rejoignent les Têtes Fromagères

Le circuit Les [Têtes Fromagères](#) des Cantons-de-l'Est compte désormais 16 fromageries. Trois nouvelles adresses s'ajoutent en 2025 :

- Fromagerie Brebis de Bromont – Cette ferme élève des brebis et produit des fromages artisanaux et du miel.
- Fromagerie Julio à Granby – Elle propose des fromages issus du lait de vaches Holstein (cheddar, fromage en grains et fromages fins).
- Fromagerie Proulx à Saint-Georges-de-Windsor – Troisième génération d'artisans fromagers, cette fromagerie produit des fromages à l'ancienne faits à partir de lait pur.

#### Une nouvelle grange et des expériences champêtres aux Cocagnes

Sur la Route des vins de Brome-Missisquoi, la table champêtre [Les Cocagnes](#) inaugure une grange multifonctionnelle. Celle-ci abrite une boutique où l'on retrouve des produits frais des fermes résidentes et des artisans locaux, ainsi qu'un espace café. L'établissement poursuit également sa table champêtre sous pergola, un menu cinq services élaboré par des chefs invités, avec accords mets-vins, bières ou cidres. Les apéros champêtres proposent des pizzas artisanales et des pop-ups gourmands, invitant les visiteurs à savourer les produits du terroir dans un décor bucolique.

## Trois formules de pique-nique au Domaine Jolivent

Le [Domaine Jolivent](#) de Knowlton propose désormais trois formules de pique-nique : l'Échappée Belle pour les cyclistes, le pique-nique Jolivent pour deux personnes ou l'Escapade champêtre avec panier personnalisable. Ces paniers gourmands mettent en valeur les spécialités maison et les produits locaux, et sont disponibles lors du service de midi express déjà offert sur la terrasse près de l'étang privé du domaine.

## Ripplecove Hôtel & Spa célèbre 80 ans et inaugure le Bistro Le Cove

À Ayer's Cliff, l'hôtel [Ripplecove Hôtel & Spa](#) souligne son 80e anniversaire en 2025. Dans le cadre de cette célébration, l'établissement a inauguré le Bistro Le Cove, un espace convivial où l'on déguste tartares, fish & chips, moules-frites et burgers élaborés avec des produits régionaux.

## Les Comptonales célèbrent un anniversaire double

Les [Comptonales](#) fêteront un double anniversaire en 2025. La Virée gourmande, circuit agro-touristique qui met en lumière les producteurs de la Vallée de la Coaticook, célébrera sa 20e édition les 11 et 12 octobre, soulignant deux décennies de découvertes locales. Le week-end se conclura par le Marché des Récoltes le 13 octobre. Le Marché de Soir de Compton, marché estival tenu tous les jeudis soirs d'été, soulignera quant à lui sa 10e année d'existence.

## Quinze ans de saveurs certifiées

La marque [Créateurs de saveurs](#) Cantons-de-l'Est fête son 15e anniversaire en 2025. Pilotée par le Conseil de l'industrie bioalimentaire de l'Estrie (CIBLE), elle regroupe plus de 225 producteurs, transformateurs, épiceries fines, boutiques et restaurateurs de la région. L'objectif de cette certification est de mettre en valeur les aliments locaux et de garantir leur provenance aux consommateurs.

## Une planche gourmande au Domaine Ives Hill

Situé à Compton, le [Domaine Ives Hill](#), qui se spécialise en produits de cassis, propose une nouvelle expérience gourmande. Sa Planchette d'Hélène marie trois alcools de cassis produits sur place à trois bouchées salées, à déguster en plein air. Offerte jusqu'à la mi-septembre, cette formule invite les visiteurs à découvrir les saveurs du cassis dans un cadre champêtre.

## Un bar à cidre en plein air à la Cidrerie Milton

À Sainte-Cécile-de-Milton, la [Cidrerie Milton](#) ouvre un bar à cidre extérieur relié à une mini-fermette. Après une balade en tracteur dans le verger, les visiteurs peuvent déguster des cidres en plein air et observer des animaux dans un décor champêtre. Cette nouvelle structure vient compléter les autres activités de l'entreprise, dont la cueillette de pommes, les paniers pique-nique et les aires de jeux pour enfants.

*Pour d'autres suggestions d'arrêts gourmands, veuillez consulter [Destination gourmande par excellence | Cantons-de-l'Est \(Estrie\)](#).*

*Pour plus d'informations sur l'agrotourisme régional, consultez [notre fiche dédiée](#).*



La table champêtre Les Cocagnes accueille une nouvelle grange. Crédit photo : Daphné Caron

---

### À propos de Tourisme Cantons-de-l'Est

Tourisme Cantons-de-l'Est est l'une des 21 associations touristiques régionales (ATR) du Québec et la mandataire officielle du ministère du Tourisme dans la région. Depuis 1978, Tourisme Cantons-de-l'Est a pour mission de favoriser le développement touristique de la région, promouvoir, concerter, soutenir, et représenter l'ensemble du secteur touristique, tout en mettant l'accent sur la qualité de l'expérience-visiteur. L'ATR regroupe quelque 600 membres et plus de 1000 offres répartis dans les 9 MRC et dans l'ensemble des secteurs de l'industrie touristique : hébergement, restauration, attractions, activités et événements.

Les Cantons-de-l'Est occupent le quatrième rang des régions les plus visitées au Québec avec des volumes ayant atteint 10 millions de visiteurs annuellement, engendrant 6,5 millions de nuitées et dépensant plus de 900M\$ par année. Le tourisme dans la région génère plus de 20 000 emplois, plaçant les Cantons-de-l'Est au 5e rang pour le nombre le plus élevé d'emplois en tourisme parmi l'ensemble des régions touristiques.

- 30 -

### Source :

Titouan Bussière

Coordonnateur aux relations de presse - Tourisme Cantons-de-l'Est

Cellulaire : 819-238-9375 | Courriel : [tbussiere@atrce.com](mailto:tbussiere@atrce.com)

Cliquez ici pour une banque de photos  
générales de la région