



# De la terre à l'assiette



L'agrotourisme est un des éléments importants qu'offre la région. Ce secteur est en expansion depuis une dizaine d'années. Toute une gamme de produits de qualité est à découvrir dans les Cantons-de-l'Est. Ils se retrouvent même sur les tables de nos restaurants et auberges! Les chefs de la région ont la priorité de mettre en valeur les trésors d'ici.

Pour repérer nos produits locaux, vous devez chercher le logo « [Créateurs de saveurs](#) ». À ce jour, plus de 80 producteurs arborent la marque. Des fromagers aux vignerons, des chocolatiers aux producteurs maraîchers; ils ont tous en commun la passion de leurs produits et l'envie de la partager.

Pour une table plus raffinée, il est conseillé d'opter pour les restaurants complices des Créateurs de saveurs. Innovateurs, branchés et surtout passionnés, ces chefs offrent des plats savoureux. Leur amalgame de saveurs raffinées, générées par leur grande créativité, les rendent uniques et fidèles à leur région. Gage de qualité pour les consommateurs friands de produits régionaux, les restaurants valorisant les saveurs d'ici sont bien identifiés. Ces derniers vous feront vivre une expérience unique à tous les coups! Venez manger dans le jardin où sont cueillis certains produits qui se retrouvent dans votre assiette au restaurant de [l'Auberge West Brome](#)! Ou encore, essayez les plats préparés avec le sirop et le vinaigre de bouleaux du restaurant [Le Hatley](#) du Manoir Hovey!

