Édition 2018

LE CARNET GOURMAND

Saint-Jérôme & ses trésors gourmands

L'expérience Terroir & Découvertes ...

PAYSAN MEUNIER

Apprenez les savoirs-faire du métier de meunier à travers un atelier d'interprétation du grain et de mouture de blé. Vous pourrez repartir avec un sac de farine biologique fraîchement moulue de votre choix!

BOULANGERIE DEUX GARS DANS L'PÉTRIN

Mettez les mains à la pâte en préparant et façonnant votre propre pain suivant les méthodes artisanales. À la fin de la journée, repartez avec votre pain chaud!

PUB LE CERBÈRE

Laissez vos papilles s'envoûter par de délicieuses bières locales et importées spécialement sélectionnées, accompagnées de succulentes bouchées!

CAROLINE AUBÉ

Fondatrice de Terroir et Découvertes

Caroline est une adoratrice du terroir québécois. Originaire de la France, elle habite le Québec depuis 10 ans. Durant toutes ces années, elle n'a pas hésité à remuer ciel et terre pour aider les producteurs et artisans locaux à se faire connaître, ainsi que leurs produits, auprès des consommateurs. Elle a grandement à cœur la consommation locale et elle reconnaît très bien l'importance que représentent les producteurs et artisans de l'alimentation, tout aussi bien dans l'économie que pour notre santé. Généreuse, épicurienne, mais surtout passionnée, Caroline saura vous guider à merveille tout au long de cette expérience gourmande tout à fait authentique!

L'EXCURSION...

- **Durée :** 3 h 30
- **Capacité :** maximum de 16
- **Horaire :** 12 h 45 à 16 h 15
- **Lieux de la tenu des activités :** Boulangerie Deux gars dans l'pétrin et Le Cerbère Resto-Pub
- **Point de rendez-vous :** Boulangerie Deux gars dans l'pétrin - 291, rue Labelle
- **Temps :** l'excursion a lieu peu importe la température
- **Vêtements :** souliers fermés
- **Marche :** distance de 200 m.
- **Stationnement :** il y a plusieurs stationnements payants disponibles autour de la boulangerie pour 0,50$/30 min.

Ce qui est inclut :

- Guide
- Atelier d'interprétation de la farine
- Atelier de mouture de la farine
- Atelier de préparation et de façonnage d'une pâte à pain
- Café régulier
- Dégustation de bières et bouchées
- Cadeaux : sac de farine biologique et sac réutilisable en tissu
- Les taxes

Ce qui n'est pas inclut :

- Le stationnement
- Les pourboires

Transport en commun :

De Montréal

- Train - Gare de Saint-Jérôme
- Autobus - Ligne 9, direction Saint-Jérôme

Du centre-ville de Mont-Tremblant

- Autobus - L'Inter des Laurentides, direction Saint-Jérôme

ANTHONY ANCION

Paysan Meunier

« Notre histoire a commencé par un rêve d'autosuffisance, mais le déclencheur majeur a été le diagnostic de la maladie de Crohn sévère pour Agnès, la maman du meunier, Anthony. Avec cette maladie auto-immune inflammatoire des intestins, une alimentation sans gluten a été demandée par la diététiste donc, fini le pain, fini les pâtisseries. Le père d'Agnès, André ainsi que son fils, Anthony, ont cherché une solution et ils ont commencés à étudier les farines, base de la boulangerie-pâtisserie ainsi que les différents moulins disponibles. Cette recherche a amené à la conclusion de faire la farine soi-même. Aussi, décision fut prise d'acheter un vrai moulin pierre sur pierre venant d'Europe. À partir de là, Agnès appris à faire son pain et elle retrouva le bon goût du pain et des gâteaux sans éprouver de désagrément et malaise. Depuis plus d'un an et demi, Agnès fait son pain maison. Un plus pour elle mais aussi pour sa famille. »

LIONEL DUCREAU

Artisan-boulanger-pâtissier

« Chez Deux gars dans l'pétrin, on est boulanger de père en fils, même si l'un et l'autre n'ont pas grandi sur le sol québécois, c'est cette terre d'adoption que Lionel Ducreau, le fils, a choisie pour s'établir et pour y vivre sa passion du pain, cet accompagnement de tous les repas si chers aux Français et si bon au goût, lorsque sa fabrication est faite selon les règles de l'art. Chez les Ducreau père et fils, on ne lésine ni sur l'ardeur à la tâche, ni sur la qualité des pains fabriqués chaque jour, et encore moins sur la convivialité qui préside à l'accueil du client. Bienvenue au fournil et que cette découverte soit savoureuse! »

POURSUIVEZ VOTRE EXPÉRIENCE GOURMANDE À SAINT-JÉRÔME...

Saucissier William. J.Walter :
617 A, rue Saint-Georges
Saucisses, charcuteries et viandes.

Sorbetière et Petite cuillère :
25, rue Claude-Audy, local 4
Sorbets, popsicles et gelato artisanaux.

Yannick Fromagerie :
357, rue Parent
Fromages fins de qualité supérieure.

Fermes Gaspor :
215, boulevard Maisonneuve
Viande de porcelet de lait.

Microbrasserie Dieu du Ciel! :
259, rue de Villemure
Microbrasserie québécoise.

Ail la Garlic :
1092, rue Saint Camille
Producteur et transformateur de la fleur d'ail.

Les chocolats de mon mari :
291, rue Labelle
Chocolats artisanaux de qualité.

Chic Macaron :
355, Place Royale
Macarons artisanaux et Cookie Do.

Fromagers de la Table Ronde :
317, boul. Ste-Sophie, Ste-Sophie
Fromagerie artisanale biologique.

GEORGES-ÉTIENNE GAGNON

Passionné de bières et de bonne bouffe

L'équipe du Cerbère est une grande famille et elle vous accueillera chaleureusement lors de votre visite! Le resto-pub est très reconnu dans la ville et dans la région pour ses nombreux spectacles, mais surtout pour son immense carte des bières et la qualité de sa nourriture. Son propriétaire, Georges-Étienne, est pharmacien de formation, mais un grand passionné de bières. Se décrivant lui-même comme un idéateur dans divers domaines, c'est avec enthousiasme qu'il vous partagera sa passion en vous faisant découvrir des bières locales et importées. Et si vous dites ne pas aimer la bière, Georges-Étienne se donnera l'objectif de vous en prouver le contraire!

MERCI D'AVOIR ACHETÉ VOTRE FORFAIT POUR L'EXCURSION SAINT-JÉRÔME & SES TRÉSORS GOURMANDS !

Au plaisir de vous accueillir