BASSES-LAURENTIDES

Escapades *gourmandes*

ENTREVUE AVEC MIKAËL KINGSBURY

Porte-parole officiel de Tourisme Basses-Laurentides

PAGE 4

VOLUME 1 / NUMÉRO 1
2021•2022

TOURISME
Basses-Laurentides

basseslaurentides.com

Notre équipe tient à remercier tous les intervenants qui ont rendu possible ce splendide projet ainsi que notre conseil d'administration qui nous supporte sans cesse dans nos élans créatifs et projets de toutes sortes !

TOURISME
Basses›Laurentides

À L'ANNÉE
600, rue Dubois
Saint-Eustache QC J7P 5L2

BUREAU SAISONNIER
180, rue Des Anges
Oka QC J0N 1E0

450 491-4444 / 1 866-491-4449
tourisme@basseslaurentides.com
basseslaurentides.com

COUVERTURE
Mikaël Kingsbury
Six fois champion du monde, médaillé olympique en ski acrobatique et porte-parole officiel de Tourisme Basses-Laurentides
Mathilde Fays
Propriétaire de Fays, Terroir chocolaté

COORDONNATRICE DU PROJET
Marie-Claude Granger, directrice générale
Tourisme Basses-Laurentides

COLLABORATRICES
France Bélanger, Anne-Marie Ratkiewicz

PHOTOGRAPHES
Marilou Côté, Marie-Claude Granger

TEXTES
Catherine Verdon, Marie-Claude Granger, France Bélanger, Catherine Héroux

CONCEPTION GRAPHIQUE
Roxane Gariépy / roxanegariepy.com

IMPRESSION
Solisco

SOMMAIRE

/ 4
MIKAËL KINGSBURY
Fier porte-parole des Basses-Laurentides

/ 6
DOMAINE LAFRANCE
Distinction & passion

/ 8
CONSTANTIN
Une histoire de famille

/ 10
MOULIN LÉGARÉ
Un savoir-faire ancien

/ 12
EMEU DUNDEE ORIGINAL
Avec passion et conviction

/ 14
SAINT-EUSTACHE
Terroir et histoire

/ 16
OKA
Une ville à croquer

/ 18
FAYS, TERROIR CHOCOLATÉ
10 ans de récoltes

/ 20
PATRIMOINE GOURMAND
Une richesse régionale

/ 22
LA VAGABONDE
Vivre l'expérience de l'agrotourisme

/ 24
BLAINVILLE
ON S'ARRÊTE AU MARCHÉ PUBLIC

/ 26
L'AUTOCUEILLETTE
Un pur délice

/ 28
SAVOUREZ LA SAISON FROIDE

/ 31
MRC THÉRÈSE-DE BLAINVILLE
De nombreuses façons d'en profiter

/ 32
MRC D'ARGENTEUIL
Richesse agricole

/ 33
MRC DEUX-MONTAGNES
Une virée gourmande assurée

/ 34
TOUT SOUS UN MÊME TOIT

/ 36
BEC SUCRÉ…
À LONGUEUR D'ANNÉE

/ 38
DANS LES BASSES-LAURENTIDES
L'AUTOMNE EST GOURMAND

/ 40
DE VIGNES EN VIGNOBLES

/ 42
SUR LA ROUTE DES BIÈRES
DES BASSES-LAURENTIDES

/ 44
LE CIDRE, UN PRODUIT
EN PLEINE EFFERVESCENCE

/ 46
LA MARCHE D'ALPHONSE

/ 48
CARNET D'ADRESSES
GOURMANDES

Merci à nos précieux partenaires

MRC Deux-Montagnes
MRC de THÉRÈSE-DE BLAINVILLE
MRC D'ARGENTEUIL Authentique. Avec vous.
Ville de Saint-Eustache
Sépaq Parc national d'Oka

ISSN 2564-1441
Dépôt légal – Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2021
Dépôt légal – Bibliothèque et Archives Canada, 2021

Toute reproduction intégrale ou partielle du contenu éditorial de ce magazine, de même que les photos, est formellement interdite sans le consentement écrit de Tourisme Basses-Laurentides et de son représentant.

TOURISME Basses-Laurentides

BASSES-LAURENTIDES / UNE DESTINATION GOURMANDE

Vous tenez entre vos mains un projet qui mijotait dans le cœur de notre équipe depuis un bon bout de temps. Beaucoup de remue-méninges pour en arriver à ce résultat, mais tellement de plaisir à le concocter pour vous faire découvrir toute la richesse, la diversité et l'abondance des Basses-Laurentides.

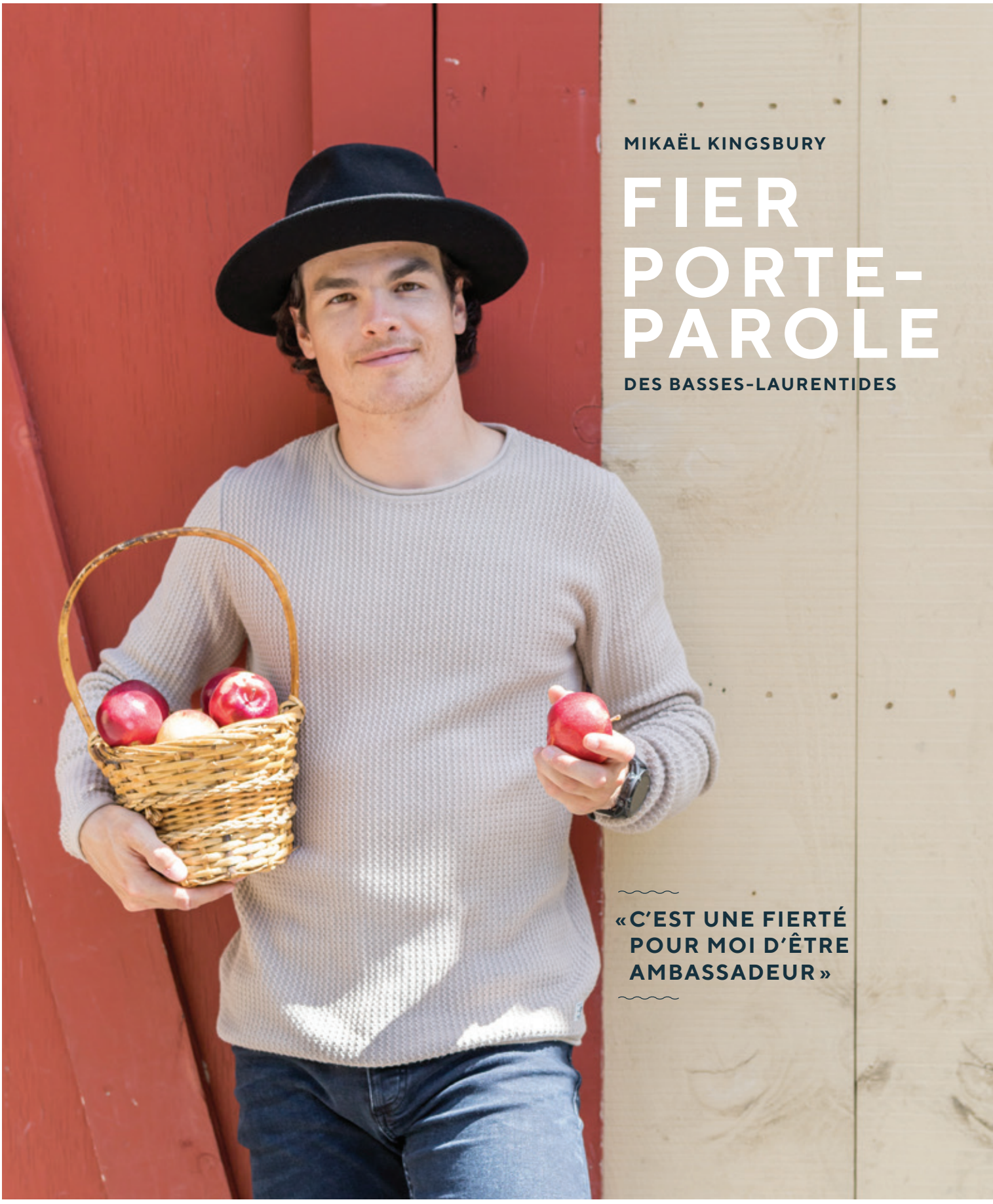
C'est pourquoi cette première édition se voulait gourmande, pour célébrer notre terroir et les artisans qui séduisent nos papilles à longueur d'année dans la région. Beaucoup plus qu'un simple répertoire de bonnes adresses, même si vous trouverez évidemment celles-ci, ces pages sont un hommage autant qu'une mise en bouche pour tout ce qui vous attend chez nous et chez vous, de la terre à votre assiette. Un magazine qui vous donnera envie de lever votre verre aux talents d'ici !

Nous sommes très fébriles de vous présenter l'aboutissement de nombreuses heures de travail à réunir en ces pages la grande famille Basses-Laurentides et habités d'une fierté sans cesse grandissante envers notre région, qui est, sans contredit, le plus beau coin de paradis !

BONNE LECTURE ET SURTOUT, BONNES ESCAPADES GOURMANDES !

L'ÉQUIPE

MARIE-CLAUDE GRANGER / FRANCE BÉLANGER / ANNE-MARIE RATKIEWICZ



MIKAËL KINGSBURY

FIER PORTE-PAROLE

DES BASSES-LAURENTIDES

« C'EST UNE FIERTÉ POUR MOI D'ÊTRE AMBASSADEUR »

Cela fera 2 ans à l'automne 2021 que Tourisme Basses-Laurentides a le privilège d'avoir un champion du monde et un olympien comme porte-parole. Et pas n'importe lequel. En septembre 2019, Mikaël Kingsbury devenait officiellement le visage de la région. Une association enrichissante qui nous permet, au fil du temps, d'encore mieux connaître ce talentueux passionné.

En plus de son impressionnant curriculum vitae de réalisations sportives, une des premières choses qui vient en tête quand on pense à Mikaël Kingsbury, c'est qu'il vient d'ici. C'est un gars de chez nous, qui a sa région d'enfance toujours bien ancrée dans le cœur et dont il parle souvent. Il y a aussi l'amour que sa région a pour lui, qu'il constate à chacune des compétitions. C'est en se questionnant à savoir comment il pourrait s'y impliquer que l'idée est née : devenir porte-parole de Tourisme Basses-Laurentides.

Mikaël a passé sa petite enfance à Oka, avant de déménager, au début de l'adolescence, à Deux-Montagnes. Comme pour une majorité de gens, plusieurs de ses souvenirs sont liés à la nourriture. Le champion a souvent parlé de la sortie annuelle d'automne aux pommes en famille, une activité qu'il met encore à son agenda quand il se trouve en sol québécois. *« Plus jeune, l'automne était ma saison préférée, parce que nous allions aux pommes en famille. C'est la saison des couleurs, de l'autocueillette sous toutes ses formes, ainsi que la visite de vignobles, de cidreries, d'entreprises agrotouristiques et des marchés publics. »*

Bien que son alimentation soit évidemment un facteur important de sa condition physique, il serait faux de penser qu'il n'y a pas de place dans celle-ci pour les plaisirs de la table et les découvertes du terroir. Sans avoir la dent très sucrée, il adore le temps des sucres, dont il profite quand son horaire le lui permet, en choisissant des adresses de sa région d'enfance, ***« parce que oui, même un sportif comme moi aime se sucrer le bec ! On a la chance d'avoir de superbes érablières dans la région. »***

« Les Basses-Laurentides, c'est une destination idéale puisque nous pouvons y faire plusieurs arrêts. Nous avons une offre touristique diversifiée, un riche patrimoine historique et de nombreuses entreprises agrotouristiques incontournables. »

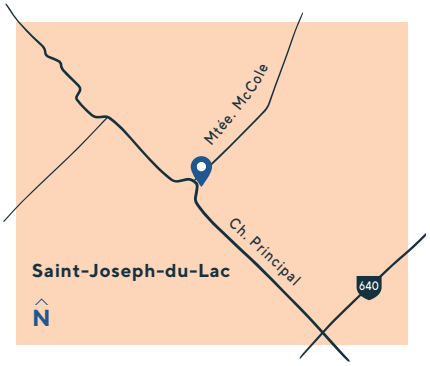
Durant la saison, il dit adorer aller manger sur une terrasse de resto. *« On pourrait penser que c'est difficile pour un athlète d'aller au resto, mais non, même si j'y vais plutôt rarement. C'est aussi ce qui fait que je l'apprécie tant. Je mange très bien au quotidien, alors je me permets de me gâter occasionnellement, ce qui ne fait pas une différence, vu ma constance le reste du temps. »*

Au début de son association avec Tourisme Basses-Laurentides, il a expliqué avoir un attachement profond envers sa région : *« C'est ici que j'ai grandi. Pour moi, il allait de soi de faire rayonner les entreprises et les activités des Basses-Laurentides. C'est une fierté pour moi d'en être ambassadeur. C'est mon ancrage, le lieu où se trouvent ma famille et mes amis, mais aussi de nombreux commerces, rues et lieux qui me rappellent mon enfance, puisque j'ai grandi à Deux-Montagnes. »* Et comme il passe souvent un moment avec sa famille quand il n'est pas en entraînement ou en compétition à l'étranger, vous risquez de le croiser en bateau sur le lac des Deux Montagnes ou dans un sentier de vélo, d'autres activités qu'il apprécie. Ouvrez l'œil !

DOMAINE LAFRANCE

Distinction & passion

Des vergers de 13 000 pommiers



C'est une histoire de générations, de passion et d'innovation. C'est celle de 3 générations, aujourd'hui représentées par Éric Lafrance et sa conjointe Julie Hubert, qui font rayonner la pomme depuis le magnifique domaine agrotouristique de Saint-Joseph-du-Lac. Le rêve réalisé de produire des alcools 100 % locaux leur permet d'offrir, depuis environ 5 ans, des spiritueux tous à base de pommes de leurs vergers, en plus des cidres déjà bien établis et souvent médaillés.

L'entreprise familiale du Domaine Lafrance accueille jusqu'à 120 000 visiteurs par année depuis plus de 20 ans, pour la saison des pommes autant que pour la centaine de produits qu'on retrouve dans leur boutique.

DEPUIS 2016, ILS SONT UNE RÉFÉRENCE AUTANT COMME VERGER QUE DISTILLERIE.

On pourrait dire que c'est l'arrivée sur le marché du gin Dandy qui les a positionnés comme joueur important de ce secteur d'activité.

Tous leurs produits, cidres comme spiritueux, sont créés sur place à partir des produits de la terre, un aspect dont ils sont très fiers. Poires, cerises, prunes & raisins côtoient les 13 000 pommiers sur le terrain, afin de pouvoir ensuite vendre les produits issus de ces fruits en boutique, incitant au plus d'autosuffisance possible. Les processus de fermentation, de distillation et le vieillissement sont faits au domaine, qui possède sa propre chaîne d'embouteillage. La fierté finale s'appose sur les bouteilles, qui portent depuis 1 an la pastille Origine Québec, une indication certifiant que les produits sont 100 % locaux, ce qui est encore assez rare dans la province et qui permet de distinguer leurs spiritueux de ceux contenant de l'alcool d'ailleurs.

« *Les gens ignorent encore qu'on conçoit notre propre alcool sur place, une eau de vie de qualité, grâce à notre équipement de pointe et l'expertise d'Éric. habituellement un alcool neutre ou produit ailleurs sera travaillé avec des aromates. Faire sa propre eau de vie, fabriquer son propre alcool, c'est assez rare au Québec. C'est aussi notre défi de montrer à quel point c'est unique. Un gin québécois peut être embouteillé ici sans être fait au Québec.* », expliquent-ils.

INFORMATIONS

1473, CHEMIN PRINCIPAL
SAINT-JOSEPH-DU-LAC

450 491-7859
lesvergerslafrance.com

ÉRIC LAFRANCE

Parmi les nouveautés, les récents prêts-à-boire sont fort appréciés, tout comme les cidres bios. On verra de plus en plus le cidre brut dans les mois qui viennent, nature et sans sulfites et dont la fermentation (le « pétillant ») se termine en bouteille, ce qui change des méthodes plus classiques.

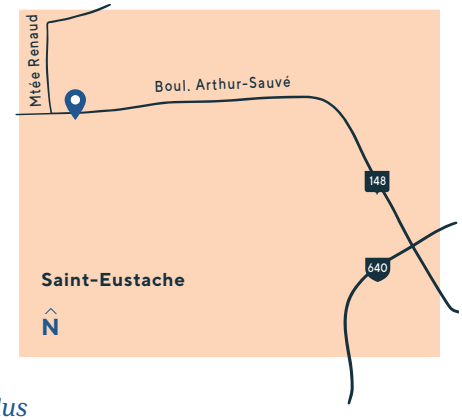
Sur le calendrier, janvier est synonyme du mois du cidre de glace, réalisé avec la cueillette de pommes gelées, une activité qu'on peut aussi vivre pour prêter main forte au ramassage des milliers de pommes nécessaires à la confection du cidre, une expérience unique. Ensuite, la saison des sucres fait déborder la boutique où les produits d'érable sont mis à l'honneur, faisant ensuite place aux pommiers en fleurs, une période très courue pour le décor féérique que les arbres procurent à nos pique-niques. Entre les saisons, des activités thématiques le weekend, un marché de Noël sur place, des sacs pour les occasions comme la Fête des Mères et l'organisation d'événements privés (*shower*, brunchs familiaux, etc.) en font une destination pour y passer du temps et manger sur place.

On s'y installe pour pique-niquer et les chiens sont bienvenus jusqu'au temps des pommes. On y croise également un nombre impressionnant de cyclistes s'y rendant pour le lunch ou utilisant cette jonction de routes comme lieu de rassemblement.

COUP DE CŒUR DE MIKAËL

JULIE HUBERT

COUP DE CŒUR DE MIKAËL



CONSTANTIN

Une histoire de famille

C'est probablement un des noms de famille les plus associés à l'érable qui vient en tête quand on pense « cabane à sucre ». Mais la famille Constantin, c'est aussi une impressionnante entreprise familiale de 4e génération de gens qui carburent aux projets, qui ont des valeurs familiales bien ancrées dans leur quotidien et dont l'importance accordée à celles-ci dicte les ambitions. Les 3 mots d'ordre de la famille Constantin sont depuis longtemps service, qualité et ambiance.

Fondée en 1941, la Cabane à sucre Constantin, une véritable institution qui sert plus de 100 000 personnes par année, a toujours su se démarquer par la qualité et la diversité de ses produits. Si vous passez sur place, vous constaterez que la boutique a récemment été agrandie. L'offre des produits, des mets autant que des expériences à vivre sur place est sans cesse croissante, où l'érable reste l'essence première.

Depuis plusieurs dizaines d'années, ils ont su se renouveler constamment. L'histoire a débuté avec une cabane à sucre et l'éventail de leur offre passe maintenant par des mets préparés, des produits d'antan, des cadeaux corporatifs, des réceptions & mariages, des marinades autant que des champs de légumes et un verger, afin de toujours se rapprocher de l'autosuffisance pour la confection de leurs mets et produits.

INFORMATIONS

1054, BOUL. ARTHUR-SAUVÉ
SAINT-EUSTACHE

450 473-2374
constantin.ca

Cabane à sucre familiale

Récemment, un volet microbrasserie a vu le jour, proposant plusieurs bières artisanales, avec des nouvelles en développement, dont une à saveur de pommes et une aux petits fruits. Route 8 se distingue par ses bières refermentées en bouteille, une méthode différente. Son nom, Route 8, a une connotation historique, la leur entre autres, de par leur situation géographique où ils sont encore bien ancrés. D'une grande importance pour le développement de la ville de Saint-Eustache, cette route provinciale a contribué au développement industriel de la ville et a aussi vu naître la cabane à sucre familiale en 1941, point de départ de tous leurs projets.

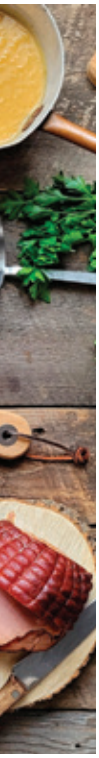
Souvent à l'avant-garde, perfectionniste et créant ses produits dans les règles de l'art, la famille Constantin se fait un point d'honneur de toujours demeurer proche des gens et à leur écoute. Les nouveaux produits naissent d'ailleurs souvent des demandes et commentaires de ses clients. La famille Constantin fait place aux passions de chaque personne de son équipe, avec qui elle évolue et se renouvelle afin de créer de nouvelles traditions.

CONSTANTIN EST CERTAINEMENT UN SCEAU SYNONYME DE QUALITÉ.

Et la tradition, c'est aussi leur marque Produits d'Antan, qui facilite le quotidien avec son offre de produits variés de prêt-à-manger, allant des desserts aux produits d'érable, sans oublier les dizaines de plats cuisinés, soupes et potages, vinaigrettes, trempettes et marinades, qui sont tous faits maison. Disponibles en formats accommodants pour les familles (pour 4-8-10-12 personnes), mais aussi en formats individuels, ces plats leur permettent d'être présents depuis longtemps pour leur clientèle plus âgée vivant seule, qui y trouvent un réconfort. Une clientèle fidèle pour laquelle ils veulent continuer d'être présents.

Les boîtes-repas du temps des fêtes ou pour le temps des sucres, l'ensemble méchoui ainsi que les nombreux produits frais (fruits et légumes, fromages, pâtes, bagels) ne sont que quelques-uns des exemples de tout ce que leur offre nous réserve. S'alliant avec d'autres passionnés du terroir, ils distribuent également les produits de d'autres belles adresses locales dans leur boutique.

Constantin est certainement un sceau synonyme de qualité, qu'on consomme sur place ou dans de nombreuses villes dans la province grâce à la livraison et aux nombreux points de vente.



« Jusqu'en mars 2020, soit à l'âge de 97 ans, Jeannette Constantin travaillait encore en cuisine plusieurs jours par semaine. Toujours fidèle au rendez-vous, entre autres pour casser les nombreux œufs nécessaires aux tablées du temps des sucres. De nombreux clients, chaque jour, nous demandent si M^me^ Constantin est en cuisine quand ils nous visitent ! »

Le Vieux-Saint-Eustache a plusieurs raisons de pouvoir se vanter. L'une d'entre elles étant que le moulin Légaré est actuellement la plus ancienne industrie toujours en fonction au Canada.
Ce moulin à farine très connu fonctionne grâce à ses mécanismes anciens et au savoir-faire du meunier, qui ne pourraient exister indépendamment l'un de l'autre. On songe à cet attrait touristique autant pour la farine qui y est produite que comme lieu de rassemblement lors de fêtes et d'événements accueillant toutes sortes d'activités culturelles et récréatives et ce, à l'année.

MOULIN LÉGARÉ

Un savoir-faire ancien

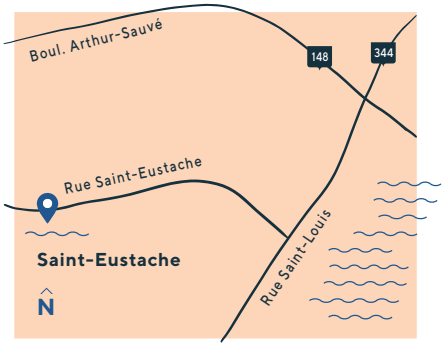
CONSTRUIT EN 1762, IL EST ENCORE AUJOURD'HUI ACTIVÉ PAR LA SEULE FORCE DE L'EAU.

Fenêtre ouverte sur le passé, on peut découvrir son histoire en le visitant autant que le savourer, puisqu'on retrouve à la boutique de la farine de blé et de sarrasin.

INFORMATIONS

232, RUE SAINT-EUSTACHE
SAINT-EUSTACHE

450 974-5400
vieuxsainteustache.com



La maison du meunier, elle, a été construite en 1902. Et les meuniers, eux, sont Daniel Saint-Pierre et son assistant, Martin Trudel, qui veillent chaque année à l'entretien de la surface de leurs meules, dont ils martèlent la surface de pierre afin d'y creuser de minuscules sillons qui permettent de produire une farine de qualité supérieure. Daniel et Martin y produisent annuellement entre 30 et 40 tonnes de farine de blé et de sarrasin, selon les méthodes traditionnelles de fabrication de farine.

Ils expliquent d'abord qu'il y a 2 grosses périodes dans l'année au niveau de la production, soit le printemps et l'automne, alors que se fait l'achat de grains. Tout est fait à la main au moulin Légaré, réception incluse. Aucun camion avec déversoirs ne vient livrer sur le site, question de règlementation. Les grains sont reçus en poches, une manipulation autant qu'une planification assez complexe. Les débuts d'années en hiver, plus tranquille, seront le moment des réparations. L'été, il s'y déroule de nombreuses visites touristiques avec les guides, qui se terminent avec une démonstration et une période de questions, auxquelles Martin répond avec enthousiasme, « *parce que c'est aussi un métier de communication à partager notre savoir et notre patrimoine* », dit-il. « *Nous avons la chance de faire un métier où il n'y a pas 2 journées pareilles.* »

« *Les Légaré, qui ont été les derniers propriétaires du moulin, ont fait un excellent travail au fil des années, ce qui facilite notre travail aujourd'hui. Dans certains moulins, les meules arrêtent de fonctionner, souvent parce que le piquage peut avoir été mal fait au fil du temps.* »

30-40 tonnes de farine par année

Intéressant à savoir, à l'époque, ceux qui faisaient ce travail étaient appelés les piqueurs de pierres, un métier en soi. Ce n'était pas le meunier qui préparait les pierres. Le meunier fabriquait la farine. Daniel et Martin font les 2 (et bien plus !), surtout à cause de la disparition des moulins avec le temps, expliquant que le savoir s'est perdu graduellement. « *Il y a un grand besoin de stabilité au niveau du personnel* », dit Daniel. À ce sujet, on questionne Martin à savoir si cela représente une pression.

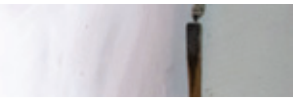
« *J'essaie de ne pas m'en faire, mais c'est une énorme pression. Je me dis toujours que j'ai Daniel, je ne suis pas le meunier, il n'y en a toujours qu'un. Je suis l'assistant. Meunier est un peu synonyme de directeur de production ou responsable. Mais évidemment que tu ne veux pas être celui qui fait arrêter tout ça, alors que le moulin aura 260 ans en 2022.* »

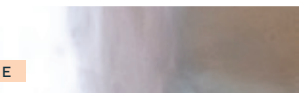
Les 2 hommes partagent la même grande fierté, l'amour du patrimoine en faisant un métier spécial et unique, dont on n'entend pas parler souvent. « *Parfois, on l'oublie parce que c'est notre quotidien, mais on est chanceux, les gens sont là pour nous le rappeler !* », dit Martin. « *Je suis aussi très fier de l'autonomie que j'ai acquise avec le temps.* »

Le réputé Festival de la galette, qui se déroule chaque année le 3e week-end de septembre autour du moulin Légaré, fête sa 36e édition en 2021.

MARTIN TRUDEL

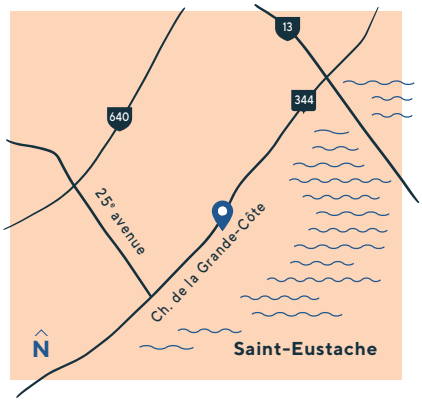
DANIEL SAINT-PIERRE





EMU DUNDEE ORIGINAL

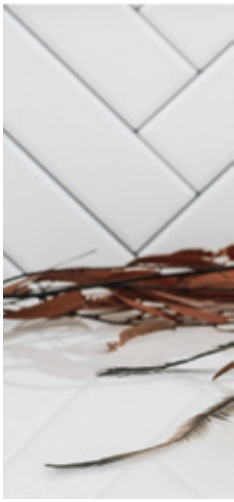
Avec passion et conviction



La seule chose que Jocelyne Brisson connaissait de l'émeu quand elle a racheté la ferme laitière familiale il y a plus de 30 ans était sa rareté. Celle-ci deviendrait le lieu de naissance de son entreprise, dont la réputation n'est plus à faire.

Jocelyne a une joie de vivre palpable et une passion contagieuse pour son domaine d'expertise. Précurseur dans son domaine, elle est celle qui fera venir les 3 premiers couples de cet oiseau d'Australie en sol québécois. Emu Dundee, c'est une histoire d'oiseaux, mais aussi une histoire d'amour de longue date avec son conjoint et co-fondateur de l'entreprise, Gabriel.

Leurs produits sont aujourd'hui reconnus et appréciés partout, pour leurs propriétés anti-inflammatoires, hydratantes, cicatrisantes, anti-bactériennes et anti-âge. On peut penser à Eczémeu pour l'eczéma, leurs soins professionnels reconnus pour les tatouages et les dizaines de produits de la gamme pour tout le corps, qui soignent, protègent et embellissent de façon naturelle. Leur force se trouve entre autres dans le fait que l'huile d'émeu est l'un des rares produits sur le marché qui traverse l'épiderme, d'où son efficacité remarquable.



« *Ça me fait très plaisir qu'on souligne ma passion et ma conviction envers ce que je fais. Nous avons toujours été très francs, on n'a pas joué de jeu. Nous sommes des gens vrais, des gens de terre aussi.* »

QUAND ON PARLE AUX GENS, ON PARLE AVEC NOTRE CŒUR.

Malgré la complexité du domaine des cosméceutiques, l'entreprise, qui a pignon sur rue à Saint-Eustache, connaît un important rayonnement. Jocelyne explique être très fière d'être partie de zéro avec un animal quasi inconnu et d'avoir guidé l'entreprise où elle en est aujourd'hui. Récemment, une ligne pour enfants et bébés a vu le jour, une suite logique quand on pense à la pureté du produit pour prendre soin des minis. Ce sont sous peu nos quadrupèdes qui bénéficieront eux aussi des bienfaits de l'huile d'émeu, puisque qu'une gamme pour animaux verra le jour.

Et parce que le couple fondateur n'est pas chiche de son expertise, il a développé dans les dernières années Gab-Lab, une deuxième entreprise qui offre aux petites et moyennes entreprises la fabrication et le conditionnement de produits cosmétiques et de produits de santé naturels, pour lancer à leur tour leur gamme de produits, avec un service de haute qualité à prix très compétitifs. Gab-Lab détient d'ailleurs une licence d'établissement de Santé Canada.

INFORMATIONS

358, CHEMIN DE LA
GRANDE-CÔTE
SAINT-EUSTACHE

1 866 974-3403
emudundee.com

Une histoire d'oiseaux

GRANDIR ET FAIRE GRANDIR EST CERTAINEMENT LA PLUS BELLE DES RÉALISATIONS POUR CETTE ENTREPRISE DE CHEZ NOUS!

Une offre gourmande *diversifiée*

INFORMATIONS

VILLE DE SAINT-EUSTACHE
145, RUE SAINT-LOUIS
SAINT-EUSTACHE

450 974-5000
saint-eustache.ca

TOURISME
BASSES-LAURENTIDES

450 491-4444

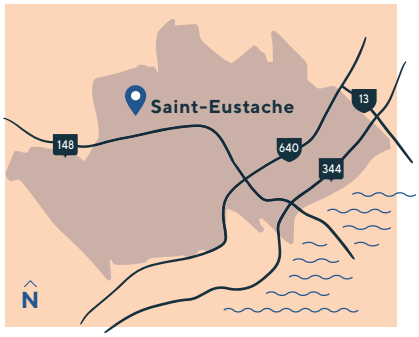
SAINT-EUSTACHE

Terroir et histoire

L'étendue du territoire de la ville de Saint-Eustache fait en sorte qu'on peut passer, en quelques kilomètres, d'un bistro branché à une visite de ferme de plusieurs acres, afin d'arrêter le temps dans la nature. Terrasses, torréfacteur, bistros, microbrasseries, restos, boulangeries, érablières et boutiques du terroir sont au nombre des adresses qui partagent l'offre gourmande avec une lavanderaie, des pommes, évidemment, une ferme d'autruches et plusieurs autres produits d'exception issus de son terroir diversifié.

On la visite de façon touristique ou on en fait une destination hebdomadaire alors que les routes de campagne entourées de fermes, de pommiers, de lavande, de vignobles et cultures diverses nous permettent de trouver des produits alimentaires de tous les jours autant que des trouvailles uniques pour les occasions spéciales. Pour un court séjour, la combinaison de quelques adresses représente un périple idéal pour tout amateur de sorties agroalimentaires.

Quand on emprunte la route Arthur-Sauvé, on s'émerveille devant son offre d'érable multiple. La 25e Avenue et les routes rurales, sont riches de patrimoine agroalimentaire, témoin de l'identité de la ville. Ces routes nous permettent de connaître une bonne partie de ceux qui gardent vivantes plusieurs traditions, cohabitant avec d'autres qui les réinventent.



Sur ces chemins, des adresses de productions artisanales spécialisées dans les produits de niche nous permettent de consommer des aliments peu communs, comme de l'autruche, entre autres.

Saint-Eustache, c'est aussi l'histoire. Celle de nos Patriotes, mais aussi du moulin Légaré. Une visite dans le Vieux-Saint-Eustache nous permet de constater la richesse de cette ville, où le Festival de la galette est devenu un week-end de tradition qui favorise l'accès à la culture et à l'histoire du Vieux-Saint-Eustache. On découvre dans un environnement festif et chaleureux les richesses locales, les artisans, producteurs et artistes passionnés de la région sans oublier les farines du moulin Légaré qui volent la vedette !

SON MARCHÉ DE NOËL VERRA LE JOUR EN 2021.

C'est dans le jardin du Manoir Globensky, tout illuminé pour les festivités, qu'on sera conviés. Une façon plaisante de se procurer une bonne partie du terroir à un seul endroit, tout comme le marché public du Vieux-Saint-Eustache nous permet de le faire depuis bientôt 15 ans ! À lui seul, ce dernier permet de regrouper chaque samedi d'été plus de 40 étals offrant un vaste choix de produits locaux frais, cuisinés et du terroir.

On peut s'y procurer des produits maraîchers, des fines herbes, des produits de boulangerie, fromages fins, viandes, charcuteries, plats préparés, produits de l'érable, chocolat, huiles et vinaigrettes, pâtes fraîches, vins et cidres, produits bios et équitables, articles d'artisanat, ainsi qu'une grande variété d'autres produits. L'ambiance conviviale qu'on retrouve au marché public du Vieux-Saint-Eustache autant que dans la municipalité elle-même nous séduit par son authenticité, ses produits, ses producteurs et artisans, sans oublier ses résidents.

marché public
Vieux-Saint-Eustache
... mon JARDIN en VILLE

marché de Noël
du Vieux-Saint-Eustache

OKA

Une ville à croquer

Oka est une petite localité des Basses-Laurentides qui vous offre le parfait mélange de la vie à la campagne et de la banlieue. Entre sa zone agricole, son dynamique noyau villageois et ses quartiers paisibles, nous sommes une destination touristique, culturelle, sportive et gourmande qui s'anime au rythme des saisons. Été comme hiver, ce sont des milliers de gens qui sont attirés par notre panorama exceptionnel pour y pratiquer différents types de randonnées. Laissez-vous séduire par son terroir, son histoire et son charme !

Nous vous invitons à venir admirer les beautés de la nature tout au long de l'année. De la quiétude hivernale à la floraison printanière, attrapez votre appareil photo et profitez d'une escapade pour venir vous ressourcer. De l'évolution des cultures au temps des récoltes, bon nombre de vergers et producteurs locaux vous attendent pour vous faire goûter Oka, chacun à leur manière, avec leur spécialité. Autocueillette, marché public, kiosque sur la ferme, magasin général, bistrot, boulangerie, chocolaterie et restaurants, le choix est large pour les épicuriens gourmands. Une visite s'impose au célèbre magasin de l'Abbaye, où vous pourrez vous procurer l'excellent Fromage d'Oka et d'autres produits du terroir.

OKA, 300 ANS D'HISTOIRE ET DE CULTURE !

Derrière ses allures citadines, Oka cache un trésor légendaire, son histoire. Un passé ayant laissé la richesse d'un patrimoine culturel et une tranche d'histoire pour la région des Basses-Laurentides. Un passé qui continue de vivre à travers chacun de ses attraits, comme l'Église, l'Abbaye, le Calvaire, le Parc national d'Oka et la Traverse Oka-Hudson, pour ne nommer que ceux-là. Oka est aussi une ville qui respire l'art ! Regorgeant d'artistes et d'artisans, certains vous accueilleront dans leurs ateliers pour vous faire découvrir la passion qui les anime. Venez visiter l'Église de l'Annonciation d'Oka, vous y trouverez différentes expositions et de véritables chefs-d'œuvre. Un pur délice pour les yeux et l'esprit !

INFORMATIONS

MUNICIPALITÈ D'OKA
183, RUE DES ANGES
OKA

450 479-8333
municipalite.oka.qc.ca

TOURISME
BASSES-LAURENTIDES

450 491-4444

OKA EST ACCESSIBLE À VÉLO,
EN AUTO, EN MOTO, EN BATEAU
ET MÊME… EN TRAVERSIER !

Une ville tout simplement *charmante!*

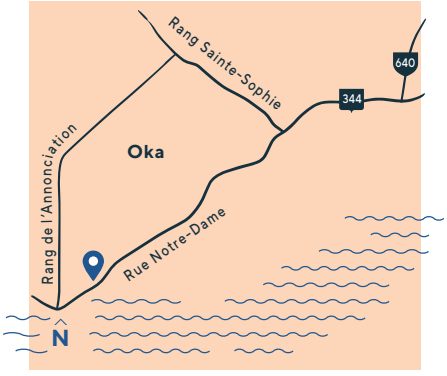
Choyés par la pluralité de son paysage, les touristes, sportifs et citoyens se partagent la beauté de ses vallées, ses montagnes, ses boisés, son lac, ses ruisseaux, sa plage et ses champs. Observez un panorama époustouflant du haut du Calvaire d'Oka, ce site historique où vous attend une randonnée pédestre de 5,5 km. Profitez d'un terrain de golf bordé de la magnifique Pinède. Découvrez le Parc national d'Oka par ses activités d'interprétation et ses sports nautiques. Empruntez le Sentier cyclable et pédestre entre Oka et Mont-Saint-Hilaire ou encore ses pistes de vélo de montagne dans les Sentiers de l'Abbaye.

Immortalisez votre passage chez nous en vous photographiant avec le cadre installé sur le quai municipal. Publiez vos plus belles photos et faites voyager la municipalité d'Oka !

#OKAMILLEETUNVISAGES

FAYS, TERROIR CHOCOLATÉ

10 ans de récoltes



10 ans. C'est autant de bougies qu'a récemment soufflées Fays, terroir chocolaté sur un gâteau évidemment réalisé par la chocolatière/pâtissière qui a donné son nom à l'entreprise d'Oka. Parce que bien que Mathilde Fays et son équipe se soient d'abord fait connaître pour leur offre de chocolats fins, une bonne partie de la confection concerne aussi la pâtisserie fine. On y reviendra...

Il semble y avoir quelque chose de très instinctif dans la création des bouchées signature, probablement le produit vedette de l'artiste chocolatière. C'est d'ailleurs ces petits carrés colorés, uniques et artisanaux qui se démarquent souvent et qui se sont vendus à plus de 120 000 unités l'an dernier. Un éventail de goûts qui ressemblent à Mathilde, une confection où elle prend énormément de plaisir à créer, lui permettant de s'exprimer grâce aux combinaisons de goûts qui semblent infinies pour l'artiste.

Le terroir a toujours été présent à la Chocolaterie Mathilde Fays, mais semble davantage mis de l'avant avec le changement d'image de la marque, poursuivant sa mission sous le nouveau nom qui leur correspond mieux, Fays, terroir chocolaté. Une évolution de l'image qui coïncide avec les 10 ans de l'entreprise, mais qui n'a pas été réfléchie en ce sens, n'étant qu'un beau hasard.

«*Je ne voulais pas seulement changer de logo*», explique Mathilde. «*Je souhaitais que l'image représente mieux qui on est et témoigne de notre évolution. On a ainsi pu mettre des mots et des images sur ce qui nous différencie. Ça nous aide beaucoup à nous recadrer au quotidien, comme un gros guide de référence qui nous ramène à se demander si telle décision, partenariat ou action cadre avec notre mission et nos valeurs.*»

« "TU DEVRAIS FAIRE ÇA, C'EST SUPER TENDANCE" EST LA PHRASE QUI ME DONNE LE MOINS ENVIE DE CRÉER QUELQUE CHOSE. »

INFORMATIONS

ATELIER-BOUTIQUE
47, RUE NOTRE-DAME, OKA

BOUTIQUE SAISONNIÈRE
8, RUE BLAINVILLE OUEST,
SAINTE-THÉRÈSE

514 622-9411
fayschocolat.com

Des produits locaux *bruts*

Fays, terroir chocolaté, ce sont les produits locaux, on est dans le brut. Les matières premières sont reines et mises de l'avant, et non pas que le produit fini et léché. « *On veut montrer la fraise dans son champ, le producteur avec qui on collabore, quelque chose qui se fait peut-être moins* », pense-t-elle.

Sur la façon de consommer le chocolat, Mathilde explique qu'on ne différencie pas assez le chocolat du sucre, nuance vraiment très intéressante. « *Le sucre appelle le sucre. Avec un bon chocolat noir, déguster une ou deux bouchées est rassasiant. Ce qui peut aussi se faire avec du chocolat au lait de qualité, d'ailleurs, dans lequel on retrouvera les notes de cacao. Chaque chocolat a son caractère propre, selon les producteurs, les origines, la torréfaction, la marque...* »

Et pour ce qui est de la pâtisserie fine, originale et raffinée, en plus d'une impressionnante collection annuelle, chaque fête est synonyme de nouveauté : St-Valentin, Noël, la Fête des Mères & Pâques font naître des créations proposant les bontés de la nature, alors que les délices de saison en été se créent au rythme des récoltes et de ce qui les inspire.

On déguste leurs produits depuis la boutique d'Oka, de Sainte-Thérèse, en livraison et avec plus d'une centaine de points de vente, qui leur permettent d'être merveilleusement bien représentés partout dans la province.

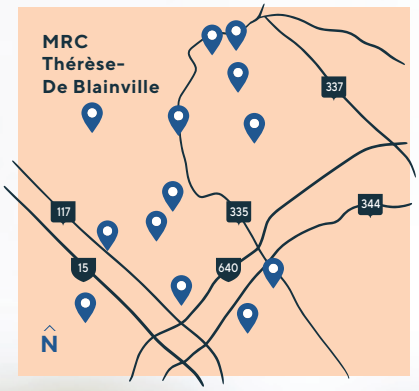
« MES PRODUITS DOIVENT CADRER AVEC MES VALEURS. »

PATRIMOINE GOURMAND

Une richesse régionale

C'est dans la MRC Thérèse-De Blaniville qu'on vous propose de découvrir, autant pour les citoyens que pour les visiteurs, un circuit qui met en valeur l'agriculture locale et la production artisanale.

Voilà donc la mission du circuit découverte du Patrimoine gourmand.



Découvertes gourmandes et expériences à la *ferme*

Ce circuit nous invite à goûter aux produits d'une trentaine d'entreprises de la région, rappelant du même coup que 50 % du territoire de cette MRC est agricole.

Les entreprises bioalimentaires qui y sont répertoriées offrent une expérience à la ferme ou gourmande, de Sainte-Anne-des-Plaines à Boisbriand, en passant par Sainte-Thérèse, Blainville, Rosemère et Bois-des-Filion. Des producteurs de petits fruits, des fruits et légumes, une ferme laitière, une ferme de production animale, une ferme apicole, des érablières, des entreprises brassicoles et des boutiques spécialisées offrent des produits de toutes sortes. Bières, miel, chocolats, saucisses, sirop d'érable, fraises, framboises, cassis, bleuets, mûres, groseilles, volaille et légumes variés, pour ne nommer que ceux-là, se retrouvent sur ce chemin qu'on vous propose de découvrir !

INFORMATIONS

patrimoinegourmand.ca

GOÛTEZ AUX PRODUITS D'UNE TRENTAINE D'ENTREPRISES AGRICOLES ET AUTRES.

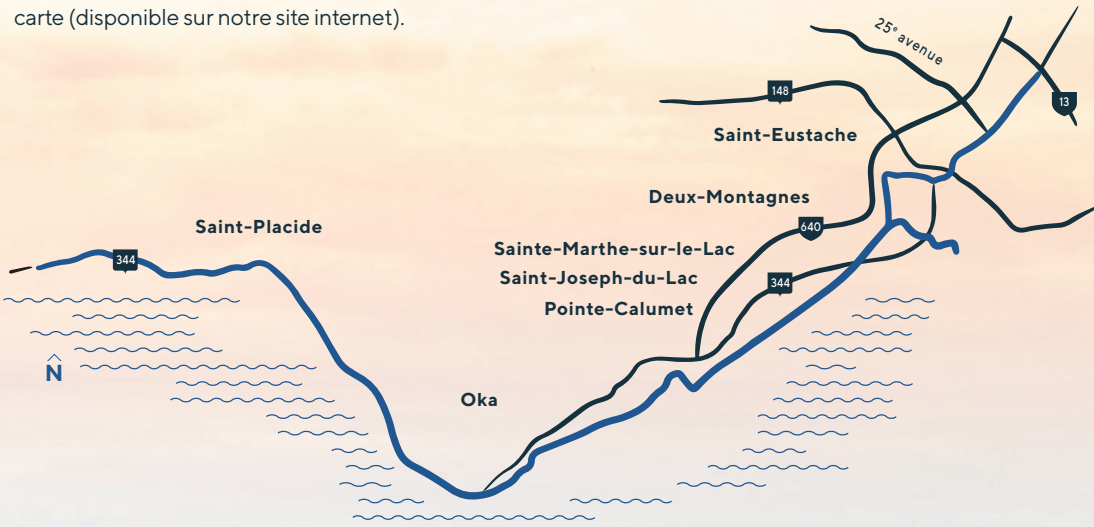
Une sortie en *vélo*

LA VAGABONDE

Vivre l'expérience de l'agrotourisme

Partez à la découverte de la MRC Deux-Montagnes grâce au réseau cyclable La Vagabonde, qui longe la rivière des Mille Îles et le majestueux lac des Deux Montagnes, traversant ainsi les villes de Saint-Eustache, Deux-Montagnes, Sainte-Marthe-sur-le-Lac, Saint-Joseph-du-Lac, Pointe-Calumet, Oka et Saint-Placide. Les nombreux points de vue, tout au long du trajet, vous permettront d'admirer, d'explorer et de profiter pleinement des paysages enchanteurs.

Que ce soit avec la carte du circuit vélo en main ou simplement guidé par votre instinct, laissez vos jambes vous mener aux diverses percées visuelles sur l'eau qui égayeront votre balade. Reprenez votre souffle aux nombreuses haltes de repos situées aux abords des plans d'eau, le tout bien identifié sur la carte (disponible sur notre site internet).



INFORMATIONS

TOURISME
BASSES-LAURENTIDES

450 491-4444
basseslaurentides.com

VOUS POUVEZ ÉGALEMENT VOUS LAISSER TENTER PAR L'AGROTOURISME QUI GRAVITE AUTOUR DE LA VAGABONDE.

Il est possible de faire le plein d'énergie grâce aux boîtes-repas et options de dîner offertes par des commerçants à proximité du circuit, de se rafraîchir dans l'une des crèmeries environnantes ou de partir à la découverte des produits de notre terroir. De nombreux attraits agrotouristiques, culturels et de plein air vous attendent et sauront agrémenter vos escapades sportives ou touristiques.

La Vagabonde est accessible aux cyclistes de tous les niveaux dans sa partie située à l'est du cœur du village d'Oka et plaira particulièrement aux familles, vu son parcours sécuritaire et asphalté en marge des routes. De l'autre côté en se dirigeant vers Saint-Placide, ses côtes attendent les plus sportifs et les plus aguerris d'entre vous. Notez que La Vagabonde propose également la possibilité d'accéder au réseau cyclable de Laval par le biais du barrage du Grand-Moulin à Deux-Montagnes, en plus de rejoindre la Route verte vers Argenteuil. Enfin, elle offre des points de départ variés.

La fin de l'été 2021 vous permettra d'apprécier la nouvelle identité visuelle du parcours, qui bénéficie d'une signalisation revampée.

La Vagabonde

SUGGESTIONS D'ACTIVITÉS EN RAFALE

- Pique-niquez devant l'impressionnant lac des Deux Montagnes et la rivière des Outaouais. Que ce soit autour du quai municipal à Saint-Placide ou à Oka, les endroits pour s'arrêter manger et admirer la vue sont nombreux;
- Faites une pause au Parc national d'Oka grâce aux aires de pique-nique;
- En bifurquant du côté nord de l'autoroute 640, partez à la découverte des produits de notre terroir où les pommes, courges, citrouilles, raisins, poires et fromages n'attendent que vous;
- Visitez les installations des cidreries, distilleries et vignobles situés à quelques minutes du réseau cyclable;
- Visitez le Vieux-Saint-Eustache, un lieu bucolique et enchanteur où les amateurs d'histoire et du patrimoine gourmand seront pleinement satisfaits;
- Profitez de la saison des marchés publics pour combiner randonnée cycliste et emplettes;
- Sélectionnez vos plaisirs glacés préférés et faites-y un arrêt lors de votre randonnée;
- Et plus encore !

COUP DE CŒUR DE MIKAËL

VIVEZ PLEINEMENT L'EXPÉRIENCE!

Planifiez votre sortie sur La Vagabonde selon vos envies du moment. Plusieurs sites enchanteurs avec des produits locaux, uniques et savoureux n'attendent que vous !

BLAINVILLE

On s'arrête au marché public

Pour une 3e année

Il y a quelques années, la Ville de Blainville a eu à cœur de rendre l'agriculture, une de ses richesses locales, accessible à ses citoyens. Le concept était de proposer des produits frais et de qualité à proximité de leur demeure. De ce concept est née l'idée d'un marché public qui mettrait en valeur le terroir de la ville et de la région. C'est donc pour le plus grand bonheur de tous que le Marché public de Blainville a vu le jour et est de retour pour une 3e année consécutive en 2021.

Ce marché, qui augmente en popularité avec les années, offre une variété impressionnante et complète de produits (fruits et légumes, fines herbes, pâtisseries, boulangerie, boucherie, mets du terroir en prêt-à-manger et plus encore!), le tout dans une ambiance festive grâce à la musique qu'il diffuse et à la bonne humeur ambiante. Pourquoi ne pas profiter d'une visite au marché pour effectuer vos achats tout en vous concoctant un panier pour pique-niquer ? Une corvée qui devient d'un seul coup une sortie familiale amusante ou un moment en solitaire savoureux. Vous pouvez même tirer profit de cette sortie pour socialiser avec les différents marchands et artisans de la région. Qui sait, peut-être même croiserez-vous un voisin ou une connaissance. Quoi de mieux après l'encore trop récent confinement ?

Situé dans un axe de référence de la Ville, le Marché public de Blainville est le lieu rêvé pour dénicher de nouveaux produits de chez nous, découvrir de nouvelles saveurs, aller à la rencontre des gens de la région et surtout, consommer des aliments frais de qualité tout en profitant des attraits touristiques de la région. D'ailleurs, saviez-vous qu'à quelques pas du marché se trouvent une magnifique aire de repos tout en verdure, avec des tables à pique-nique, un lac artificiel, le Parc équestre de Blainville ainsi que la bibliothèque municipale ? De quoi transformer une sortie au marché ordinaire en une activité extraordinaire, selon vos désirs du moment.

Grâce à l'affluence qui augmente d'année en année, au secteur agroalimentaire qui croît en popularité et au plaisir des citoyens à choisir l'achat local, la Ville rêve pour le futur de prolonger la saison du marché en devançant la date d'ouverture et en repoussant le moment de sa clôture.

UN INCONTOURNABLE DE VOTRE DÉBUT DE SOIRÉE, DE 15 H À 19 H LE JEUDI, BEAU TEMPS, MAUVAIS TEMPS!

INFORMATIONS

VILLE DE BLAINVILLE
1000, CHEMIN DU PLAN-BOUCHARD
BLAINVILLE

450 434-5200
blainville.ca

Les Fraîches du Québec
Fraises
Strawberries

Blainville

L'autocueillette, un pur délice

Les Basses-Laurentides sont très certainement reconnues pour être un paradis de la pomme et ce n'est pas faux. On retrouve sur son territoire des vergers par douzaines et les variétés de pommes qu'on y retrouve se comptent par dizaines. Toutefois, l'autocueillette est beaucoup plus abondante dans ses formes que seulement « aller aux pommes ».

Quand on pense à cette activité aussi divertissante que nourricière, on pense aussi aux petits fruits. Les terres de la région regorgent de framboises, fraises, bleuets et mûres.

Les Basses-Laurentides permettent également une rare forme d'autocueillette au Québec, celle des cerises griottes, du côté d'Oka. Envie de faire changement ? L'autocueillette, c'est également le maïs qui permet les épluchettes, le peut-être moins connu mais délicieux cassis, le raisin de table sans pépin à cueillir, les poires et les prunes.

À l'automne, on vous propose de faire les vendanges du côté du Vignoble Rivière du Chêne, une activité qui affiche complet rapidement chaque année et qui nous fait voyager chez nous. On arrive tôt pour participer aux récoltes, on partage un repas, on apprend, on déguste et on donne un coup de pouce pour une tâche à laquelle on n'a généralement pas accès.

Finalement, on ne manque sous aucun prétexte en automne le temps des courges et citrouilles. On fait des provisions de courges de toutes sortes pour popoter, on fait choisir la citrouille d'Halloween aux enfants, on profite d'une journée dans un décor enchanteur avec un tour de tracteur et un dîner du terroir ou un pique-nique en nature.

Dans la région, les activités autour de la pomme, principalement prisées entre juin et octobre, s'étirent maintenant jusqu'en hiver. En effet, certaines adresses proposent la cueillette de pommes gelées pour participer aux récoltes qui serviront à la confection du cidre de glace.

Une adresse d'Oka nous invite depuis peu à vivre l'expérience de l'autocueillette d'eau d'érable, pour rapporter chez nous cette petite merveille de la nature, qu'on fera bouillir 5 minutes avant de la consommer en eau de cuisson ou pour en faire une réduction.

ALLER CHERCHER LE MEILLEUR DE LA NATURE SOI-MÊME, SUR 4 SAISONS, C'EST CE QUE NOTRE RÉGION VOUS PROPOSE !

NOS PRODUCTEURS

	Biologique	Eau d'érable	Fraises	Framboises	Cerises	Courges / Citrouilles	Cassis	Bleuets	Mûres	Groseilles	Raisins	Poires	Prunes	Pommes	Pommes de glace
A. Belisle et Fils			●	●											
À la croisée des pommes	●					●					●	●	●	●	
Centre d'interprétation de la Courge						●									
Domaine du Petit St-Joseph														●	
Domaine Lafrance														●	●
Ferme Roland Cloutier						●									
Fraisebec			●												
Fraisière la Jardinière				●		●	●	●	●	●					
Jude Pomme												●	●	●	
Labonté de la pomme		●			●	●						●	●	●	
La Marmite du Terroir				●		●									
Les fromages du verger	●													●	
Magie de la Pomme						●								●	
Tarterie du verger des Musiques											●			●	
Verger Joanette Bio	●													●	
Verger Lacroix														●	
Verger Méli-Mélo				●										●	
Verger Richard Legault						●								●	
Verger Trottier														●	

CALENDRIER DES RÉCOLTES

POMMES DE GLACE
Janvier

EAU D'ÉRABLE
Mars à avril

FRAISES
Mi-juin à mi-juillet

BLEUETS / CASSIS / FRAMBOISES / CERISES / GROSEILLES
Mi-juillet à mi-août

MÛRES
Mi-août à fin septembre

POMMES / RAISINS / POIRES / PRUNES
Mi-août à mi-octobre

COURGES ET CITROUILLES
Septembre et octobre

FraiseBec

Fraisement cueillies au soleil.

AUTOCUEILLETTE ET VENTE • RÉCOLTE DE JUIN À OCTOBRE

420, rang Lepage, Sainte-Anne-des-Plaines • 450 478-4131 • fraisebec.com

Savourez la saison froide

On part à la conquête de la neige de multiples façons dans la région et quand on pense à la nourriture d'hiver, le mot réconfort revient souvent.

Les Basses-Laurentides sont entre autres réputées en saison froide pour le ski de fond, le *fat bike* et le patin. Durant les mois d'hiver, plusieurs activités sportives et/ou familiales combinent le plaisir du plein air aux dégustations de breuvages chauds, comme le chocolat chaud ou le cidre chaud à l'extérieur. Avez-vous essayé les bombes fondantes à chocolat chaud de Fays, terroir chocolaté ? Parfaites pour se réchauffer mitaines aux mains, mais aussi idéales en camping sur le bord du feu, et ce sur 4 saisons. Et parlant de 4 saisons, saviez-vous que le Parc national d'Oka vous reçoit pour du camping d'hiver ? Pour plusieurs, concocter un dîner ou souper BBQ dans la neige est un plaisir à partager. C'est une expérience toute autre que de préparer ses mets dehors, sur le grill, bien emmitouflé dans les bons vêtements.

Avez-vous déjà vécu l'expérience de la pêche sur glace, aussi connue sous le nom de pêche blanche ? On peut vivre l'expérience pour une journée de plein air, mais une majorité de pêcheurs s'y rend pour ensuite apprêter ses prises.

Pour une soirée mémorable (selon les années et conditions météo), on ne manque pas de vivre une marche aux flambeaux ou une randonnée de raquette guidée offertes par le Parc national d'Oka, des activités qui sont habituellement proposées avec une dégustation de boisson chaude.

Plusieurs adeptes de *fat bike* utilisent aussi les sentiers de la région en combinant leur visite avec l'hébergement dans des adresses qui proposent également de bons repas et déjeuners.

La cueillette des pommes gelées, une expérience *unique*

Plusieurs des sites de la région sont également hôtes de festivals et événements liés aux saveurs, comme évidemment tout ce qui touche l'érable vers la mi-mars.

Les boutiques de nos producteurs sur leurs sites respectifs sont ouvertes à l'année, pour la majorité, ce qui nous permet de combiner une visite agréable au magasinage de cadeaux de Noël du terroir.

En décembre, on ajoute une visite à la Route des Gerbes d'Angelica dans nos incontournables, pour visiter la forêt enchantée et ses centaines de milliers de lumières et où un camion de bouffe de rue (*foodtruck*) autant que la boutique nous permettent de collationner en mode local tout en vivant cette expérience unique. Enfin, pour ceux qui veulent découvrir leur terroir autrement, la cueillette de pommes gelées est une expérience unique dans la région offerte par le Domaine Lafrance.

AVEZ-VOUS HÂTE DE PROFITER DES SAVEURS HIVERNALES DES BASSES-LAURENTIDES?

MIRABEL
Fête l'érable
DU QUÉBEC

Déguster

L'érable sous toutes ses formes et saveurs

- **zone de camions-restaurants**

Découvrir

Plusieurs zones à découvrir pour toute la famille

- **marché des exposants de l'érable**
- **musée de l'érable**

Décompresser

Paniers à pique-nique champêtre par Charles-Antoine Crête du Montréal Plaza

- **zone jeunesse**
- **photobooth**

Dernière fin de semaine complète de septembre

érable DU QUÉBEC

MIRABEL

Parc régional éducatif Bois de Belle-Rivière

Mirabel fête l'Érable du Québec
www.boisdebelleriviere.com

9009, route Arthur-Sauvé
Mirabel, J7N 2T8
Tél: 450-258-4924

MRC THÉRÈSE-DE BLAINVILLE

De nombreuses façons d'en profiter

Il y a une raison pourquoi la MRC Thérèse-De Blainville compte autant de familles : les parcs et espaces verts y sont nombreux, ce qui en fait un endroit par excellence pour se reposer, jouer et pique-niquer autant pour les 160 000 habitants répartis dans sept villes (Blainville, Boisbriand, Bois-des-Filion, Lorraine, Rosemère, Sainte-Anne-des-Plaines et Sainte-Thérèse) que pour les visiteurs de l'extérieur.

Alors que ce soit pour partir en vélo en famille pour une randonnée qui vous mènera à un endroit de pique-nique bucolique ou jouer au touriste chez vous en découvrant des parcs des villes voisines de la vôtre, voici quelques destinations parfaites où s'installer sous un arbre pour savourer un pique-nique du terroir.

Le territoire de la MRC est baigné par la rivière des Mille Îles avec ses berges publiques et ses nombreuses îles protégées. Il offre de multiples façons d'en profiter, que ce soit avec un arrêt resto ou en faisant un arrêt dans une boutique gourmande pour se concocter un pique-nique 100 % local à savourer dans sa magnifique nature.

AU DÉBUT DE L'ÉTÉ, LA FRAISE EST REINE DANS LA RÉGION.

On pense d'abord à Fraisebec du côté de Sainte-Anne-des-Plaines, la plus grosse fraisière au Canada où l'on se rend pour en faire provision, pour l'autocueillette qu'on jumèle avec plaisir à notre pique-nique. À Blainville, Fraisière La Jardinière propose aussi l'autocueillette de petits fruits ainsi qu'un kiosque de fruits et légumes.

Les sept villes vous proposent des passerelles de marche, des boisés et des berges, des sentiers, des centres d'interprétation et de nombreux parcs.

L'aménagement du boisé du Plan Bouchard il y a un peu plus de 5 ans à Blainville a été synonyme de la plantation de près de 1 000 végétaux, de la construction de 3 ponts piétonniers et près de 300 mètres de passerelles sur pilotis, une destination parfaite pour planifier un pique-nique autour de la visite du boisé.

La Seigneurie des plaines, à Sainte-Anne-des-Plaines et à Blainville, est un réseau cyclable connectant trois villes et deux régions. Grâce à La Seigneurie des plaines, le P'tit train du Nord se connecte maintenant au circuit de la TransTerrebonne. Férus de vélotourisme, mordus de villégiature et adeptes de randonnées cyclistes y trouveront leur compte. La piste déploie 21,5 km de réseau cyclable dont 6 km sur le territoire de Blainville, 2 km à Terrebonne et 13 km en sol anneplainois. La Seigneurie des Plaines présente plusieurs attraits uniques, comme la rivière Mascouche, la forêt du fief Sainte-Claire, une vingtaine de passerelles en bois traité en plus de permettre l'accès au circuit du Patrimoine gourmand mis de l'avant par la MRC Thérèse-De Blainville. Évidemment, on retrouve le long de la piste cyclable plusieurs tables où s'arrêter pique-niquer.

Côté gourmand, la variété des boutiques de type épiceries fines et les restaurants qu'on retrouve dans la MRC Thérèse-De Blainville n'ont rien à envier aux métropoles.

On peut également profiter depuis quelques années du marché public de Blainville et se laisser guider par le circuit découverte du Patrimoine gourmand.

MRC D'ARGENTEUIL

Richesse agricole

Pas besoin d'aller très loin ou de dépenser de gros montants pour s'offrir une journée de type « vacances tout près ». Parfois, sans même l'avoir planifié, on peut partir avec les amis, la famille ou en couple pour découvrir des lieux magnifiques qu'on ne connaît pas, malgré qu'ils soient souvent situés à quelques kilomètres de chez soi, avec l'assurance d'une journée plaisante. N'oubliez pas votre glacière, pour pique-niquer dans un endroit tout désigné, autant que pour pouvoir rapporter mille et un trésors gourmands que la route mettra sur votre chemin. On vous invite à faire une telle aventure d'un jour du côté de la MRC d'Argenteuil avec ces incontournables…

Située au sud-ouest des Basses-Laurentides, on accède rapidement à la MRC d'Argenteuil par l'autoroute 50 ou on visite la région en empruntant les routes plus pittoresques qui traversent ses 9 municipalités, ce qu'on vous suggère fortement.

L'agriculture occupe une place importante sur le territoire : la zone agricole de la MRC d'Argenteuil s'étend sur 43 241 hectares, représentant 34 % du territoire.

On y dénombre près de 170 entreprises agricoles enregistrées au MAPAQ, de productions végétales (céréales, légumineuses et autres grains), culture maraîchère, acériculture (sirop) et animales (bovins laitiers et production laitière, bovins de boucherie, bisons, sangliers, volailles, ovins, porcs, chevaux pour l'élevage, etc.).

Le sud de la MRC est caractérisé par des sols fertiles avec de nombreuses terres agricoles. On retrouve dans la MRC plusieurs habitats fauniques et des milieux naturels à protéger.

Durant notre balade, on ne manque pas de traverser la passerelle Desjardins d'Argenteuil, magnifique ouvrage d'art suspendu au-dessus de la rivière du Nord sur une longueur d'environ 65 mètres, très certainement l'élément distinctif par excellence de la VéloRoute d'Argenteuil.

Un arrêt au Boisé multi-ressources Von Allmen de Saint-André d'Argenteuil rend possible une marche sur des sentiers traversant un marais et une érablière argentée, une tour d'observation surplombant la rivière, l'observation de plusieurs espèces d'oiseaux et d'une longue passerelle de plus de 100 m de longueur. On peut terminer le parcours en traversant une érablière à sucre. Plusieurs tables à pique-nique en font une destination familiale par excellence.

Avec son écluse la plus haute au Canada, le canal de Carillon offre un arrêt spectaculaire. On s'y arrête pour un pique-nique dans le joli parc qui borde la centrale.

On aime aussi flâner sur la rue principale de Lachute avec boutiques, restos et terrasses animées, cafés et brasseries artisanales, ville où on trouve également des zones agricoles et de magnifiques tables champêtres et dont plusieurs produits favoris du terroir québécois en sont issus.

N'oubliez pas votre *glacière!*

MRC DEUX-MONTAGNES

Une virée gourmande assurée

LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR VOS PAPILLES

Un des symboles par excellence de la liberté qu'on associe à l'été est le road trip. Partir à l'aventure sans destination fixe et se laisser mener là où le bon vent nous mène. Et si, pour changer, on se laissait guider par nos papilles ? Parce que partir pour la journée sans objectif précis peut être un plaisir de la vie bonifié si on ajoute quelques arrêts gourmands à notre périple. Notre équipe vous propose ces suggestions où le panorama ravira vos yeux du côté de la MRC de Deux-Montagnes...

Saint-Eustache, Deux-Montagnes, Sainte-Marthe-sur-le-Lac, Pointe-Calumet, Saint-Joseph-du-Lac, Oka et Saint-Placide sont les villes de la MRC de Deux-Montagnes. Elles ont pratiquement toutes en commun le même cours d'eau et la vue que cela leur confère. Aux alentours, on retrouve de nombreux parcs pour pique-niquer et profiter du soleil. Nul besoin de penser au dîner avec les différents endroits gourmands où se procurer un lunch.

La MRC de Deux-Montagnes est reconnue pour la variété et la qualité de son offre agro-touristique. L'autocueillette, l'achat aux kiosques à la ferme et les boutiques permettent souvent de faire des emplettes et de manger sur place ou aux alentours. Les vergers de la région, sur au moins 3 saisons, ont chacun une offre gourmande unique qui nous permet de passer la journée à les visiter avec chaque fois, une unicité qui les fait se démarquer. Leurs terres font également naître de nombreux vins, alors que les vignobles sont de plus en plus nombreux à les avoir comme adresse. Certains nous proposent de pique-niquer au pied des vignes.

À Saint-Placide, l'Auberge Lys & Chardon est un trésor d'ici qui vous héberge et vous nourrit. La plus petite municipalité de la MRC est prisée pour sa place centrale, dont la vue magnifique sur la rivière des Outaouais force à arrêter le temps quelques instants. Le cœur de la municipalité, formée de l'église, du presbytère et du quai, est l'hôte de nombreux événements en plein air combinant la nourriture et la musique, qui attirent des milliers de gens en saison estivale..

ON VA MAGASINER ?

3 ADRESSES À VISITER

Tout sous un même toit

Il y a de nombreuses façons d'apprécier et de choisir notre terroir. On peut sélectionner un restaurant en fonction de la provenance de ses ingrédients, visiter les marchés publics, aller faire des emplettes dans les boutiques de nos producteurs....

Plusieurs boutiques et belles adresses sont aussi passées maîtres dans l'art de tout offrir sous un même toit. Dans la région, quelques adresses incontournables en ce sens nous permettent de trouver au même endroit tout ce que notre région a à nous offrir, mais aussi de découvrir des trésors de d'autres régions de la province. En bonus, les gens qui nous y accueillent sont de véritables pros qui connaissent leurs trouvailles et qui sont disponibles pour nous conseiller, que ce soit pour un cadeau de soi à soi sans raison particulière, pour offrir à une personne précieuse ou se démarquer en tant qu'entreprise avec nos cadeaux corporatifs. On peut aussi leur demander de nous confectionner un assemblage de différents délices qui feront un panier-cadeau idéal pour une occasion spéciale.

LADOUCEUR DU TERROIR
SAINT-EUSTACHE

Service chaleureux est un qualificatif tout désigné pour cette adresse du Vieux-Saint-Eustache. La boutique Ladouceur du terroir regroupe plus de soixante entreprises alimentaires québécoises et offre des sacs et paniers-cadeaux de produits gourmands faits sur mesure. On peut savourer, en formule pour emporter, des cafés, sandwichs du terroir, salades et desserts. Choisir cette adresse permet de découvrir et se procurer des produits fins du terroir, comme si vous étiez reçu chez Julie et son équipe, « à la maison », avec chaleur humaine, histoire des produits et professionnalisme.

VOUS NE POURREZ QU'ÊTRE ENCHANTÉ...

STATION 210
ST-ANDRÉ D'ARGENTEUIL

Une destination dans un village de campagne, une boutique de qualité logée dans l'ancienne caserne de pompier de Saint-André d'Argenteuil. Station 210, c'est une offre inusitée d'importations de choix et de produits locaux, écolos, durables & beaux, pour la maison et les loisirs. Département saveurs, ce sont des trouvailles pour le pique-nique, l'heure des cocktails, le BBQ et bien plus, étant entre autres un comptoir satellite de Yannick fromagerie, un incontournable dans le monde fromager au Québec. Ceux qui affectionnent les produits régionaux, artisanaux, naturels, faits à la main et de bonne qualité sont déjà des habitués !

MAGASIN DE L'ABBAYE D'OKA
OKA

Évidemment, les fromages sont rois à cette adresse d'Oka. Ils côtoient des dizaines de produits locaux, du chocolat, une sandwicherie qui offre aussi leur fameuse poutine au fromage Oka, des gâteaux, bières de microbrasseries, charcuteries, pâtisseries, produits de l'érable et de la pomme et davantage. Depuis peu, en saison estivale, on se rafraîchit au comptoir de la nouvelle crèmerie L'Abbé Glacé !

La Marmite du Terroir

MARCHÉ & MENU FERMIERS

1935, chemin d'Oka, Oka
450 415-1115
lamarmiteduterroir.com

AUTOCUEILLETTE À LA FERME

PRODUITS LOCAUX,
NATURELS ET SANTÉ

AIRE DE PIQUE-NIQUE

Bec sucré… à longueur d'année !

Chaque année, la quasi-totalité des québécois attend avec excitation les premiers signes du printemps pour profiter du temps des sucres. Les Basses-Laurentides sont choyées en ce sens, avec la quantité d'érablières et cabanes à sucre qui nous ouvrent leurs portes. Toutes ces adresses proposent de ravir nos papilles, avec des menus traditionnels d'antan autant que ceux qui nous feront découvrir l'érable autrement, dont les plats rivalisent d'originalité, sans compter les activités proposées pour tous les groupes d'âge.

LE TEMPS DES SUCRES PEUT SE VIVRE À L'ANNÉE

Leurs saisons 2020 et 2021 ont été très particulières et les mesures créatives que bon nombre d'adresses ont trouvées pour nous permettre de savourer ce qui a été baptisé comme « la cabane à la maison » ont été appréciées partout dans la province.

Les Basses-Laurentides sont riches en produits de l'érable. Outre la nourriture et délices sucrés comme l'incontournable tire sur la neige, on peut faire une promenade en traîneau, visiter une fermette et profiter des animations dans les érablières de la région. Plusieurs de nos cabanes à sucre vous invitent à visiter leurs installations et à découvrir toutes les étapes de la transformation de l'eau d'érable. Certaines adresses sont même centenaires !

Et le temps des sucres peut se vivre à n'importe quel moment puisque la plupart des boutiques sont ouvertes à l'année. Il est donc possible de déguster et d'acheter des produits de l'érable, sous toutes ses formes, peu importe la saison !

ÉRABLIÈRES ET PRODUITS DE L'ÉRABLE

BISTRO LA DENT SUCRÉE
925, ch. Fresnière, Saint-Eustache
450 623-0062 / **lamagiedelapomme.com**

CABANE À POMMES À L'ÉRABLE DE LABONTÉ DE LA POMME
405, rang L'Annonciation, Oka
450 479-1111 / **labontedelapomme.ca**

CABANE À SUCRE CONSTANTIN
1054, boul. Arthur-Sauvé, Saint-Eustache
450 473-2374 / **constantin.ca**

CABANE À SUCRE LAFRANCE
(produits de l'érable)
1474, ch. Principal, Saint-Joseph-du-Lac
450 491-7859 / **lesvergerslafrance.com**

DOMAINE DU PETIT SAINT-JOSEPH
1944, rang du Domaine
Saint-Joseph-du-Lac
450 623-0687 / **domainepetitstjoseph.ca**

ÉRABLIÈRE ET VERGERS VARIN
(produits de l'érable)
300, rang Sainte-Germaine, Oka
450 479-6232 / **varin.ca**

ÉRABLIÈRE DU SANGLIER
8405, Saint-Jérusalem, Lachute
450 562-7932 / **eraablieredusanglier.com**

FARSA CABANE À SUCRE
1050, boul. Arthur-Sauvé, Saint-Eustache
450 473-3840 / **farsa.ca**

INTERMIEL (produits de l'érable)
10 291, rang de la Fresnière, Mirabel
450 258-2713 / **intermiel.com**

SUCRERIE BONAVENTURE
15 400, rue Charles, Mirabel
450 434-7476 / **sucreriebonaventure.ca**

DANS LES BASSES-LAURENTIDES

L'automne est gourmand

Il n'y a pas que les arbres qui offrent un spectacle coloré à l'automne dans les Basses-Laurentides. Les champs aussi se présentent sous leurs plus beaux jours, débordant de pommes, de courges & citrouilles, les classiques d'automne, mais aussi de poires, prunes et vignes.

Le temps qui se rafraîchit nous accueille dans des couleurs flamboyantes qui rendent les automnes des Basses-Laurentides si prisés. Les adeptes de l'autocueillette, des produits du terroir, des balades sans destination fixe et même les cyclistes sont ravis, chaque année, de découvrir ou redécouvrir les Basses-Laurentides dans cette période de l'année où les récoltes abondent.

La pomme est reine dès la fin de l'été, certainement, mais l'automne est un moment de l'année qui est attendu par de nombreuses familles parce que les courges de toutes sortes et citrouilles qu'on retrouve sur de nombreuses terres rendent l'autocueillette de celles-ci possible, permettant aux petits d'aller choisir eux-mêmes la citrouille qui annoncera une fête très attendue par les minis. Les balades en tracteur sont aussi une activité dont la popularité ne baisse pas et les plus grands, eux, prendront plaisir à choisir des courges pour préparer des recettes réconfortantes et du même coup, découvrir de nouvelles variétés. L'automne dans la région n'est donc pas synonyme que seulement « aller aux pommes ».

Un peu moins connu ou commun mais ô combien délicieux, le raisin de table sans pépin se découvre en mode autocueillette. Idem pour les poires et les prunes qui sont toutes aussi savoureuses lorsque fraîchement cueillies.

On en parle aussi souvent que possible, vu le caractère rare de l'activité; la fin de l'été permet aux plus rapides de réserver le privilège de faire les vendanges du côté du Vignoble Rivière du Chêne. L'art de se sentir en Europe, juste à côté !

L'automne, c'est aussi la température et le panorama parfaits qui nous permettent d'apprécier des repas en formule pique-nique champêtre, pour une virée gourmande de la région, qui nous sont offerts chez plusieurs producteurs, pomiculteurs et vignerons d'ici, sans oublier des soirées tapas, des brunchs gourmands et de la pizza four à bois.

Il serait également dommage de ne pas parler de la certification biologique qu'ont certaines de nos adresses, comme Les fromages du verger, une fromagerie artisanale et éco-responsable de fabrication traditionnelle qui transforme le lait de brebis de sa ferme. Les pommes du verger de 2 500 arbres sont biologiques depuis 2017 et leur cueillette libre en saison est aussi possible. Le verger À la croisée des pommes, lui, peut se vanter d'avoir 12 variétés de pommes bios dans son verger sur un flanc de montagne. Enfin, tous les fruits produits par le Verger Joannette Bio sont certifiés par Québec Vrai, dont ses 15 variétés de pommes.

Pour ceux qui souhaitent faire une balade signalisée, « le Chemin du Terroir » sillonne notre territoire agricole, une façon parfaite de goûter les saveurs d'automne, les vins et alcools d'ici et s'organiser une escapade aussi champêtre que gourmande. Un chemin inoubliable et ce, en toute saison d'ailleurs !

L'automne hâtif permet aussi une virée dans les marchés publics de la région, puisque certains s'étirent jusqu'à la fin-septembre.

CROQUEZ À PLEINES DENTS LES FRUITS DE L'AUTOMNE!

De vignes en vignobles

Sans l'expertise, la passion et la patience de nos vignerons, aucun des Catherine, Alexandra, Marie-Rose, La Cantina, William, Phénix, Tosca, Sebio et bien d'autres ne se retrouverait sur nos tables. Ils ont créé des vins pour toutes les occasions et c'est maintenant la nôtre de souligner leur travail incomparable.

ANDRÉ LAUZON
VIGNOBLE LES VENTS D'ANGE

Fils d'agriculteur, guitariste et entrepreneur, les défis n'ont jamais fait peur à ce vigneron qui aime se réinventer. C'est une tournée en France, qui le mène de vignoble en vignoble en 2000, qui fera naître cette nouvelle facette de sa vie professionnelle. La signature des vins du Vignoble Les Vents d'Ange réside dans des cépages peu utilisés au Québec.

La femme occupe une place importante dans la famille Les Vents d'Ange. Vous l'aurez compris en voyant le nom donné à ses cuvées. Les vins qui y sont produits portent chacun le nom d'une femme importante dans sa vie. La famille propriétaire (André Lauzon, Sylvie D'Amours et leurs deux filles Catherine et Alexandra) travaille ensemble au quotidien.

DANIEL LALANDE

VIGNOBLE RIVIÈRE DU CHÊNE
VIGNOBLE LA CANTINA, VALLÉE D'OKA

Daniel Lalande est le vigneron propriétaire du Vignoble Rivière du Chêne à Saint-Eustache et depuis 2015, du Vignoble La Cantina, Vallée d'Oka, son plus récent projet. C'est après avoir visité des vignobles du Québec que son rêve d'établir le sien sur les terres familiales devient son objectif, réalisé en 2001 quand le Vignoble RDC ouvre ses portes.

On savoure les vins du Vignoble Rivière du Chêne avec autant de ravissement qu'on visite ses installations. À l'automne, on peut même participer aux vendanges. On peut se procurer les vins de ses deux vignobles sur place, la plus agréable façon à notre avis, ainsi qu'en SAQ, en épicerie et dans les boutiques spécialisées.

VINCE GAGLIANO

LA BULLERIE

Autrefois connu sous le nom La Roche des Brises, le domaine de Saint-Joseph-du-Lac se transforme en 2017 pour devenir La Bullerie, le premier vignoble spécialisé en vins mousseux au Québec, dont les vins pétillants sont reconnus pour leur caractère agréable et frais, en 3 couleurs ! En effet, leur rouge pétillant est un produit unique au Québec.

Le vigneron Vincent Gagliano a toujours été passionné par la richesse des terres et de l'agriculture. Ce vigneron embouteille des vins effervescents depuis 12 ans dans son propre domaine des Cantons de l'Est, le vignoble Gagliano, et il partage son expertise au sein de La Bullerie, afin de nous offrir le meilleur des vins mousseux.

VIANDES
& PRODUITS
DE LA FERME

FERME DAUSYL

Suivez-nous sur
Ferme Dausyl

450 475-7812 fermedausyl.com
7373, ch. Chicot Nord, Mirabel (St-Augustin)

Sur la route des bières

DES BASSES-LAURENTIDES

Nombreux sont les passionnés qui brassent leurs bières entre Lachute, Saint-Placide, Mirabel et Saint-Eustache, se taillant une place de choix dans le monde brassicole de la province, où la bière de microbrasserie coule à flots.

Ils partagent certainement tous une volonté de s'implanter dans leur région et de vivre quotidiennement le plaisir d'avoir un accès direct avec leurs clients. Bien sûr, achat local et consommation locale sont indissociables des microbrasseries.

AVEZ-VOUS TOUT GOUTÉ?

ROUTE 8

La Cabane à sucre Constantin ne cesse de varier ses activités et depuis 2021, sa microbrasserie Route 8 en est un bel exemple. Route 8 propose des bières classiques et authentiques aux saveurs d'ici et dont les produits sont cultivés localement. Leurs bières sont disponibles pour achat sur place et dans certains points de vente.

MICROBRASSERIE WILSY

Savourer une bière sur un ranch. C'est l'intéressante proposition que vous offre la microbrasserie Wilsy du côté de Saint-Placide, installée dans une ancienne écurie sur la ferme familiale. Ses bières artisanales sont issues de la production de l'érable, dont l'eau est la matière première. On s'y arrête avec son propre pique-nique qu'on accompagne d'une bière tout en profitant des lieux époustouflants.

ADEPTES DE HOUBLON, DE PRODUITS DU TERROIR ET D'AGROTOURISME, VOICI 5 microbrasseries QUI VOUS SURPRENDRONT!

SIR JOHN BREWING CO.

Sir John Brewing co. est une brasserie indépendante, créative et respectueuse. Celle-ci s'inspire de la nouvelle tradition brassicole américaine pour créer ses produits. Les bières sont originales et leurs médias sociaux le sont tout autant. Ils se démarquent entre autres avec le salon de dégustation, un lieu convivial annexé à la brasserie. Il est possible d'y déguster une variété de bières et de manger des plats élaborés avec des ingrédients locaux. La brasserie fait un lien avec l'histoire de la région, colonisée par des américains du Vermont. Elle est nommée en l'honneur de Sir John Johnson, un seigneur qui fut propriétaire de la seigneurie d'Argenteuil au début du 19e siècle.

L'ENTÊTÉ MICROBRASSERIE

La microbrasserie l'Entêté se trouve au coeur de l'environnement champêtre du Domaine Bonaventure. Les bières artisanales brassées sur place et la bonne bouffe du bistro rustique vous attendent dans un environnement chaleureux. Plutôt unique, le terrain de golf l'Entêté, sans prétention et sans code vestimentaire strict, nous permet de pratiquer notre élan à notre ryhtme, bière incluse ! L'endroit idéal pour se rassembler et célébrer !

NOIRE & BLANCHE MICROBRASSERIE

Une microbrasserie entourée d'histoire et établie dans un bâtiment bicentenaire au cœur du Vieux-Saint-Eustache. C'est une des multiples façons de parler de Noire & blanche Microbrasserie, créée en octobre 2012. Sa terrasse aux abords de la rivière du Chêne est aussi un réel incontournable dans la région. On y sert, tout comme dans sa partie resto, des plats savoureux inspirés des produits locaux qu'on peut accompagner de leurs bières de fabrication artisanale aux arômes subtils et au registre étendu.

LACROIX
LACROIX

api
gin
macle
macle

DANDY
TONIC

PIONNIER

Le cidre, un produit en pleine effervescence

À travers les producteurs de boissons alcoolisées créées dans la région, cidres, hydromel, boissons à base d'érable et moûts de pommes pour trinquer sans alcool sont certaines des nombreuses options pour lever son verre au terroir. La région connaît une renommée qui ne cesse de croître pour ces produits qui en sont issus. On peut très souvent partager la passion des créateurs en allant les rencontrer directement où ils conçoivent leurs élixirs.

Du côté de Mirabel, la famille Macle peut être fière d'avoir aujourd'hui plus d'une douzaine de variétés de boissons artisanales sur le marché. Le côté innovateur de la populaire famille Intermiel jumelé au savoir-faire de son oenologue lui a permis de remporter plusieurs prix au fil des ans. Une gamme d'hydromels, de cidres de glace, d'eaux-de-vie et des spiritueux à l'érable sont rejoints par le petit nouveau, l'Api Gin de miel. Chaque produit provient exclusivement des matières premières de la ferme et est fabriqué sur place. Originalité, équilibre et finesse sont les notes qu'on retrouve dans nos verres !

Le cidre est aussi un produit en effervescence dans la région, si vous nous permettez le jeu de mots ! Certains poussent même la passion jusqu'à cueillir la pomme en hiver pour présenter des cidres de glace remarquables.

L'un des plus beaux vergers des Basses-Laurentides, le Verger Trottier, se fait aussi connaître sous le nom de La Cidrerie des Générations. Ses nouveaux produits, des cidres artisanaux, sont disponibles au kiosque au verger, qui lui permettent maintenant de se classer parmi les fabricants artisanaux de cidre au Québec.

À Saint-Joseph-du-Lac, on connaît le Domaine Lafrance, dont les produits sont reconnus et appréciés par certains des plus grands mixologues. Cette adresse peut se vanter d'avoir son propre alambic, qui lui a permis d'accroître sa gamme de produits dans les dernières années. Tous leurs produits sont créés sur place à partir des produits de la terre, un aspect dont ils sont très fiers. Les bouteilles portent depuis 1 an la pastille Origine Québec, certifiant le « 100 % local », parce que le Domaine Lafrance conçoit son propre alcool, ce qui est assez rare et unique au Québec. Parmi les nouveautés, les récents prêts-à-boire sont fort appréciés, tout comme les cidres bios. Les cidres bruts sont à surveiller dans les mois qui viennent.

La Cidrerie Lacroix, elle, a le feu sacré de la pomme qu'elle transforme depuis 2004 pour produire ses cidres. Leurs installations leur permettent de produire tous les types de cidre, qu'ils soient pétillants, de glace ou de feu. On déguste leurs cidres partout dans la province avec leurs canettes de prêts-à-boire qui se déclinent en une demi-douzaine de saveurs aussi originales que rafraîchissantes.

Le Domaine du Petit St-Joseph, bien connu comme verger et érablière, est aussi constitué d'une cidrerie. Son cidre houblonné IP-Pomme à 7 % d'alcool est un moût de pomme bouilli avec des houblons, ce qui lui procure une belle couleur opaque et rosée, une belle amertume et des arômes prononcés de pamplemousse ! À savourer lentement.

De nombreux produits alcoolisés de la région reçoivent annuellement des distinctions, ce qui nous rend bien fiers.

UNE BELLE RAISON DE LEUR LEVER NOTRE VERRE !

La marche d'Alphonse

C'EST UN MOMENT POUR PRENDRE LE TEMPS.

Est-ce une activité de plein air, un temps d'introspection ou une façon originale de découvrir la région ? La Marche d'Alphonse est tout cela et même plus, puisque ce périple se transforme en exactement ce qu'on cherchait au moment où on le fait, selon ce que nous disent les adeptes qui foulent les chemins de cette randonnée chaque année et qui sont autant de la région que de l'extérieur.

Ce circuit de randonnée pédestre qu'on qualifie parfois de pèlerinage s'échelonne sur quatre jours, à raison d'une vingtaine de kilomètres quotidiens. On emprunte des rues, des routes de campagne, des pistes cyclables et des sentiers pédestres des Basses-Laurentides. On fait connaissance avec son histoire ou on en apprend davantage sur elle, de Saint-Eustache à Saint-Joseph-du-Lac, en passant par Oka et Saint-Placide. Cette invitation à découvrir les Basses-Laurentides vous transporte à des endroits symboliques (églises, Vieux-Saint-Eustache, Abbaye cistercienne d'Oka, Calvaire d'Oka, Parc national d'Oka) et plusieurs lieux de recueillement à découvrir en cours de route. On loge dans un gîte touristique ou une auberge.

Peut-être avez-vous déjà entendu dire que la Marche d'Alphonse, circuit nommé en l'honneur d'Alphonse Desjardins, fondateur des caisses populaires, permet d'avoir un aperçu de Compostelle avant de se lancer dans ce périple, entre autres parce que la distance quotidienne qu'on parcourt est comparable. Alphonse Desjardins était fasciné par l'entraide, le développement de l'agriculture et des communautés et avait à coeur la rétention des résidents et leur prospérité. Pour ces raisons, Tourisme Basses-Laurentides, qui a créé ce périple aussi touristique que commémoratif, a choisi de le nommer en l'honneur de ce développeur de l'économie régionale et grand bâtisseur du Québec.

La Marche d'Alphonse, c'est une invitation à parcourir notre région sous une forme nouvelle. C'est un moment pour prendre le temps. C'est une proximité avec le territoire agricole et agroalimentaire des Basses-Laurentides. C'est un séjour dont l'empreinte carbone est faible et l'impact sur soi est grand, par les rencontres qu'elle permet avec les gens d'ici, d'autres marcheurs et touristes, les artisans de la région.

QUELLE SERA-T-ELLE POUR VOUS?

La marche d'Alphonse

On réserve auprès de Tourisme Basses-Laurentides, qui vérifie les disponibilités d'hébergement avec nous. Le Carnet du marcheur (20 $) vous indique en détails le chemin à suivre, les restaurants et les services à proximité ainsi que les points d'intérêt des Basses-Laurentides.

INFORMATIONS

TOURISME
BASSES-LAURENTIDES

450 491-4444
lamarchedalphonse.com

CARNET D'ADRESSES *gourmandes*

ÉRABLIÈRES ET PRODUITS DE L'ÉRABLE

BISTRO LA DENT SUCRÉE
925, ch. Fresnière, Saint-Eustache
450 623-0062 / **lamagiedelapomme.com**

CABANE À POMMES À L'ÉRABLE DE LABONTÉ DE LA POMME
405, rang L'Annonciation, Oka
450 479-1111 / **labontedelapomme.ca**

CABANE À SUCRE CONSTANTIN
1054, boul. Arthur-Sauvé, Saint-Eustache
450 473-2374 / **constantin.ca**

CABANE À SUCRE LAFRANCE (produits de l'érable)
1474, ch. Principal, Saint-Joseph-du-Lac
450 491-7859 / **lesvergerslafrance.com**

DOMAINE DU PETIT SAINT-JOSEPH
1944, rang du Domaine
Saint-Joseph-du-Lac
450 623-0687 / **domainepetitstjoseph.ca**

ÉRABLIÈRE ET VERGERS VARIN (produits de l'érable)
300, rang Sainte-Germaine, Oka
450 479-6232 / **varin.ca**

ÉRABLIÈRE DU SANGLIER
8405, Saint-Jérusalem, Lachute
450 562-7932 / **erablieredusanglier.com**

FARSA CABANE À SUCRE
1050, boul. Arthur-Sauvé, Saint-Eustache
450 473-3840 / **farsa.ca**

INTERMIEL (produits de l'érable)
10 291, rang de la Fresnière, Mirabel
450 258-2713 / **intermiel.com**

SUCRERIE BONAVENTURE
15 400, rue Charles, Mirabel
450 434-7476 / **sucreriebonaventure.ca**

BOUTIQUES DE PRODUITS DU TERROIR

LADOUCEUR DU TERROIR CAFÉ BISTRO ET BOUTIQUE DU TERROIR
29, rue Saint-Eustache, Saint-Eustache
450 485-0330 / **ladouceurduterroir.com**

MAGASIN DE L'ABBAYE D'OKA
1500, ch. d'Oka, Oka
450 479-6170 / **magasinabbayeoka.com**

STATION 210
210, route du Long-Sault
Saint-André d'Argenteuil
514 814-3685 / **station210.co**

FRUITS ET LÉGUMES AUTOCUEILLETTE

A. BÉLISLE ET FILS (fraise)
710, 25e Avenue, Saint-Eustache
450 623-2375 / **abelisle.com**

À LA CROISÉE DES POMMES, BIO
90, rue Lacroix, Saint-Joseph-du-Lac
450 623-8621 / **alacroiseedespommes.com**

CENTRE D'INTERPRÉTATION DE LA COURGE
839, ch. Principal
Saint-Joseph-du-Lac
450 623-4894 / **centredelacourge.com**

DOMAINE DU PETIT SAINT-JOSEPH (pomme)
1944, rang du Domaine
Saint-Joseph-du-Lac
450 623-0687 / **domainepetitstjoseph.ca**

ÉRABLIÈRE ET VERGERS VARIN
300, rang Sainte-Germaine, Oka
450 479-6232 / **varin.ca**

FERME ROLAND CLOUTIER (variés)
855, ch. Fresnière, Saint-Eustache
450 472-8658 / **fermerolandcloutier.com**

FRAISEBEC
420, rang Lepage, Sainte-Anne-des-Plaines
450 478-4131 / **fraisebec.com**

FRAISIÈRE LA JARDINIÈRE (variés)
300, ch. De la Côte St-Louis Est, Blainville
450 430-1789 / **fraisierelajardiniere.com**

LES FROMAGES DU VERGER, BIO
430, rue de la Pommeraie
Saint-Joseph-du-Lac
450 974-4424 / **lesfromagesduverger.com**

JUDE POMME
223, rang Sainte-Sophie, Oka
450 479-6080 / **judepomme.com**

LABONTÉ DE LA POMME, VERGER ET MIELLERIE
405, rang l'Annonciation, Oka
450 479-1111 / **labontedelapomme.ca**

LA MAGIE DE LA POMME
925, ch. Fresnière, Saint-Eustache
450 623-0062 / **lamagiedelapomme.com**

LA MARMITE DU TERROIR (variés)
1935, ch. d'Oka, Oka
450 415-1115 / **lamarmiteduterroir.com**

TARTERIE DU VERGER DES MUSIQUES
854, ch. Principal, Saint-Joseph-du-Lac
450 623-4889
tarterieduvergerdesmusiques.com

VERGER JOANNETTE BIO
600, ch. Principal, Saint-Joseph-du-Lac
514 436-3527

VERGER LACROIX
649, ch. Principal, Saint-Joseph-du-Lac
450 623-4888 / **vergerlacroix.ca**

LES VERGERS LAFRANCE
1473, ch. Principal, Saint-Joseph-du-Lac
450 491-7859 / **lesvergerslafrance.com**

VERGER MÉLI-MÉLO
1748, rang du Domaine
Saint-Joseph-du-Lac
514 917-4140 / **vergermelimelo.com**

VERGER RICHARD LEGAULT
425, rue Binette, Saint-Joseph-du-Lac
450 623-6306 / **vergerrichardlegault.com**

VERGER TROTTIER
4377, ch. d'Oka, Saint-Joseph-du-Lac
514 830-8691 / **vergertrottier.com**

VIANDES ET CHARCUTERIES

BOUCANNERIE BELLE-RIVIÈRE
8871, rang Saint-Vincent, Mirabel
450 258-3412
boucanneriebelleriviere.com

FERME DAUSYL (bœuf)
7373, ch. du Chicot Nord, Mirabel
450 475-7812 / **fermedausyl.com**

LES FROMAGES DU VERGER, BIO (agneau, porc)
430, rue de la Pommeraie
Saint-Joseph-du-Lac
450 974-4424 / **lesfromagesduverger.com**

NID'OTRUCHE
825, ch. Fresnière, Saint-Eustache
450 623-5258 / **nidotruche.com**

SANGLIER ET COMPAGNIE
8405, Saint-Jérusalem, Lachute
450 562-7932 / **erablieredusanglier.com**

PRODUITS DU TERROIR ET/OU TRANSFORMÉS

LES ÉPICES GARNO
3158, ch. d'Oka
Sainte-Marthe-sur-le-Lac
450 491-1255 / **garno.com**

FARSA TRAITEUR
1050, boul. Arthur-Sauvé
Saint-Eustache
514 655-4410 / **farsatraiteur.com**

FAYS, TERROIR CHOCOLATÉ
47, rue Notre-Dame, Oka
514 622-9411 / **fayschocolat.com**

LA MAISON LAVANDE CULTURE ET PARFUMERIE
902, ch. Fresnière, Saint-Eustache
450 473-3009 / **maisonlavande.ca**

MOULIN LÉGARÉ
232, rue Saint-Eustache, Saint-Eustache
450 974-5400 / **vieuxsainteustache.com**

INTERMIEL
10 291, rang de la Fresnière, Mirabel
450 258-2713 / **intermiel.com**

LA MARMITE DU TERROIR
1935, ch. d'Oka, Oka
450 415-1115 / **lamarmiteduterroir.com**

LES 3 GALO'PAINS BOULANGERIE ARTISANALE
116, rue Saint-Eustache, Saint-Eustache
579 633-3008

LES FROMAGES DU VERGER, BIO
430, rue de la Pommeraie
Saint-Joseph-du-Lac
450 974-4424 / **lesfromagesduverger.com**

LES PRODUITS D'ANTAN CABANE À SUCRE CONSTANTIN
1054, boul. Arthur-Sauvé
Saint-Eustache
450 473-2374 / **constantin.ca**

ROUTE DES GERBES D'ANGÉLICA
6015, rang Saint-Vincent, Mirabel
450 258-1648 / **gerbesdangelica.com**

SUCRERIE BONAVENTURE
15400, rue Charles, Mirabel
450 434-7476 / **sucreriebonaventure.ca**

TARTERIE DU VERGER DES MUSIQUES
854, ch. Principal, Saint-Joseph-du-Lac
450 623-4889
tarterieduvergerdesmusiques.com

TORRÉFACTORIE
340, boul. Industriel, local 1
Saint-Eustache
450 974-2223 / **torrefactorie.com**

VIGNOBLES, CIDRERIES, MICRO-BRASSERIES, DISTILLERIES

BRASSERIE SIR JOHN BREWING CO.
455, rue Principale, Lachute
450 409-1618 / **brasseriesirjohn.com**

BRASSERIE WILSY
4600, route 344, Saint-Placide
438 887-3350 / **wilsy.ca**

CIDRE LACROIX
649, ch. Principal, Saint-Joseph-du-Lac
450 623-4888 / **vergerlacroix.ca**

DOMAINE DU PETIT SAINT-JOSEPH
1944, rang du Domaine
Saint-Joseph-du-Lac
450 623-0687 / **domainepetitstjoseph.ca**

DOMAINE LAFRANCE
1473, ch. Principal, Saint-Joseph-du-Lac
450 491-7859 / **lesvergerslafrance.com**

HYDROMELLERIE ET DISTILLERIE INTERMIEL
10 291, rang de la Fresnière, Mirabel
450 258-2713 / **intermiel.com**

LA BULLERIE (vignoble)
2007, ch. Principal, Saint-Joseph-du-Lac
450 472-2722 / **labullerie.com**

LA CIDRERIE DES GÉNÉRATIONS
4377, ch. d'Oka, Saint-Joseph-du-Lac
514 830-8691, vergertrottier.com

MICROBRASSERIE L'ENTÊTÉ
15400, rue Charles, Mirabel
450 434-7476
domaineb.ca/microbrasserie

NOIRE ET BLANCHE MICROBRASSERIE
196, rue Saint-Eustache, Saint-Eustache
450 983-6100 / **noire-et-blanche.ca**

ROUTE 8 MICROBRASSERIE
1054, boul. Arthur-Sauvé
Saint-Eustache
450 473-2374 / **route8.ca**

VIGNOBLE LES VENTS D'ANGE
839, ch. Principal, Saint-Joseph-du-Lac
450 623-4894 / **vignobleventsdange.com**

VIGNOBLE RIVIÈRE DU CHÊNE
807, ch. Rivière-Nord, Saint-Eustache
450 491-3997 / **vignoblerivierеduchene.ca**

TABLES DU TERROIR, RESTAURANTS

BISTRO DE L'AUBERGE LYS ET CHARDON
42, rue de l'Église, Saint-Placide
450 258-0202 / **lysetchardon.com**

BISTRO LE SACRÉ
1600, ch. Oka, porte 6, Oka
450 421-9339
abbayeoka.ca//fr/restauration

CIDRE LACROIX
649, ch. Principal, Saint-Joseph-du-Lac
450 623-4888 / **vergerlacroix.ca**

DOMAINE LAFRANCE
1473, ch. Principal, Saint-Joseph-du-Lac
450 491-7859 / **lesvergerslafrance.com**

LABONTÉ DE LA POMME VERGER ET MIELLERIE
405, rang l'Annonciation, Oka
450 479-1111 / **labontedelapomme.ca**

LADOUCEUR DU TERROIR CAFÉ BISTRO ET BOUTIQUE DU TERROIR
29, rue Saint-Eustache, Saint-Eustache
450 485-0330 / **ladouceurduterroir.com**

LA BULLERIE (vignoble)
2007, ch. Principal, Saint-Joseph-du-Lac
450 472-2722 / **labullerie.com**

L'OASIS DE L'ÎLE
25, ch. des Îles-Yale, Saint-Eustache
450 472-0263 / **oasisdelile.com**

MICROBRASSERIE L'ENTÊTÉ
15400, rue Charles, Mirabel
450 434-7476
domaineb.ca/microbrasserie

NOIRE ET BLANCHE MICROBRASSERIE
196, rue Saint-Eustache, Saint-Eustache
450 983-6100 / **noire-et-blanche.ca**

NID'OTRUCHE
825, ch. Fresnière, Saint-Eustache
450 623-5258 / **nidotruche.com**

RESTAURANT FARSA-SPÉCIALISTE
2952, ch. d'Oka, Sainte-Marthe-sur-le-Lac
450 974-2442 / **restofarsa.ca**

RESTAURANT NOVO OSTERIA
570, rue Dubois, Saint-Eustache
450 472-3336 / **restaurantnovo.ca**

RÔTISSERIE SAINT-HUBERT
555, boul. Arthur-Sauvé, Saint-Eustache
514 385-5555 / **st-hubert.com**

SANGLIER ET COMPAGNIE
8405, Saint-Jérusalem, Lachute
450 562-7932 / **eraблieredusanglier.com**

STATION 210
210, route du Long-Sault,
Saint-André d'Argenteuil
514 814-3685 / **station210.co**

VIGNOBLE RIVIÈRE DU CHÊNE
807, ch. Rivière-Nord, Saint-Eustache
450 491-3997 / **vignoblerivierеduchene.ca**

Un goût d'été

Marché public OKA

AU MENU

NOS MARCHANDS ET ARTISANS LOCAUX VOUS OFFRENT DES PRODUITS ORIGINAUX

DE BELLES DÉCOUVERTES CULINAIRES

DANS UN DÉCOR ENCHANTEUR !

RENDEZ-VOUS AU MARCHÉ

Tous les DIMANCHES, de juillet à la fête du Travail

de 10 h 30 à 16 h 30

Marché d'Oka
Information : 450 491-4444

Devant la Mairie :
183, rue des Anges, Oka

300 Ans

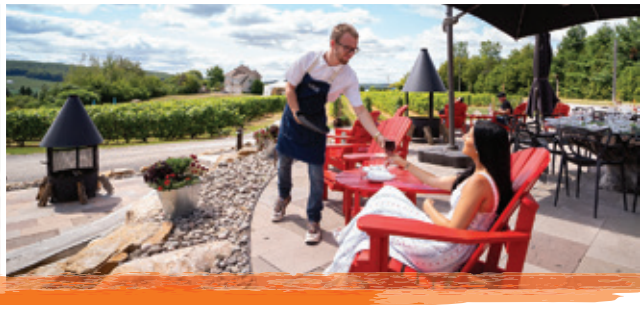
d'histoire et de culture

LES
LAURENTIDES

Chemin du Terroir

226 kilomètres de belles découvertes, paysages champêtres,
escapades gourmandes et activités.

Laissez-vous charmer par les arômes, les couleurs et les saveurs exquises de notre terroir,
sur quatre saisons!



TOURISME LAURENTIDES

LAURENTIDES j'en mange

cheminduterroir.com
1 800 561-6673

bonjour québec

UNE EXPÉRIENCE GRANDEUR NATURE

Sépaq

Parc national d'Oka

sepaq.com/oka