

Le temps d'un week-end, les passants pourront s'arrêter à sept stations afin de découvrir plusieurs producteurs de la région à la fois. Par exemple, au Verger Le Gros Pierre, il évidemment possible de venir y cueillir des pommes, mais aussi de goûter au menu concocté avec des ingrédients provenant pour la plupart d'un rayon de 10 km. Les gens pourront passer de station en station pour déguster un repas complètement signé Compton, comme l'épaule de porc de la ferme Lennon au confit de pommes servi sur pain de sésame, cuisiné par le chef Danny St-Pierre du restaurant Auguste à Sherbrooke, un habitué du verger.

De l'autre côté de la rue, Les Délices de Compton, surtout connu pour leur ceriseraie biologique, recevront trois producteurs : Porc et délices, Caitya du Caprice Caprin et les pâtes bio Alegria. Puis, des artistes peintres seront aussi sur place, en plus des ateliers de courtépointe et de décoration de cerf-volant, histoire de plaire à toute la famille. En plus des cerises, la camerise, qui ressemble drôlement à un bleuets allongé, est aussi transformée sur place en gelée, tartinade, séchée. Cette excellente source d'antioxydants pourrait très bien voler la vedette aux bleuets, fraises et framboises très bien connus des Québécois.

Un peu plus loin, au « centre-village », la Caravane du goût de l'organisme Jeunes Pousses se cache derrière la maison patrimoniale Louis S. St-Laurent pour éveiller le goût des tout petits. Comme leur mission est de faire découvrir le plaisir de bien manger tout en misant sur les ingrédients locaux, ils proposent une partie de leur menu habituel en mini bouchée. Leur fameuse tornade fruitée, un atelier sur les smoothie qui encourage tout le monde à pédaler pour mélanger leur breuvage sera présenté samedi, alors que l'aventure des fromages aura lieu dimanche.

En face se trouve sans doute l'une des meilleures tables de Compton, le 5e élément, récipiendaire du Prix de l'excellence 2012 de l'Association de l'agrotourisme et du Tourisme gourmand. Ce petit resto offre une belle sélection de bières, certaines en exclusivité, et une carte clairement identifiée avec leurs partenaires locaux : la truite des Bobines, le fromage Alfred le fermier de la fromagerie La Station, le lapin de Stansted... Un bel hommage aux producteurs de la région. La propriétaire d'origine belge, Corine Descampe, propose aussi une belle gamme de sorbet et de gelato préparés avec plusieurs fruits de Compton, sauf celui à la mangue.

Les Comptonales

Les 29 et 30 septembre 2012

<http://www.comptonales.com/>

[Découvrez tous les articles Cuisine & vins](#)



Photo: Catherine Lefebvre