

# Les gourmets se moquent de la pluie

CAMILLE DAUPHINAIS-PELLETIER

cdauphin@latribune.qc.ca

**COMPTON** – Même si la pluie n'a pas laissé beaucoup de répit à Compton au cours de la fin de semaine, le populaire rendez-vous des Comptonales aura une fois de plus été un succès. « Ça a été exceptionnel et surprenant, on a eu beaucoup de monde », dit Brigitte Robert, directrice générale de l'événement. « Bien sûr certains ne sont pas venus à cause de la pluie, mais les autres étaient contents, on leur disait qu'on était désolés qu'il pleuve et ils nous répondaient que ça ne les dérangeait pas! Les navettes pour aller d'un site à l'autre étaient pleines, c'était au-delà de nos attentes », assure-t-elle.

Samedi à 10h, les gens se massaient déjà à la Fromagerie la Station, l'une des destinations gourmandes des Comptonales. Le kiosque de la Fromagerie offrait des *grilled cheese* accompagnés de gelée à l'érable, et quelques mètres plus loin, des tables regorgeaient de produits variés d'autres producteurs du coin: ail tressé, produits d'élevage biologique, bière artisanale... Le potier

Réjean Cotes était également sur place, produisant à une vitesse impressionnante des pots d'argile et répondant aux questions du public.

« Compton est mon  
endroit favori  
au monde. »

Au verger Le Gros Pierre, une autre des destinations, une cloche sonnait périodiquement. La raison? Annoncer l'arrivée d'une nouvelle fournée de mini-burgers de porc aux pommes, créés par le chef Danny St-Pierre du restaurant Auguste! Celui-ci est très volubile quand on lui demande ce qu'il aime des Comptonales: « Compton est mon endroit favori au monde », annonce-t-il d'emblée. « Les producteurs font travailler les gens autour d'eux et aident l'économie locale. Ils se démenent, il faut intégrer leurs produits à notre vie, les Comptonales nous montrent comment on peut le faire », dit-il.

Le porc utilisé dans les burgers du chef provient de la Ferme Lennon. « C'est la

deuxième année que nous participons aux Comptonales, dit Philippe Lessard, propriétaire. On espère que ça va encourager les gens à manger de plus en plus local, on veut leur montrer que ce n'est pas plus cher et que c'est plus goûteux. »

Gaétan Gilbert, copropriétaire du verger Le Gros Pierre, est un habitué des Comptonales, puisque son verger est une destination gourmande de l'événement depuis sa création. « Chaque année, le menu s'améliore. Cette fois-ci on a un grand chef, Danny St-Pierre, on a l'Angélique... On essaie de monter une assiette pour les gens qui viennent au verger. Il y a une entrée de charcuteries de Bœuf Parthenais, le plat principal avec les burgers, les gâteaux de Cuisine l'Angélique par la suite et à la fin il y a aussi un atelier pour faire des savons! », dit M. Gilbert.

Les Comptonales compaient cette année une nouvelle destination: la Ferme CIARC, à Coaticook, qui souligne ses 100 ans cette année.

Rappelons que l'événement des Comptonales, qui en était cette année à sa 7<sup>e</sup> édition, a été lauréat aux Grands prix du tourisme québécois 2012.



LA TRIBUNE, CAMILLE DAUPHINAIS-PELLETIER

**Le kiosque de la Fromagerie de la Station offrait aux visiteurs des morceaux de *grilled cheese* accompagnés de gelée d'érable.**