

tourisme d'automne

La tradition des balades du dimanche

Vous souvenez-vous de ces dimanches d'automne quand vous étiez jeune? Toute la famille montait dans la voiture et on partait faire un pique-nique à l'île d'Orléans ou sur la Côte-de-Beaupré. On s'arrêtait alors dans un kiosque en bordure d'une route pour acheter des fruits et légumes frais ou on se rendait directement dans un verger pour cueillir des pommes.



À cette époque, ce genre de balade était un événement en soi, car les sorties en famille étaient plutôt rares. De nos jours, les gens sortent pratiquement toutes les fins de semaine pour aller au cinéma, au centre commercial ou au restaurant, mais les nostalgiques ont su perpétuer cette tradition qui permet de passer du temps de qualité en famille tout en refaisant le plein d'air frais.

DES CIRCUITS À DÉCOUVRIR

La différence aujourd'hui c'est qu'en plus des aliments frais de la ferme, on peut se procurer une multitude de produits du terroir transformés. En suivant un circuit agrotouristique comme le Parcours gourmand dans la grande région de Québec ou la Route des saveurs dans Charlevoix, vous pouvez acheter une baguette dans une boulangerie artisanale, une meule de cheddar à la fromagerie, une terrine de sanglier chez un éleveur et une bonne bouteille de cidre chez un pomiculteur pour compléter ce pique-nique champêtre. Ce faisant, vous apprendrez les étapes de la fabrication de ces produits bien de chez nous. De quoi nourrir à la fois votre appétit et votre curiosité.

Les véritables passionnés peuvent s'en donner à cœur joie en parcourant des circuits spécialisés tels que la Route des cidres en Montérégie, la Routes des vins de Bromes-Missisquoi ou encore la Route gourmande des fromages fins des Cantons-de-l'Est. Il y a aussi les événements gastronomiques automnaux comme le Festival de la canneberge de Villeroy, qui vous permettent de découvrir des spécialités régionales.

LA PREMIÈRE FUDGERIE ARTISANALE AU QUÉBEC

Rendez-vous incontournable des nostalgiques du « bon vieux temps », la fudgerie boutique Les Mignardises Doucinet vous propose 80 variétés de fudge ni plus ni

moins, dont certaines combinaisons étonnantes : fraise et menthe poivrée ou encore noix de pin grillées et sève de pin (devenu un classique du temps des fêtes). N'utilisant que du beurre de cacao pur, le maître fudgeron Jacques Thivierge se fait un devoir de faire découvrir à sa clientèle des produits importés méconnus au Québec tels que le célèbre nougat de Montélimar. Dans un grand chaudron de cuivre, il prépare devant eux ses divines friandises, sauf le lundi... production oblige.

Il y a trois ans, son épouse, Michelle Martin, et lui ont ouvert leur fudgerie boutique dans leur propre résidence, la maison ancestrale Jacques Bédard-Élisabeth Doucinet (d'où le nom du commerce) datant de 1670. On y trouve également des produits d'importation haut de gamme (thés russes, bonbons italiens, chocolats suisses, belges ou français, etc.), une sélection impressionnante de produits du terroir régional ainsi que des idées cadeaux des plus originales. Les Mignardises Doucinet sont situées au 319, 80^e Rue Ouest dans le Trait-Carré de Charlesbourg. Pour information : (418) 622-9595.

