

# Des produits de bouche et d'artisanat introuvables ailleurs

LOUIS-GUY LEMIEUX

*LGLemieux@lesoleil.com*

■ À sa septième année d'existence, le Marché de Noël du Vieux-Port de Québec est en train de connaître un autre succès remarquable de fréquentation.

L'achalandage, depuis le 1<sup>er</sup> décembre, permet à son directeur général, André Filteau, de croire que plus de 50 000 clients auront visité le Marché de Noël et sa centaine de producteurs, de transformateurs et d'artisans des quatre coins de la province, au soir du 31 décembre.

Il faut noter qu'on trouve là des produits agroalimentaires et d'artisanat qu'on ne retrouvera nulle part ailleurs.

Le Marché du Vieux-Port connaît un mois de décembre tellement achalandé que son directeur suggère aux visiteurs de venir sur semaine pour ne pas tomber dans la cohue de fin de semaine et pour pouvoir mieux profiter de nombreuses dégustations fines offertes.

## UNE GRANDE DIVERSITÉ

André Filteau a visité plusieurs marchés publics aux États-Unis, en Ontario et à Montréal. Il en conclut que le succès de son Marché de Noël au Vieux-Port tient à la grande diversité et à l'exclusivité des produits offerts, et au fait que ce marché refuse d'être un attrape-touriste.

« Nous voulons, dit-il, desservir d'abord et avant tout la clientèle locale. Nous voulons offrir des produits exclusifs et de grande qualité. Nous voulons être au service de la population d'ici. »

Le Marché du Vieux-Port de Québec fait maintenant partie de l'Association des marchés publics du Québec. M. Filteau est le premier président

de cette jeune association. Plus de 1000 produits du terroir québécois sont offerts. La plupart des régions du Québec sont représentées, avec une large place offerte bien sûr aux producteurs et artisans locaux ou régionaux.

Île d'Orléans, la région de Charlevoix et la Côte-du-Sud, en particuliers, sont bien représentés avec leurs vins, cidres, liqueurs de petits fruits, hydromels, agneau, canard, émeu, gibiers, foie gras, saucisses, charcuteries fines, etc. Sans oublier les déjà fameux fromages du Québec, les produits à base d'érable, de miel, de pommes de cassis et de canneberges. Il y a de la bouffe en quantité et en qualité au Marché de Noël, mais pas seulement. Sur 100 stands, 20 sont occupés par des artisans qui proposent des fleurs coupées et séchées, des tissages, des produits de beauté, des bijoux, des chapeaux de fourrure, etc.

## LE PLUS BEAU STAND

Le Marché du Vieux-Port a dévoilé cette semaine les finalistes du



*André Filteau, directeur général du Marché du Vieux-Port, et Rosanna Uresandi, de la fudgerie Charlesbourg, finaliste au concours du plus beau stand*

concours du plus beau stand dans le cadre du Marché de Noël. Il s'agit de La Fudgerie — Les mignardises Doucinet (Charlesbourg), Cidrerie Verger Bilodeau (Saint-Pierre-de-l'Île-d'Orléans), Saveurs cultivées (Saint-Pierre-les-Becquets), le Domaine Steinbach (Saint-Pierre-de-l'Île-d'Orléans) et l'érablière Sucre d'Art

(Château-Richer). Le stand gagnant recevra un prix de 1300 \$ remis par la Coopérative des horticulteurs de Québec.

Après la période des Fêtes, le Marché de Noël cédera la place au Marché d'hiver qui continuera d'offrir, quatre jours par semaine, les produits fins du terroir québécois.