



*Communiqué
Pour diffusion immédiate*

**La 17^e Foire gourmande de l'ATNEO est lancée : le Prix Michel-Leblanc remis
à Sylvie Côté et Normand Olivier de la Ferme Nordvie**

Ville-Marie, 17 août 2018 – L'organisation de la Foire gourmande de l'Abitibi-Témiscamingue et du Nord-Est ontarien a profité de l'ouverture officielle de la dix-septième édition pour remettre le Prix Michel-Leblanc, une reconnaissance qui vise à souligner l'apport d'une personne au milieu agroalimentaire régional. Cette année, le prix a été remis non pas à une personne, mais à un couple. C'est Sylvie Côté et Normand Olivier de la Ferme Nordvie de St-Bruno-de-Guigues qui ont récolté l'honneur pour 2018.

C'est en 1984 que le couple crée Nordvie, entreprise qui se spécialise dans la culture de la fraise. Agronome et détentrice d'un certificat en administration, Sylvie Côté s'occupe de la gestion de l'entreprise et de la mise en marché. Elle est l'artiste, la muse de beaucoup de projets. Normand Olivier est aussi agronome. Travailleur acharné, il est un développeur d'idées et un homme d'une grande générosité. En 2000, le duo s'ajoute un nouveau défi en débutant la transformation du fruit. Différents alcools fins sont développés, dont le Fragaria, le Frasil, la Racine Barbare, la Fraise des Bois et la Larme Blanche. Le couple réussit même à distribuer de ses produits à la SAQ. En 2012, des jus de fruits pétillants s'ajoutent à leur production. Le Guizou fraise et le Guizou rhubarbe deviennent des incontournables pour les recettes de cocktails. Dès les débuts de la Foire gourmande de l'ATNEO en 2002, Nordvie fait partie des exposants et figure parmi les fidèles toujours présents, année après année. Normand Olivier s'implique dans l'organisation en siégeant au conseil d'administration. Il y occupe aussi la coprésidence pendant quelques années. Depuis 2016, Nordvie a entamé une transition vers la certification biologique. Les framboises et le maïs sont aussi cultivés à la ferme. L'entreprise familiale est également en train de transférer les commandes à la nouvelle génération avec leur fille Madeleine qui prend la relève. Au fil des années, la dynamique entreprise a remporté de nombreux prix nationaux et provinciaux. « C'est avec fierté que la Foire gourmande de l'ATNEO souhaite à son tour féliciter Sylvie Côté et Normand Olivier pour tout le travail accompli, les réalisations d'envergure ainsi que la visibilité qu'ils apportent au monde de l'agrotransformation du Témiscamingue », a déclaré la présidente de la Foire gourmande, Line Descoteaux.

Une fin de semaine étonnante

C'est une fin de semaine pleine de festivités qui attend les visiteurs les 17, 18 et 19 août à Ville-Marie. En plus des célèbres dégustations des exposants agroalimentaires, on revient avec le Resto gourmand, où le chef Alex Patenaude reçoit les convives avec des bouchées exclusives. Une Boutique gourmande est aussi installée sous le grand chapiteau, permettant de se faire des provisions. La Cuisine en action offrira des prestations culinaires tout au long de la fin de semaine. Pour 2018, l'offre des cours de cuisine a été augmentée. Les deux repas, qui affichent complets depuis déjà quelques jours, se dérouleront dans un nouveau chapiteau, situé à la Marina. L'organisation a ajouté une belle offre dans ses bars avec des bières des microbrasseries du Barbe Broue Pub, du Trèfle noir et du Prospecteur. La gourmandise pourra se poursuivre jusqu'aux petites heures avec une Foire de nuit qui proposera de la bouffe de rue. La Foire gourmande 2018 présentera gratuitement sur ses deux scènes des artistes régionaux et nationaux. On y verra défiler Nomads, Shawn Wine and the Winos, Québec Redneck Bluegrass Project, les 8 Sourcils, Freink, Mudlake, Cleophüzz, Mario Peluso, Brandon Girouard, Kain, Maximum Hits et Kalimba. Mentionnons que Stefano Faita, invité d'honneur de la Foire gourmande 2018, sera sur place pendant toute la fin de semaine. Pour cette dix-septième édition, on a aussi beaucoup misé sur l'expérience du visiteur. Diverses activités seront proposées aux gens tout au long du week-end, tels que de la planche à pagaie, un jeu d'évasion, des kiosques d'artisan, des jeux forains, des jeux gonflables, etc. Des services gratuits de navette au Témiscamingue et en Ontario seront au service de la population. L'accès au site est gratuit et l'on doit se procurer un bracelet à puce au coût de 6\$ pour les achats et dégustations sur le site.



Source : Stéphanie Fortin, coordonnatrice : info@foiregourmande.ca / 819-622-0199