*Communiqué*

*Pour diffusion immédiate*

Édition bonheur pur à 100%**!**

***Ville-Marie, 19 août 2018*** – C’est une édition couronnée de succès qui se termine pour la Foire gourmande de l’Abitibi-Témiscamingue et du Nord-Est ontarien avec un achalandage estimé à 30 000 visiteurs, des exposants comblés, des bénévoles dédiés et une température exceptionnelle. Par ses nouveautés, la 17e édition de la Foire gourmande de l’Abitibi-Témiscamingue et du Nord-Est ontarien a mis de l’avant deux valeurs de l’organisme, soit la transmission du savoir-faire en agrotransformation et l’accessibilité aux produits agrotransformés de l’Abitibi-Témiscamingue et du Nord-Est ontarien.

À l’image de l’invité d’honneur Stefano Faita, on constate avec la programmation 2018 que la transmission culinaire est d’abord une affaire de famille. On le voit notamment avec plusieurs des agrotransformateurs exposants où la relève est bien présente. C’est particulièrement le cas des récipiendaires du Prix Michel-Leblanc remis lors du protocole d’ouverture à Sylvie Côté et Normand Olivier de la Ferme Nordvie de St-Bruno-de-Guigues. L’entreprise familiale assure sa continuité avec la fille du couple, Madeleine, qui est en train de prendre la relève. On le constate aussi avec Anaïs Flébus, la fille des cofondateurs Line Descoteaux et Bernard Flébus. Gagnante du Prix Nespresso à l’ITHQ, on a pu la voir en action dans des prestations et aux cours de cuisine. Le succès qu’ont connu les cours de cuisine démontre également cet esprit de transmission. Stefano l’a bien résumé lors d’une de ses prestations à la Cuisine en action en présentant « une recette que tout le monde peut faire! » D’ailleurs, pour lui aussi la cuisine est une histoire de famille, avec sa mère qui l’a initié très tôt à cet univers.

L’accessibilité est un autre élément qui résume magnifiquement cette 17e édition. L’accès au site gratuit permet à un grand nombre de visiteurs de venir vivre l’ambiance de la Foire gourmande. Les dégustations des exposants proposent des centaines de variations pour apprêter les produits régionaux. Avec le Resto gourmand, la Boutique gourmande et la Foire de nuit, on a aussi multiplié les façons de goûter ou de se procurer ces produits qui font la renommée de la région. L’organisation est par ailleurs très fière d’avoir inclus les bières de microbrasseries régionales à tous ses bars et ce, au même prix que les bières commerciales afin qu’elles soient le plus accessibles possibles.

Lors du protocole de fermeture, des prix ont été remis, déterminés par un jury composé des blogueuses invitées et de gens du public. Chez le Lièvre - Café Buvette a reçu le Prix de la Bouchée gourmande pour sa boulette de dinde de l’Inde, où le mélange exceptionnel des saveurs a charmé les membres du jury. Le Prix Découverte a été décerné au Barbe Broue Pub, dont c’était la première expérience à l’événement et qui vient de développer la distribution de leurs bières en canettes. Le Plus beau Kiosque a quant à lui été remis à Extrem Boréal pour l’apparence soignée, le visuel attrayant et l’ambiance amusante qui y régnait. Le Prix Coup de cœur a été décerné à Évasion orientale chez Lilya pour les saveurs originales, l’accueil et l’originalité. Nouveauté cette année, on a remis un prix parmi les artisans. C’est la Ferme Alpaga Anka qui s’est mérité l’honneur.

Pour Line Descoteaux, c’est mission accomplie pour la 17e Foire gourmande de l’ATNEO. De son côté, l’invité d’honneur Stefano Faita résume en un mot : extraordinaire! « Je suis impressionné par l’organisation, les gens, l’accueil. La Foire, c’est un lieu de découverte! Je suis heureux d’avoir découvert autant de nouveaux produits. J’ai un coup de cœur pour les paysages! Longue vie à la Foire gourmande de l’ATNEO! »

-30-

Entrevue : Line Descoteaux, présidente cofondatrice : 819-622-0146 / Bureau de la Foire gourmande : 819 622-0199

Source : Stéphanie Fortin, coordonnatrice : [info@foiregourmande.ca](mailto:info@foiregourmande.ca) / 819-622-0199