



MÉTÉO :  
Samedi :

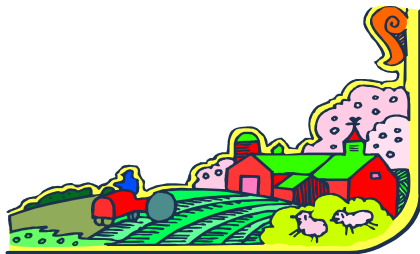


27°C



Cette semaine au Marché

Les Vergers de la Colline  
La Fromagerie des Cantons  
Le P'tit Cochon Rond  
Le Roi de la Fraise  
Vignoble les Artisans du terroir  
Boucherie Leblanc  
Fleur de Sel  
Aux Grains Dorés  
Pascal Laplante Maraîcher  
Girolois Inc.  
Miel de la Ruche  
Le Jardin de Manon et Patrick  
Le petit Habitant  
Les marinades de Mamie  
Réjeanne  
Les petits fruits BIO (bleuets)  
Les chefs du restaurant Le Plato



## Le journal du Marché

Vol 4 no 7

### "La fromagerie des cantons"

M. Hugues Ouellet a étudié à l'ITA de St-Hyacinthe, en agro-alimentaire. Son désir de créer des produits à partir de ce que la région offre, le pousse à ouvrir sa fromagerie. En août 2005, la Fromagerie des Cantons voit le jour. On y fabrique les premiers fromages artisanaux au lait cru développés à partir de lait Jersey à 100%.

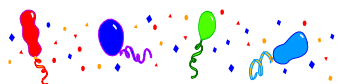
La fabrication d'un lot de meules de fromage prend une journée, puis la maturation va de 6 semaines à 6 mois selon la sorte de fromage. Par contre, le fromager fait des semaine de 75 à 80 heures semaine!!!

Voulant se démarquer des autres fromageries, M Ouellet opte pour des noms de vents : le Zéphyr est le premier à voir le jour. Ce thème continue avec les 7 autres fromages : les grigotines d'Éole, le Sirocco, etc..., que l'on retrouve tous au Marché de Granby.



M. Dany et M. Mathieu de «La Fromagerie des Cantons».

Il continue de développer de nouveaux produits. Cet été le « gelato » fromage et crème d'érable (du mont Pinacle) fait fureur à sa fromagerie. M. Ouellet travaille qu'avec des produits de la région, une belle façon de nous les faire connaître. La fromagerie des Cantons est située au 441 boul. de Normandie nord à Farnham, ouvert du lundi au samedi de 9h à 17h et le dimanche de 9h à 16h. Là où développer les produits régionaux est primordiale!



LE SOURIE DE LA SEMAINE

Qu'est-ce qui vole mais n'a pas d'aile?

Un bandit!



## **Les Vedettes de la Semaine:**

Le Roi de la Fraise: Le maïs

Les Vergers de la Colline: Cidre original.

Boucherie Leblanc: Smoked meat.

Les Artisans du terroir: Vin blanc doux «Frio».

Pascal Laplante Maraîcher: Tomates « fraises ».

Girolois: Surprise

Le Petit Habitant: Cuisses de cailles.

Le P'tit cochon rond: Côtelettes de porc.

Les marinades de Mamie Réjeanne: Biscuits à l'érable.

Fromagerie des Cantons: Le Crémeux des Vignerons

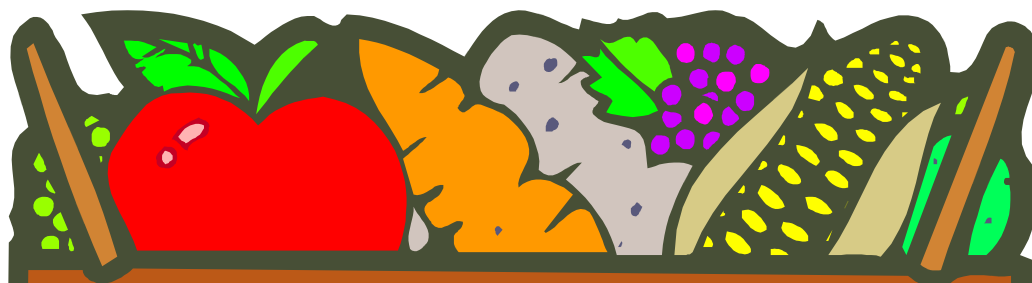
Fleur de Sel: Coquilles de fruits de mer.

Volailles Aux Grains Dorés: Tourne dos de poulet.

Miel de la Ruche: Miel doré.

Le Jardin de Manon et Patrick: Ail.

Les Petits Fruits BIO: Les bleuets.



## AVIS DE RECHERCHE

Nous sommes toujours à la recherche de bénévoles pour la journée du marché.

Ces personnes sont prêtes à donner quelques heures ou toute une journée (de 7hres à 15h) un samedi de temps à autre ou tous les samedis jusqu'au 8 octobre.

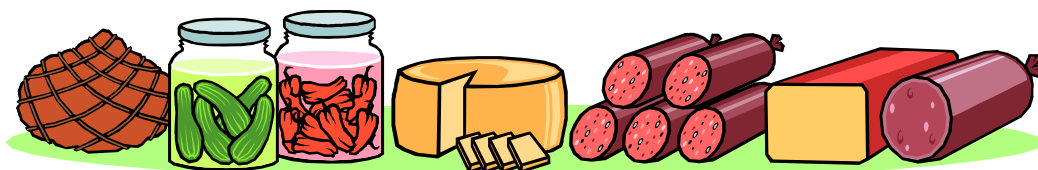
Les tâches sont diverses : arriver vers 7 heures pour aider les marchands à s'installer, aider à placer les kiosques et autres tâches connexes.

Durant la journée, répondre aux questions des gens, les diriger vers les exposants demandés, voir au bon déroulement de la journée, etc..

En fin de journée, vers 14h30, donner un coup de pouce aux marchands pour ramasser leurs effets, nettoyer la rue afin que rien ne traîne, etc...

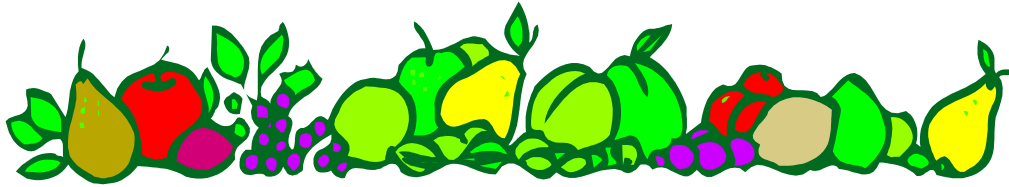
Elles doivent aimer le contact avec le public et être débrouillardes.

Pour plus d'informations contactez nous au 450-361-6076.





Suite à des petits problèmes techniques la semaine passée, je ne pouvais pas vous présenter **M. René** et **Mme Lise** à leur kiosque « **Le P'tit Cochon Rond** ». Voilà, c'est fait!



*Comme par le passé, nous vous demandons d'apporter vos sacs.  
Tous vos achats devront être réglés avec de l'argent comptant.  
La bonne humeur sera au rendez-vous!*