



MÉTÉO :
Samedi :

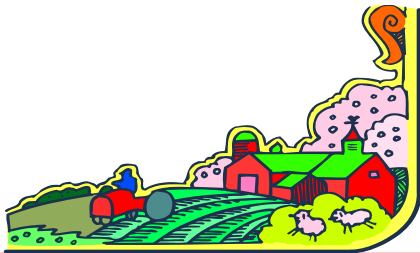


20°C



Cette semaine au Marché :

Fleur de Sel (plats cuisinés)
Girolois Inc. (agneaux)
La Fromagerie des Cantons
Le P'tit Cochon Rond
Le Roi de la Fraise (maraîcher)
Les Délices Campagnards (veau de grain et bouvillon)
Les Fours du Roy (boulangerie)
Les Marinades de Mamie Réjeanne
Les Vergers de la Colline
Les Miels de La Ruche
Pascal Laplante (maraîcher)
Rusé comme un canard (oie et canard)
Vignoble les Artisans du terroir
Volailles Aux Grains Dorés



Le journal du Marché

Vol 5 no 2

Une autre belle saison débute pour les locavores. Samedi le 16 juin, le coup d'envoi a été donné pour la cinquième saison de votre marché. Ce fut un franc succès. Plusieurs locavores étaient au rendez-vous. Le site avait un air de fête avec ses ballons, Mme Lorraine Testa et son violon magique égayait l'atmosphère par des airs connus et A. Lassonde Inc. de Rougemont avait offert des boîtes à boire pour les visiteurs (petits et grands en ont profités). Même le soleil était au rendez-vous!



LE SOURIRE DE LA SEMAINE

Qu'est-ce qu'un filet?

Un paquet de trous attachés ensemble!

La semaine passée en vous présentant les nouveaux exposants, j'ai mentionné que « Les Délices Campagnards » étaient les nouveaux bouchers. C'est une erreur de ma part. J'aurai dû mentionner qu'ils sont producteurs de veaux de grain et de bouvillons. Leur viande est dépecée et préparée chez un boucher. Vous retrouvez leurs excellents produits au Marché tous les samedis.

*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!*

Des représentants du Service de la Sûreté Municipale de Granby étaient sur place afin de donner des conseils de sécurité.



L'agent Pharant et deux de ses collègues, au kiosque de la Sûreté Municipale

Deux « agents à vélos » en ont profité pour présenter leurs nouvelles bicyclettes, spécialement conçus pour leur genre de travail. Deux autres agents répondaient aux questions du public et expliquaient les services offerts par la Sûreté Municipale. Leur présence a été très appréciée de tous.



Vers 10h30, l'ouverture officielle du Marché a eu lieu en présence de dignitaires.



Mme D.-Gibeault, M. Boulay et Mme Martin

d'envoi. En plus d'être membre du Conseil de la Corporation du développement commerciale et touristique de Granby et région, M. Breton agissait comme représentant pour M. le Maire.

Mme Jennifer Martin, coordonnatrice au développement commercial de CommerceETourisme Granby Région, M. Michaël Boulay, président du Marché Public de Granby et région, Mme Pauline Duhamel-Gibeault, bénévole au Marché et M. Pierre Breton, conseiller municipale, ont donné le coup



. Breton en entrevue avec M. Grégoire-Filion

M. J.-O. Grégoire-Fillion, journaliste pour M-105 en a profité pour interviewer Mme Martin et M. Breton.
Mme Roxanne Tétreault d'Esprits Libres, une des partenaires du Marché Public de Granby et région, s'est déplacée pour l'occasion.



Mme R. Tétreault d'Esprits Libres



Il fait beau et chaud et les fraises sont partout. Pourquoi ne pas en profiter pour se rafraîchir avec un smoothie aux fraises et bananes!

Rendement : 2 verres

Préparation : 10 minutes

Exécution : Facile

Il vous faut :

- 2 bananes mûres pelées et coupées
- 375 ml (1 ½ tasse) de fraises (produit vedette au kiosque du Roi de la Fraise cette semaine)
- 250 ml (1 tasse) de yogourt à la vanille
- 250 ml (1 tasse) de lait
- 5 feuilles de menthe
- 3 glaçons (facultatifs)



Mettre tous les ingrédients, sauf les glaçons, dans le mélangeur. Mélanger à basse vitesse pendant 30 secondes, ajouter les glaçons et augmenter la puissance pendant 1 minute jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Ajuster la quantité de liquide pour obtenir la consistance souhaitée. Verser dans des verres et déguster aussitôt.

(Si vous avez une intolérance au lactose, essayez cette recette avec du lait de soya ou de riz ou d'amande ou remplacez le lait et le yogourt par du jus d'orange. Par contre la saveur va un peu différée mais la fraîcheur y sera.) (Source : www.iga.net)



Les Vedettes de la Semaine:

Les Fours du Roy : Pain aux raisins farine de kamut ou d'épeautre

Les Vergers de la Colline : Les pommes « empire »

Le Roi de la Fraise : Les fraises sont là!

Les Délices Campagnards : Côtelettes de veau

Girolois : Brochettes d'agneau à la grecque.

Volailles Aux Grains Dorés : Pilon de dinde confit

Le P'tit cochon rond : Smoked meat

Fromagerie des Cantons : Surprise!

Les Artisans du terroir : Vin blanc « Prémices d'Automne »

Marinades Mamie Réjeanne : Betteraves sucrées

Fleur de Sel : Coquille de fruits de mer

Rusé comme un canard : Cuisse de canard confite

Pascal Laplante Maraîcher : Les carottes

Café Rico : Café Viajero (mélange corsé)

Les Miels de la Ruche : Œufs frais bio