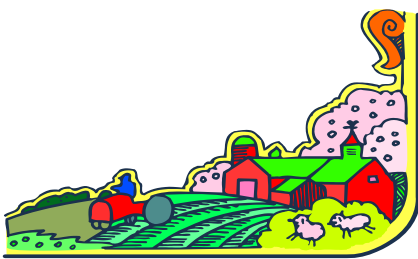


Cette semaine au Marché :

Café Rico
Fleur de Sel (plats cuisinés)
Girolis 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 Miels de La Ruche
Les Vergers de la Colline
Pascal Laplante (maraîcher)
Vignoble les Artisans du terroir
Volailles Aux Grains Dorés



Le journal du Marché

Vol 5 no 11

Les Fours du Roy

Depuis plus de 31 ans, M. Marcel Hervieux se lève très tôt afin que ces clients aient leurs pains quotidiens. Il croyait que la vie le destinait à exercer le métier de cuisinier. Ce qu'il fit durant quelques années. Puis un jour, on lui offre un poste de pâtissier. Quel beau défi!

Toute sa famille a toujours eu de saines habitudes d'alimentaires. Sa conjointe, Mme Christiane Pépin, naturopathe diplômée, vous le dira : « Si on s'alimente bien, notre corps fonctionne mieux ».

Donc chez les Pépin Hervieux, la saine alimentation est un mode de vie. M. Hervieux a décidé de mailler les produits naturelles à la boulangerie et à la pâtisserie. Il savait qu'en employant des bons produits de base on obtient des bons résultats. Si la recette demande du beurre on ne le remplace pas par une autre substance grasse. Le fait de travailler avec des produits naturels demande beaucoup de travail à ce boulanger-pâtissier. Mais il exige que ce qu'il y a de mieux afin d'offrir le meilleur à ces clients.

Au début d'août 2009, le malheur s'abat sur les commerces de la petite famille. : un incendie les oblige à repartir à zéro. Mais comme un phœnix, les Fours du Roy renaquirent de ses cendres. M. Hervieux travaille encore à se souvenir de ses recettes (hé oui même ses précieux livres de recettes sont disparus dans l'incendie!) mais on peut dire que les résultats nous prouvent qu'il a une très bonne mémoire. Présentement, l'entreprise est en pleine restructuration, donc plus de livraisons mais tous les samedis une partie de la famille se retrouve au marché afin de nous offrir leurs produits. **Les Fours du Roy sont situés au 322 rue Principale à Granby**

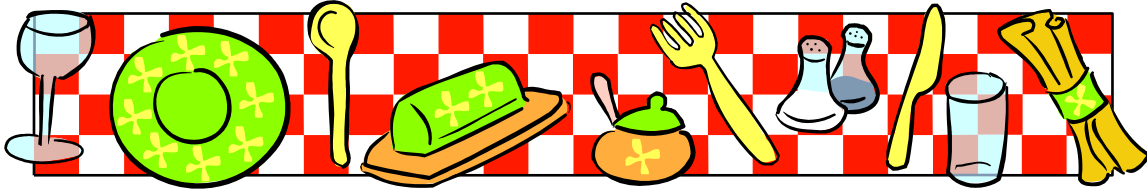


Marie-Claude Hervieux, M. Hervieux et Mme Pépin à leur kiosque au Marché Public de Granby et région

LE SOURIRE DE LA SEMAINE

Que ne faut-il pas faire lorsqu'on rencontre un poisson scie?

La planche!



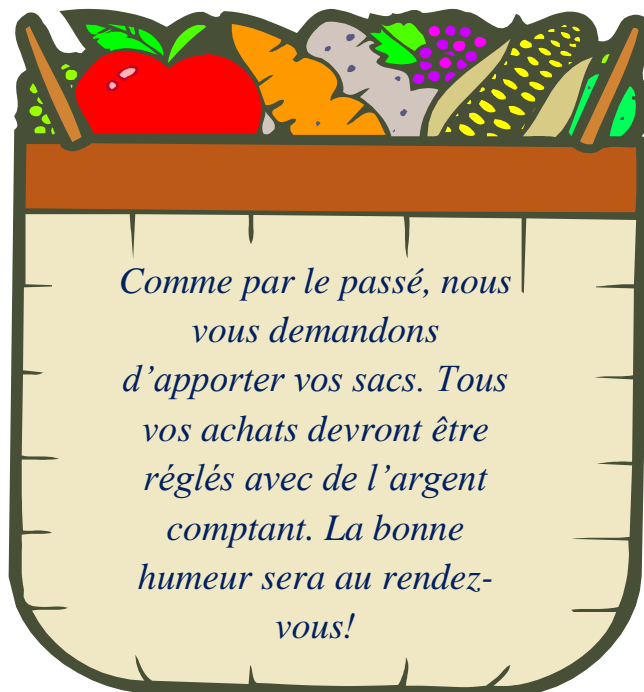
MM. Boulay, Beaugard et Privé en pleine action

Le BBQ du Marché, un franc succès!

Quel beau samedi! Le soleil brillait juste assez, le vent était doux et des bonnes odeurs de bouffe nous chatouillaient les narines.

Le 18 août avait lieu au Marché Public de Granby et région un BBQ afin de souligner la **Semaine québécoise des Marchés publics**. Plusieurs produits des exposants étaient à l'honneur. Ces produits étaient cuits directement devant nous par certains des producteurs. Ces *braves* ont couru car les clients étaient nombreux. Mais la bonne humeur était au rendez-vous et on entendait les rires autant chez les producteurs-grilleurs que chez les clients qui attendaient leur commande.

Des tables à pique-niques avaient été mises à la disposition des locavores. Plusieurs en ont profité pour casser la croûte. Petits et grands se sont régalés.





Les Vedettes de la Semaine:

Les Vergers de la Colline: Les Pommes «Paulared» très croquante et acidulé.

Les Marinades de Mamie Réjeanne: Bettraves sucrées.

Pascal Laplante Maraîcher: Les tomates pour le ketchup

Les Fours du Roy: Les muffins au chocolat.

Volailles Aux Grains Dorés: Pâté de foies de volailles aux champignons forestiers.

Fromagerie des Cantons: La brise des Vignerons.

Les Artisans du terroir: Raisins de table.

Le P'tit cochon rond: Saucisses « hot dogs » au porc.

Fleur de Sel: Lasagne sauce à la viande.

Le Roi de la Fraise: Les tomates.

Les Miels de la Ruche: Le miel de sarrazin.

Girolois: Agneau haché.

Les Délices Campagnards: Rôti de palette.

Café Rico : Café surprise!