

vivre à la campagne

VOTRE GUIDE DE LA VIE RURALE

Été 2014

DOSSIER
RECEVOIR
À LA CAMPAGNE

+

RECETTES **BBQ**

DÉCOUVRIR
L'ESTURGEON

PRENEZ LA
ROUTE
DU LIN

PETITS
FRUITS
Sortez de
l'ordinaire!

CHRISTIAN
BÉGIN

ancré à
Kamouraska

MINGAN
PAYSAGE ET FLORE

Kamouraska plein air / culture / agrotourisme

Numéro de convention
Postes Canada 40069165

4,99 \$

Vol 5 #02



La microbrasserie Tête d'Allumette pour amateurs allumés!

Élodie Fortin ne tarit pas d'éloges quand elle décrit la microbrasserie Tête d'Allumette, qu'elle a ouverte en 2013 avec son conjoint, Martin Desautels. C'est à la suite d'un voyage en Belgique que lui est venue l'idée de confectionner une bière différente. Avec l'aide de Solutions Novika, un centre de recherche de La Pocatière, le couple a mis au point une cuve de préparation du moût chauffée au bois. Cette nouvelle technique donne un léger goût caramélisé à la bière. « Caramélisé, mais pas sucré », insiste la copropriétaire.

La microbrasserie est située tout près du camping de la SEBKA sur la route 132 avant d'arriver à Andréville. Une jolie terrasse donnant sur le fleuve accueille les amateurs, qui peuvent y déguster leur bière préférée en appréciant un panorama magnifique et même la compagnie de belles vaches qui broutent dans le champ voisin. Les cyclistes, kayakistes, escaladeurs et touristes en tout genre s'y donnent rendez-vous durant l'été.

Les propriétaires ont cependant voulu se lancer un défi supplémentaire. Celui d'ouvrir leur microbrasserie au public à longueur d'année. « Nous avons à cœur que les gens de la place disposent d'un endroit pour se rencontrer et échanger en

dehors de la saison touristique, alors que beaucoup de commerces ferment leurs portes », confie Élodie.

À noter que la microbrasserie Tête d'Allumette vient de lancer une nouvelle bière, qui s'appelle Tête Première. On respecte le concept!

Microbrasserie Tête d'Allumette
265, route 132 Ouest, à Saint-André-de-Kamouraska. Ouverte à l'année
www.tetedallumette.com

Mycotourisme dans le Haut-Pays de Kamouraska

Les visiteurs de la région de Kamouraska ont tendance à concentrer leurs activités sur le littoral, de sorte que les nombreux autres villages du territoire profitent peu des retombées économiques du tourisme. « C'est pourquoi on a créé le Parc régional du Haut-Pays de Kamouraska », explique Yvon Soucy, préfet de la MRC. On espère ainsi attirer les touristes dans des villages situés loin du littoral.

À titre d'exemple, un sentier de découverte des champignons a été mis en place à la Pourvoirie des Trois Lacs, à Saint-Bruno-de-Kamouraska. On y organise des activités de cueillette en forêt avec un guide accompagnateur expert en champignons forestiers.



Une belle terrasse qui donne sur le fleuve accueille touristes, sportifs et gens de la région, qui peuvent y déguster leur bière préférée.

© M. Doré/D. Guimont

De plus, le site offre un sentier d'interprétation de trois kilomètres, idéal pour les visites en famille. On peut le parcourir à son rythme sans l'aide de guides, puisque des panneaux explicatifs renseignent les visiteurs sur les différents types de champignons et la flore forestière rencontrés.

Des guides proposent également des sorties de groupes d'initiation à la cueillette. Au retour de chaque expédition, on procède à des sessions d'identification des divers champignons récoltés.

Finalement, on joint l'utile à l'agréable et l'on met la table pour la dégustation des champignons comestibles. « C'est l'étape au cours de laquelle les visiteurs attrapent la piqûre de la mycologie », rapporte Pascale Malenfant du Centre de développement des bioproduits (Biopierre), de La Pocatière. Mme Malenfant a collaboré à la mise sur pied du projet avec l'appui de nombreux organismes de la région. Elle rappelle que plusieurs établissements du secteur de Kamouraska ont mis les champignons de la Pourvoirie des Trois Lacs à leur menu. « Il faut les demander », a-t-elle conclu. ■

À ne pas manquer :
Colloque sur les champignons forestiers et autres produits forestiers non ligneux (PFNL)
Les 27 et 28 août 2014 à La Pocatière
Des conférences et ateliers terrain aideront à faire le point sur le développement de la filière des champignons et autres PFNL.

www.biopierre.ca
www.pourvoiriedestroislacs



Au retour de chaque expédition, on procède à des sessions d'identification et de dégustation des différents champignons récoltés.