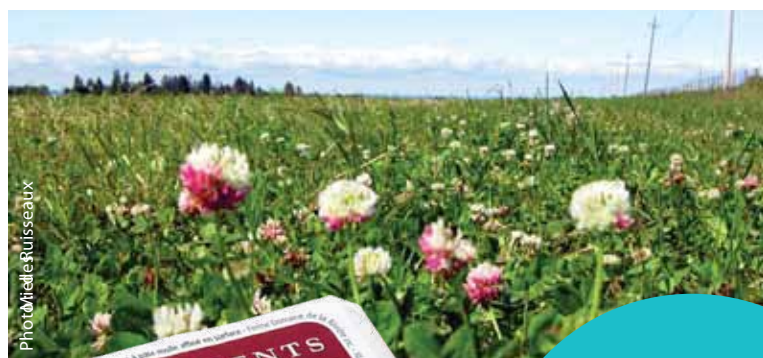


Circuit fraîcheur New Beginnings

Un vent de jeunesse souffle dans les champs comme dans les cuisines du Lac-Saint-Jean. Ils sont nombreux à revenir sur leurs terres natales ou à suivre la trace de leurs ancêtres pour fabriquer des produits fins qui font la réputation de la région.

A youthful wind blows over the fields of the lake Saint-Jean region and travels all the way to the kitchen... and into your stomach! After leaving their parents' home for the vibrant city life, many young locals come back to their roots to dedicate their lives to creating products that make the region's reputation.



Les 23 et 24 juillet, à Saint-Gédéon, on court le Festival du fromage ! Smile and say 'cheese' at the Saint-Gédéon Cheese Festival July 23rd and 24th!

Du côté de Saint-Gédéon, on propose un véritable circuit agrotouristique que l'on s'amusera à faire en sillonnant la Véloroute. Si vous entendez au loin la cloche sonner, c'est que le fromage est prêt! Rendez-vous à la [Fromagerie Médard](#) où Rose-Alice, l'arrière-arrière-petite-fille de Médard Côté, fabrique de façon artisanale son célèbre 14 Arpents à saveur de noisette. On s'arrête à la [Microbrasserie du Lac-Saint-Jean](#) où trois jeunes entrepreneurs passionnés s'amuse à concocter des accords bières-fromages fort inspirants. Leurs étiquettes - tout comme le nom des produits - sont des plus originales. Vous pourriez y croiser Patrick Fortier, l'homme qui parle aux abeilles. Sa [Miellerie des Ruisseaux](#) propose un miel aux arômes de trèfle blanc, fleur préférée des abeilles du Lac. Son hydromel aux bleuets est un incontournable!

À Alma, dans les cuisines du [restaurant Le Bordelais](#), le chef Danny Thibault n'hésite pas à s'inspirer des produits du terroir pour composer des menus gastronomiques où figurent argousier, amélanche, morille et sirop de bouleau de Saint-Félicien. Une pure merveille avec le foie gras, parole de chef!



Discover the lovely village of Saint-Gédéon and its "Agro Tour" along the biking route. And if you hear a bell ringing in the distance, it tells you that the cheese is ready to be served! Head to the [Médard Cheese Factory](#) where Rose-Alice, the founder's – Médard Côté – great-great granddaughter still makes the cheese according to an artisanal recipe. Her famous nut-flavored 14 Arpents creamy cheese is delectable. Next stop is the [Microbrasserie du lac Saint-Jean](#) lead by three passionate and original entrepreneurs who enjoy playing matchmakers between beers and cheeses. Pay attention to their beer labels; they are so creative, they won a few awards. While you are there you could meet another interesting character: Patrick Fortier, the man who talks to bees. His [Ruisseaux Honey House](#) offers white clover leaf honey, lake Saint-Jean bees' favorite plant. And don't miss his unique blueberry hydromel... a must! In the town of Alma, at the renowned [restaurant Le Bordelais](#), chef Danny Thibault gets inspired by local produce to build an entire gastronomic menu of sea buckthorn, June-berry, morel and Saint-Félicien birch sirop that he serves with an exquisite foie gras. Delicious!