

[Marie France Lefebvre](#)

Les produits [Pots de Folie](#) :-)

<https://www.potsdefolie.com/>

[Hélène Richard](#)

Je fais souvent, en quittant St-Félicien, un arrêt à la boutique de la fromagerie Perron et je partage le fromage en grain sur la route.

Aussi, au marché Bonsecours, tous les produits sont locaux, vêtements, artisanat et nourriture ou boissons.

[Johanne Handfield](#)

Les queues de Castor dans le premier kiosque qui fut construit par Grant Hooker a Ottawa, au marché By,

Les différentes variantes du "patés croches", plat typique de l'île, ainsi que les succulentes pâtisseries faites sur place a la Boulangerie Bouchard a l'isle aux Coudres.

[Caroline Noel](#)

Les délices de l'Erable dans le vieux à Mtl et QC.

Le jus pétillant de rhubarbe et le fromage Hercules au marché des Saveurs

La maison du Bleuet à St -Félicien

[Susanne Pfiffner](#)

Les bleuets enrobés de chocolat des pères Trappiste du Lac Saint Jean, au marché du vieux port de Québec

[Ruth Veilleux](#)

Le Sel du Pèlerin de Kamouraska, merveilleux sur, concombres et radis, on le trouve sur la rue Morel au magasin général. À l'Auberge Beauséjour d'Amqui dans La Matapédia, plein de produits du terroir et chocolats et crème glacée maison fabriqué par une aubergiste merveilleuse: Normande!!!

La merveilleuse bière Pit Caribou directement de la fabrique juste à côté de la Vieille Usine à Cap Espoir, 8 minutes de Percé!!! Moins chère si on l'achète là!!!

[Nelson Grégoire](#)

La Maison Staner à St-Alphonse Rodriguez dans Lanaudière (meilleure charcuterie belge québécoise au monde!), Flour Bakery & Cafe à Boston (le meilleur Boston Cream Pie -au monde...- de la chef Johanne Chang), charcuterie Frick à Lacolle, une vraie de

vraie charcuterie allemande, la fromagerie Fritz Kaiser à Noyan, un autre top fromager du Québec. Il y en aurait tellement d'autres...

[Lia Marquez-Miranda](#)

Les délices de l'érable dans le Vieux-Port de Montréal...<http://www.deliceserableetcie.com/Gérer>
deliceserableetcie.com

[Yvon Gignac](#)

Il y a le Verger Bilodeau à St-Pierre sur Île d'Orléans. Explications et dégustation de leur fameux cidre de glace, produit vedette du Québec pour quelques \$ seulement avec un très bon accueil. Ne manquez la Cuvée Spéciale. Un délice!!!

[Fanny Martel](#)

Le classique fromage en grain ! Idéalement au Lac St-Jean si le groupe y passe
Les biscuits à l'érable

[Annie Béliveau](#)

- Les boissons et autres produits aux fruits de la Ferme Bourdages, à Saint-Siméon sur la Baie des Chaleurs (ex : porto aux fraises, vin à la rhubarbe, tartes, confitures, etc.).
- Les biscuits à la mélasse du petit café/magasin au pied du phare de Rivière-Madeleine en Gaspésie.
- Les fromageries et microbrasseries du Lac Saint-Jean.

[Pauline Thiboutot](#)

Je fais toujours déguster les canneberges natures ou enrobés de chocolat Atoka. Par après, plusieurs demandent à en acheter. C'est l'occasion de faire vivre une sortie dans une grande épicerie.

Je fais souvent un e dégustation de la crème de cassis de chez Cassis & Monna de l'Île d'Orléans,

Suzanne Morin

Lorsque je vais aux îles de la Madeleine, quand je reviens par le Nouveau-Brunswick j'arrête pour la pause à l'usine de Chip Covered Bridge Potato Chips. En les appelant d'avance, il nous prépare un sac de chips gratuit pour les clients. De plus, les clients peuvent par une fenêtre voir le processus de fabrication des chips. Arrêt sympathique.

Sylvie Vaudry

Pilly's steak sandwich

Renée Bernard

Bourgots et couteaux de mer. Plusieurs poissonneries en Gaspésie dont celle de Ste-Anne-des-Monts.

Les bourgots sont vendus dans une saumure, les Européens aiment bien.

Ruth Robertson

Pour moi, un incontournable est notre sirop d'érable...Puis, je parlerais souvent de nos petits fruits....vente le long des routes et auto-cueillette un peu partout dans Charlevoix. Leurs fameux fromages.

J'ajouterais notre fameux gin québécois.

Puis évidemment, nos micros-brasseries qui poussent comme des champignons.

Sans oublier les boulangeries qui s'établissent un peu partout.

Diane Monette

Sur le Chemin des Pères Magog dans les Cantons de l'Est:

Gourmet par Nature, on y retrouve:

Produits de l'argousier

Epicerie fine, vinaigrette, confitures.

Miel

On peut prendre une gelato!

L'Abbaye St-Benoit du Lac - A la boutique Produits fabriqués par les moines de façon artisanale entres autres:

fromages, compotes, cidres mousseux, gel e et beurre de pommes, vinaigrette et chocolats aux bleuets.