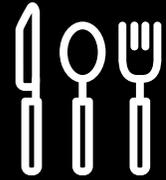


# FOIRE GOURMANDE DE L'ABITIBI- TÉMISCAMINGUE ET DU NORD-EST ONTARIEN



RAPPORT D'ACTIVITÉS 2022



# TABLES DES MATIÈRES

---

Mot du président	3
La foire c'est quoi?	4
La programmation	5
Activités diverses	7
Exposants	8
Récipiendaires	9
La foire en chiffre	10
Les dégustations	11
Et l'Ontario?	12
Souper Gastronomique	13
Conseil d'administration	16
Développement durable	17
Bilan financier	18
Achalandage	20
Les bons coups et les souhaits	22

# MOT DU PRÉSIDENT

---

En tant que président co fondateur de la foire gourmande, je peux dire que cet événement a fait beaucoup de chemin en vingt ans.

Nous sommes passés de deux mille cinq cent visiteurs la première année pour se maintenir maintenant dans une fourchette située entre vingt et trente mille visiteurs.

Les exposants, qui étaient une vingtaine à la première édition, sont maintenant une cinquantaine et ce, années après années.

Certains sont là depuis le début tels les chocolats Martine, Le fromage au village, ferme Nord Vie et Bisons du Nord pour ne citer qu'eux.

Cette réussite est attribuable à beaucoup de monde et d'organismes .

Je pense en premier lieu à tous les bénévoles, la ville de Ville-Marie, nos généreux commanditaires , nos exposants, nos artistes et enfin, les centaines de milliers de visiteurs qui sont venus soutenir l'industrie agroalimentaire de notre belle région.

Je voudrais féliciter la toute nouvelle équipe qui a redoublé d'efforts pour redémarrer cette grosse machine après deux ans d'absence, ce fut un succès et nous sommes déjà en train de préparer l'édition 2023 !

## **BERNARD FLEBUS**

Président et co-fondateur



# LA FOIRE, C'EST QUOI?

---

Depuis vingt ans, sauf en temps de pandémie, la Foire gourmande de l'Abitibi-Témiscamingue et du Nord-Est ontarien peaufine sa formule de créer un événement gourmand, chaleureux, innovant et culturel. Aujourd'hui, la renommée de la Foire gourmande est solidement implantée. Son achalandage, son rayonnement, son développement et son budget d'opérations étaient en croissance marquée avant la pause de 2020.

Parmi les événements majeurs de l'Abitibi-Témiscamingue, fruit d'une collaboration avec le Nord-Est ontarien, la Foire gourmande de l'ATNEO réunit des visiteurs fidèles tout en sachant en attirer de nouveaux. La panoplie de rendez-vous gourmands et artistiques en signe l'ambiance unique. L'accès gratuit au site en assure la convivialité et l'accessibilité. Dégustations, rencontres avec les productrices et producteurs, repas gourmands, découvertes de produits régionaux, achats de provisions, ateliers gourmands... les occasions sont multiples de réjouir les gourmands.

En parallèle, une offre culturelle des plus complètes est au programme : une grande scène musicale présente des découvertes régionales, la place centrale accueille DJ et jeux forains. Le site réunit également activités nautiques, jeux d'énigmes, coin enfants, parc immense avec comme toile de fond, le magnifique et grandiose lac Témiscamingue.

Il est ainsi que la Foire gourmande de l'Abitibi-Témiscamingue et du Nord-Est ontarien applique sa mission, qui est de faire la promotion de l'industrie agroalimentaire en région et d'organiser des activités de mise en valeur des produits de l'agrotransformation. Le tout se fait avec des valeurs qui priorisent l'achat local, l'écoresponsabilité, le plaisir de bien manger, la force des collaborations, le caractère multigénérationnel et l'implication bénévole.

Supportée par des partenaires provenant des gouvernements, du milieu financier et d'entreprises régionales, la Foire gourmande représente pour la région un pôle d'attraction fort et un levier économique important.



# LA PROGRAMMATION

Pour ce retour en force , l'organisation de la foire gourmande a misé sur des valeurs sûres et a amené sont lot de nouveautés et de surprises.

C'est un peu plus de soixante exposants qui ont répondu à l'appel cette année où l'Ontario était plus présent que les années précédentes.

Nous avons eu la chance de revenir avec les soupers gastronomiques qui ont fait le bonheur de nos épiciers. D'ailleurs, le souper du vendredi soir, qui se tenait sous le chapiteau avec le lac Témiscamingue en arrière-plan, a été agrémenté d'un beau feu d'artifice qui soulignait les vingt ans de la foire gourmande.

Nous avons cette année remplacé nos cuisines en action par des ateliers gourmands tout au long de la fin de semaine. Ils ont remporté un tel succès, qu'ils vont revenir l'année prochaine.

Cette année, nous avons osé présenter uniquement de la bière de microbrasserie pendant toute la durée de l'événement. Nous savions pertinemment que cela engendrerait un manque à gagner, mais ce fut une expérience intéressante.

Cette année, au lieu d'avoir une présidence d'honneur, nous avons invité des acheteurs du milieu agroalimentaire pour qu'ils trouvent des produits régionaux afin de garnir les étagères de leurs commerces. Ce sera une expérience à peaufiner et à répéter.

Nous avons "boosté" la programmation musicale avec, entre autres, le groupe La Chicane qui nous a valu une belle affluence lors de nos soirées.

Enfin, nous avons inclus le chapiteau des artisans dans la tente géante pour leur plus grand bonheur .



# LA PROGRAMMATION GOURMANDE

Bière et saucissons	Vendredi 12 août 18h
Vin et saucissons	Samedi 13 août 12h
Vin et fromages	Samedi 13 août 14h
Vin et bison	Samedi 13 août 16h
Bière et fromages	Samedi 13 août 18h

## LES ARTISANS

SamInspire	Lucie Roy
Ferme Alpaga	La zone festive
Kootshoo	L'gros trappeur
Bijoux Frivole	Savon du terroir
Savonnerie Bon Bain	Plaisir du bois
Filou et moi	C'est de la peau
With love J	Mouton Frileux

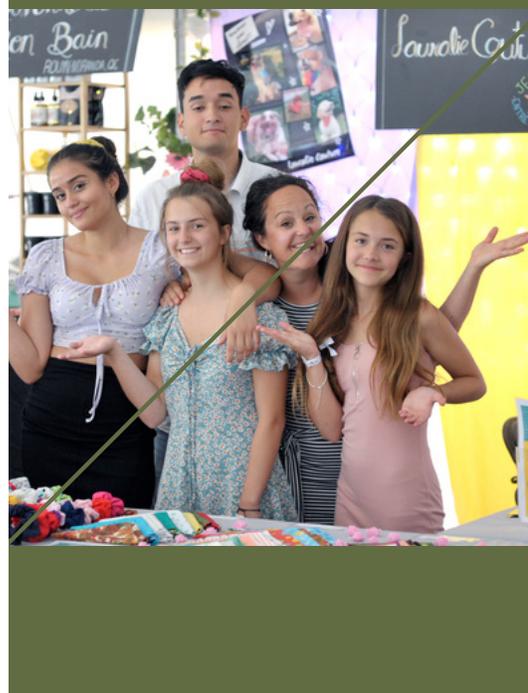
## LES JEUNES ENTREPRENEURS

Lauralie Couture  
Lala Cook  
Glossy Girl  
Nature-elle

### LA BOUTIQUE GOURMANDE

La boutique gourmande, située sous le chapiteau géant, est un incontournable! On y retrouve tous les produits des exposants destinés à la vente à emporter à un seul endroit, ce qui est très pratique pour les visiteurs qui n'ont pas besoin de se promener à travers les kiosques avec leurs achats.

Le principe de la boutique gourmande amène une augmentation du chiffre d'affaires de nos exposants.



# ACTIVITÉS DIVERSES

## Ateliers Gourmands

Quelle bonne idée de faire participer Anaïs Flebus jeune sommelière originaire du Témiscamingue et Chloé Roy de Barbe Broue microbrasserie! Elles ont animé des ateliers gourmands tout au long de la fin de semaine où les gens avaient la chance de manger des produits régionaux en accord avec des bières locales et des vins internationaux.

**\*\*\*Nos ateliers ont été complets toute la fin de semaine.**

## Programmation artistique

Pour satisfaire tous nos visiteurs, la programmation de la foire gourmande couvre un large spectre. On parle aussi bien de spectacles pour enfants que pour adultes. Sans oublier l'aire Desjardins pour les enfants qui ont envie de bouger.

## Nos tout-petits

Cette année nos tous petits pouvaient se dégourdir dans la station caisse populaire qui se trouvait au bord du lac dans une belle sélection de jeux gonflables. Un spectacle avait lieu dimanche sous le chapiteau des spectacles donné par le cirque Collini.

Un succès sur toute la ligne!

## Hébergement

On ne se le cachera pas, étant donné que la foire gourmande attire beaucoup de monde de l'extérieur, le défi c'est d'arriver à loger un maximum de monde à proximité du site. C'est grâce à la collaboration de la ville de Ville-Marie et de la commission scolaire du lac Témiscamingue que nous pouvons offrir aux festivaliers des terrains de camping pour motorisés et tentes (terrains avec ou sans services).

Nous avons aussi accès aux douches de l'aréna frère Arthur Bergeron. Le fait de garder le plus de monde possible sur place est un plus pour l'économie locale, les visiteurs en profitent pour faire le tour de nos commerces et attrait



# LES EXPOSANTS

Boréalait

Les viandes à Côté du Bordeleau

Torréfacteur Sans Frontière

Spiritueux Alpha Tango

La cabane à Sushi

Les Vénérables

L'or de l'italie

La confiserie des Collines

Marché Afritibi

Microbrasserie Le Prospecteur

Bison du Nord

Zante's

Krazy Kernels

Les Tauries

La p'tite maison gourmande

Garden Lake Greens

Écorce Kombucha

Boucherie des Praz

Fromagerie la Vache à Maillotte

Vignoble Domaine DesDucs

Fromage au village

La Kabane du Panache

Extrem Boréal

Érablière Tem-Sucre

Ferme NordVie

L'Éden Rouge

Les Chocolats Martine

Barbe Broue

La sucrerie du Violoneux

Northern Fields

Lac des Quinze traiteur

Verger du Terroir



# LES RÉCIPIDIENDAIRES



## **Prix de la meilleure bouchée**

Les viandes à Côté du Bordeleau



## **Prix du meilleur produit**

Les Tauries



## **Prix du plus beau kiosque**

Tem-Sucre



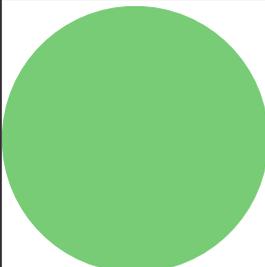
## **Prix coup de coeur Artisans**

Mouton Frileux



## **Prix coup de coeur du public**

La cabane à Sushi



## **Prix Michel Leblanc**

La Municipalité de Moffet

# LA FOIRE GOURMANDE EN CHIFFRES

- 50 000 pieds carrés de chapiteau  
Le plus long mesurait 450 pieds de long par 80 pieds de large.
- 1200 chaises
- 300 tables
- 25 lavabos
- 300 prises électriques (110 et 220 volts)
- 800 pieds de fil électrique

- 2 plombiers
- 8 électriciens
- 28 gardiens de sécurité
- 400 bénévoles
- 10 membres du C.A
- 1 président
- Une coordonnatrice
- 2 étudiants

- 72 kiosques
- 20 bracerteries
- 5 bars
- 1 restaurant gastronomique
- 30 toilettes
- 4 remorques réfrigérées de 53 pieds
- Une aire du nourrisson



## WeezEvent

La foire gourmande travaille en partenariat avec la compagnie Weezevent pour toute la logistique d'achat de nourriture et boissons sur tout le site de la foire. Cela nous offre beaucoup d'avantages;

Le premier, c'est qu'on manipule moins d'argent. Les consommateurs achètent un bracelet et y chargent un montant d'argent à nos comptoirs de vente ou de recharge de bracelets.

Deuxièmement, tous les points de vente ont des statistiques détaillées heure par heure sur leurs ventes.

Finalement, ça permet une planification précise en sachant les périodes d'achalandage et surtout, quelles variétés de produits ont été populaires.

En plus, le bracelet est un excellent support pour la visibilité de nos commanditaires.

# APERÇU DES DÉGUSTATIONS OFFERTES

- Bouchées végé (une tendance plus qu'anodine)
  - Bison en tartare et en tacos
- Porc effiloché en saucisson, en proscuito, en kolabassa
  - Boeuf en brochettes, braisé et effiloché
- Agneau en brochette et en kefta
  - Plusieurs variétés de Tacos
- Plusieurs variétés de fromages; en raclette, en fondues, au lait cru
  - Une belle variété de légumes
- Des sushis
  - Des marinades et des huiles
- De la crème glacée et de la slush
  - Du chocolat et de la fondue au chocolat
- De la barbe à papa au sirop d'érable
  - Des crêpes, des tartelettes et différents desserts
- Du gin, de la bière et du Kombucha
  - Des bonbons et du popcorn

## Bonne bouffe et bon boire !

On parle beaucoup de nourriture à la foire gourmande, mais qui dit bonne bouffe dit bon boire aussi. C'est avec fierté que la foire gourmande a décidé de faire toute la place aux bières de micro brasseries de la région, autant sous le chapiteau des producteurs que sous le chapiteau des spectacles. Nous avons aussi avec nous des producteurs de gin, de mistelles et de vin. Quand on voit la variété et la qualité des produits offerts, on peut se féliciter de la belle offre régionale.



# L'ONTARIO DANS TOUT ÇA?

Depuis la première édition, ils répondent oui à l'appel.

Je me souviens la première fois où j'ai rencontré Pierre Bélanger, homme d'affaire et éleveur passionné de bisons établi à Earlton, ainsi que Denise Deschamp de Fednor (Organisme Ontarien pour le développement). J'ai réussi à les convaincre que l'Ontario devait faire partie de cette belle aventure.

Depuis, le lac Témiscamingue n'est plus une frontière, mais un trait d'union entre les agro-transformateurs des deux provinces.

J'en profite pour saluer mon ami Maurice Landriault qui a accompagné et recruté des exposants Ontariens pendant des années.

Depuis quelques temps, et c'est là qu'on voit qu'on peut vérifier le dicton tel père telle fille, Jacynthe Bélanger est la responsable des exposants Ontariens sur le C.A de la foire gourmande. C'est grâce à la collaboration de la ville de Temiskaming Shore que tout cela est rendu possible.

Au niveau de l'achalandage, c'est une formule gagnante et au niveau publicité et visibilité elle l'est aussi pour les exposants de l'Ontario qui ont l'opportunité de faire découvrir leur produits aux visiteurs Québécois.



# SOUPER GASTRONOMIQUE



Les chefs d'origine Nord-Ouest, sous la direction d'Yves Moreau des becs sucrés salés de Val d'Or, ont mis la main à la pâte cette année pour nous en mettre plein les papilles.

La sélection des vins fut confiée à Anaïs Flebus sommelière, née à Ville Marie. En plus, le restaurant gastronomique occupait une place de choix sous le chapiteau géant avec une magnifique vue sur notre majestueux lac Témiscamingue.

Nos serveurs bénévoles sous la houlette de notre non moins pittoresque et encore quelque peu flamboyant et sympathique François Lachapelle de la Trémouille, ont réussi le tour de force de satisfaire une clientèle comblée et satisfaite.

## Nos chefs de cuisine les régionalicieuses

Chef Ghislain Trudel, chef de mission origine Nord-Ouest

Chef Bernard Flebus, Extrem Boréal, Ville-Marie

Chef maître pâtissier Régis Henlin des becs sucrés salés de Val d'Or

Chef Michel Gagnon, artisan cuisinier de Val d'Or

Chef Yves Moreau des becs sucrés salés de Val d'Or

Chef Alain Gélinau, épicurien, directeur général de Dion location de Val d'Or

Chef Claude Deraps, épicurien, directeur général de Képa transports de Val d'Or

Chef Barbichu notaire, la relève en cuisine, Adam Moreau, café Absracto

Chef Samuel Baillargeon, l'étoile de l'est Moffet

## Brigade de service

Sommelière; Anaïs Flebus

Maître d'hôtel; François Lachapelle de la Trémouille

Service aux tables; Coco Trépanier, Alex Duchainy, Shane Malone, Lucie Beaudoin



# SOUPER GASTRONOMIQUE SUITE... Le menu

---

## **Cocktail et charcuteries;**

Plancha de la charcuterie Extrem Boréal de Lorrainville, Barbarossa 2020

## **Premier service;**

Méli mélo de crevettes nordiques, homard de la Gaspésie et gravlax de saumon atlantique.  
Gaspacho de concombre de l'Éden rouge, yogourt Boréalait, coeur de quenouilles et menthe  
au gin Bravo Charlie de Val D'or, émulsion froide au safran et à l'aneth

*Vin:* côté jardin 2018, domaine Boudineau, France.

## **Deuxième service;**

Tartare de longe de bison, relish de maïs fumé, courge marinée.  
Purée de haricots épicés, oeuf de caille et croustillant de bannok

*Vin:* Ribouldingue, domaine Rabasse, Chavarin, France.

## **Troisième service;**

Effiloché de petit gibier (canard, lapin et perdrix) au poivre des dunes et fines herbes.  
Purée de pommes de terres de la ferme Lunick à l'ail confit et navets, tombée de champignons  
de nos sous bois, jus de viande à la moelle et au vin rouge.

*Vin:* Valpolicella superiore Case Vecie 2019 Italie

## **Quatrième service;**

Macaron de mousse de foie gras de canard de Montérégie, compote d'oignons aux pommes  
du verger des tourterelles et mistelle de racine barbare de la ferme Nord Vie, laitue estivale,  
vinaigrette d'huile de cameline au miel Abitémis d'été.

*Vin:* Sacré négoce 2016, Hall et Marcink, Québec

## **Cinquième service;**

Nos deux verrines de becs sucrés salés de Val d'Or  
Verrine délicatesse au chocolat blanc et purée de betteraves rouges au fraise et basilic.  
Verrine de mousse chocolat à la bière noire du Prospecteur

*Vin:* Porter baltique en barrique de bourbon de Menaud, Québec



# SOUPER GASTRONOMIQUE EN PHOTOS



# CONSEIL D'ADMINISTRATION

Au conseil d'administration, pour l'année 2022, on retrouve 10 personnes, issues de différents milieux, provenant des secteurs de l'agroalimentaire, de l'éducation, de la santé, des services à la communauté et de l'entrepreneuriat. L'investissement en temps de chaque administrateur et administratrice est énorme et impressionnant. Ils ont assurément à cœur d'offrir un événement de qualité, sans compter leurs heures.



«Le CA: une équipe de passionnés !! Pour la majeure partie d'entre eux, c'était le baptême de feu.

Je me souviens encore de leurs sourires une fois le grand chapiteau monté. Je me souviens aussi de leurs visages à la fin de la foire; épuisés et heureux de pouvoir se dire mission accomplie.

Du fond du coeur, je vous dis merci pour le travail colossal que vous avez accompli.»

- Bernard, président et co-fondateur



Pierre Brazeau, commandites  
Michel Bélanger, aménagement  
Jean-Sébastien Gosselin, vice-président  
Éric Gagnon, spectacles  
Audrey Pelchat, exposants et artisans  
Jacinthe Bélanger, responsable Ontario  
Tania Bernier, sécurité et expérience visiteur  
Carole Bernard, responsable des bars  
Benoît Gauthier, trésorier et bénévoles

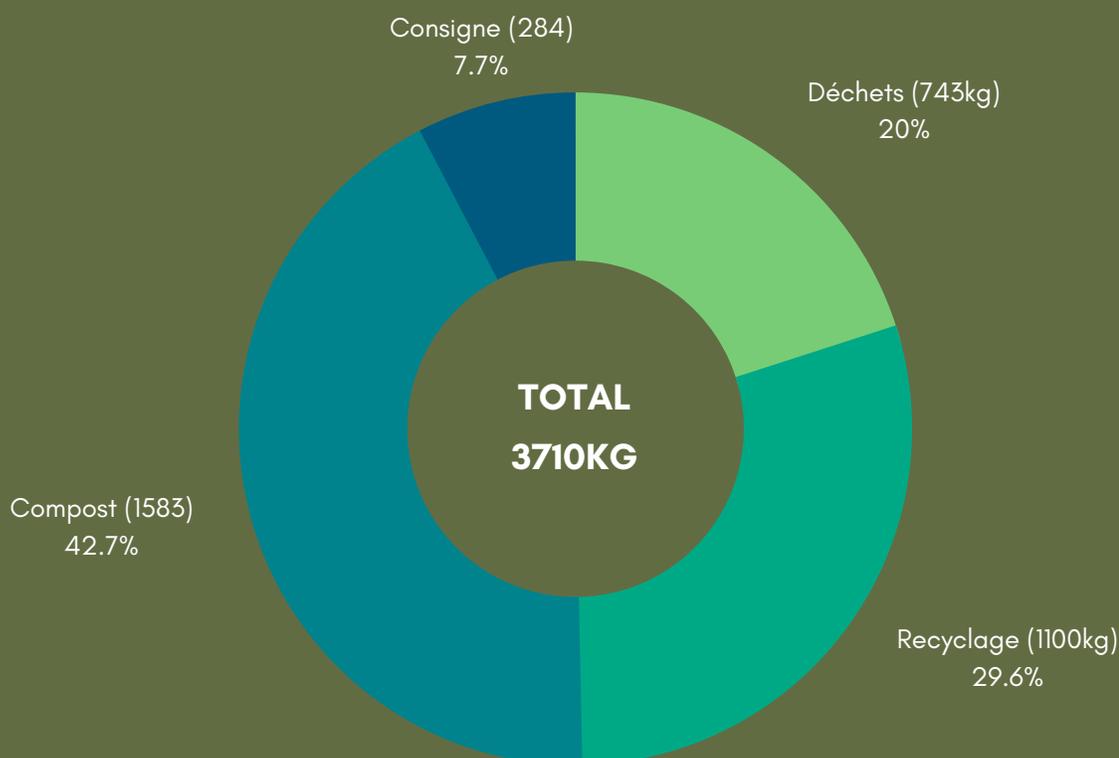
# DÉVELOPPEMENT DURABLE

La Foire gourmande se fait un devoir d'organiser l'événement le plus vert possible. Les décisions et les actions visent une réduction maximale de l'empreinte écologique. La Foire s'associe donc depuis de nombreuses années au **GÉCO (Groupe ÉCOcitoyen)** pour jumeler la tenue d'un grand rassemblement et le respect de l'environnement.

La collaboration avec le GÉCO permet entre autres d'aménager adéquatement des **bars à déchets** sur le site de l'événement, de former et gérer les bénévoles de l'Équipe verte, de sensibiliser les différents participants, de trier les matières, de ratisser l'entièreté du site, de gérer les levées de recyclage, compostage et de déchets. Le groupe nous produit également un **Éco-bilan annuel**.

Avec son Équipe verte, c'est un véritable exploit que la Foire relève en triant simultanément les matières résiduelles produites sur un site... où l'on mange! L'objectif : détourner au maximum les matières des sites d'enfouissement en privilégiant le compostage et le recyclage.

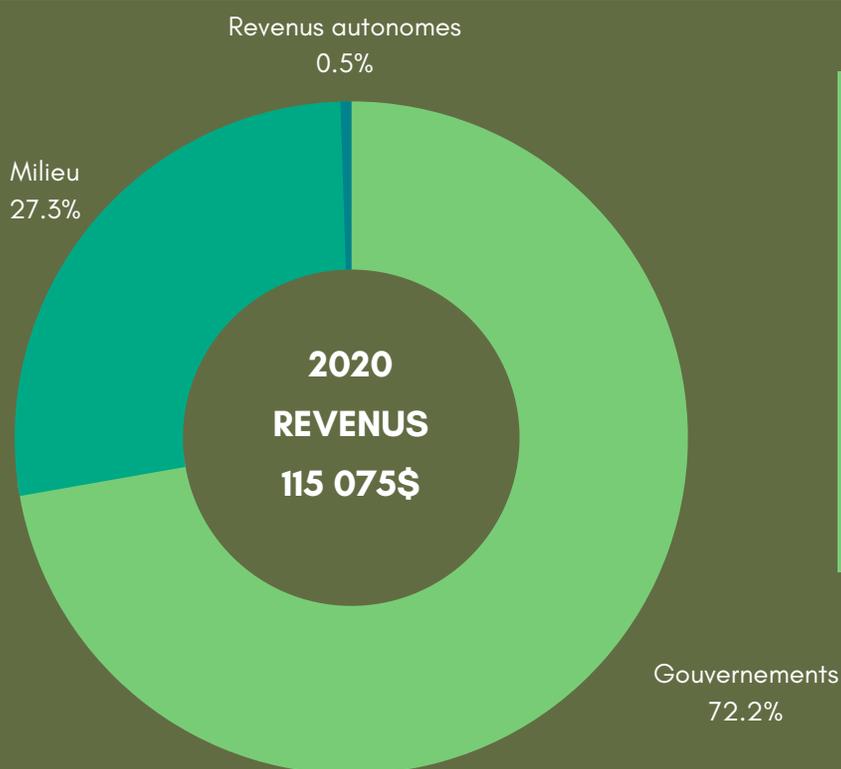
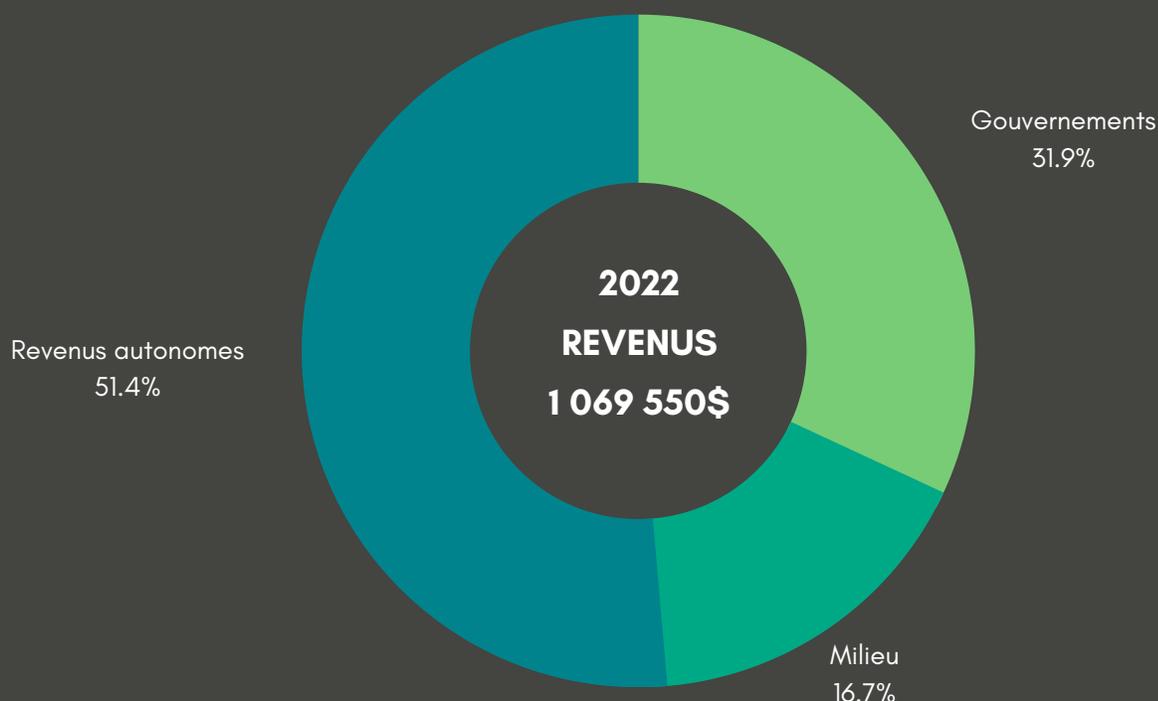
## MATIÈRES RÉSIDUELLES PRODUITES PAR L'ÉVÉNEMENT EN 2019



MOYENNE DES 5 DERNIÈRES ANNÉES  
3599 KG

# BILAN FINANCIER

Le budget d'opération de la Foire gourmande en 2022 ne ressemble évidemment en rien à celui de 2019 en raison du vingtième anniversaire.

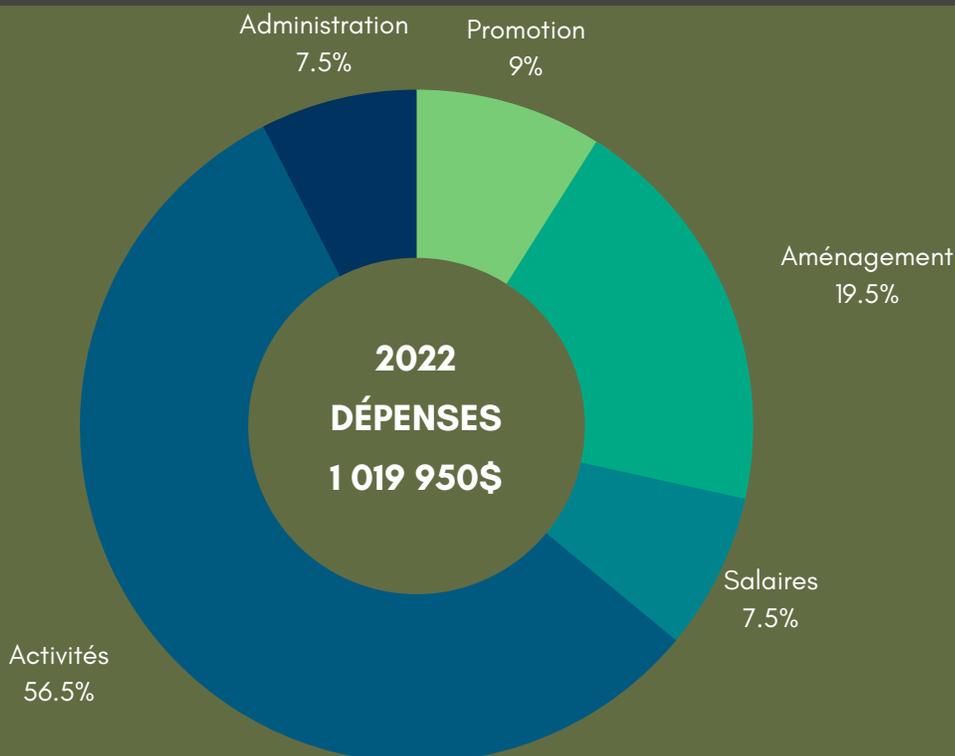
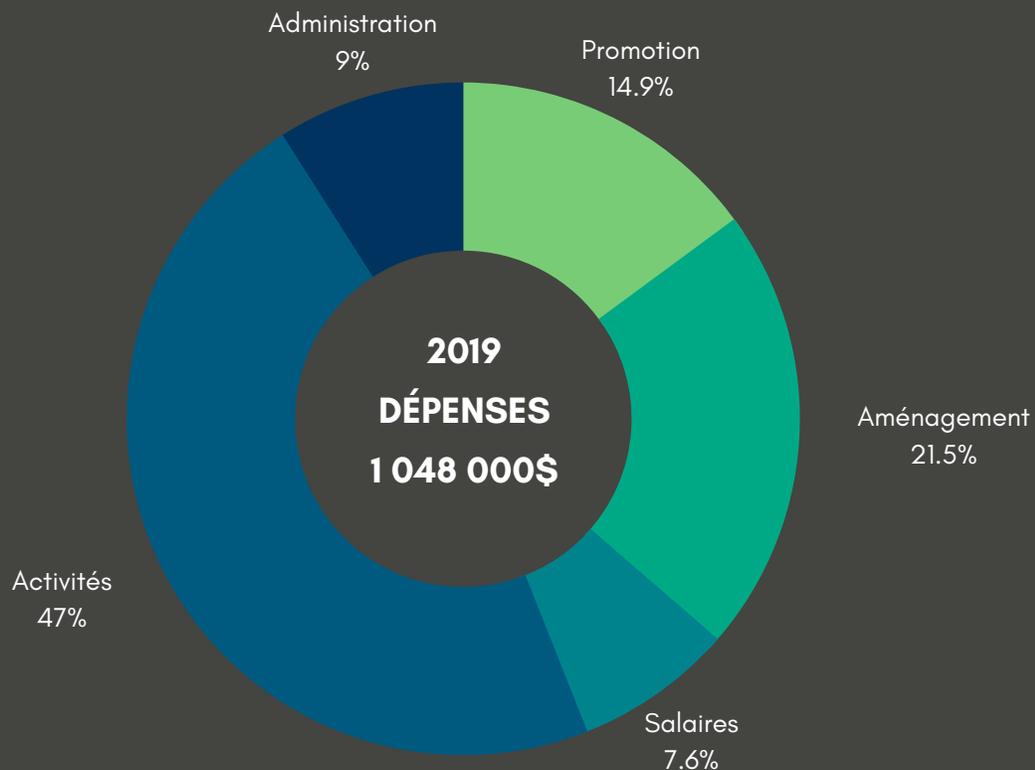


La chute des revenus autonomes s'explique par l'absence de vente de billets, de kiosques et de consommations en l'absence d'événement.

Merci aux partenaires du milieu et gouvernementaux qui sont restés avec nous dans l'aventure!

# SUITE

Les dépenses de la Foire gourmande ont été près de 10 fois moins élevées en 2020 par rapport à 2019. Les dépenses en promotion, aménagement du site et activités correspondent aux frais engagés avant l'annulation de l'événement.



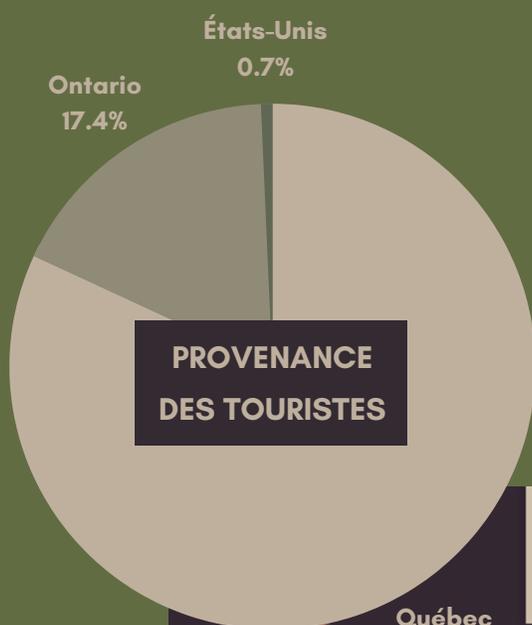
La proportion des dépenses en administration et salaires a augmenté, mais celles-ci ont été coupées d'environ du deux tiers chacune.

La balance est constituée principalement de frais fixes comme les loyers et de l'équivalent d'un employé mi-temps.

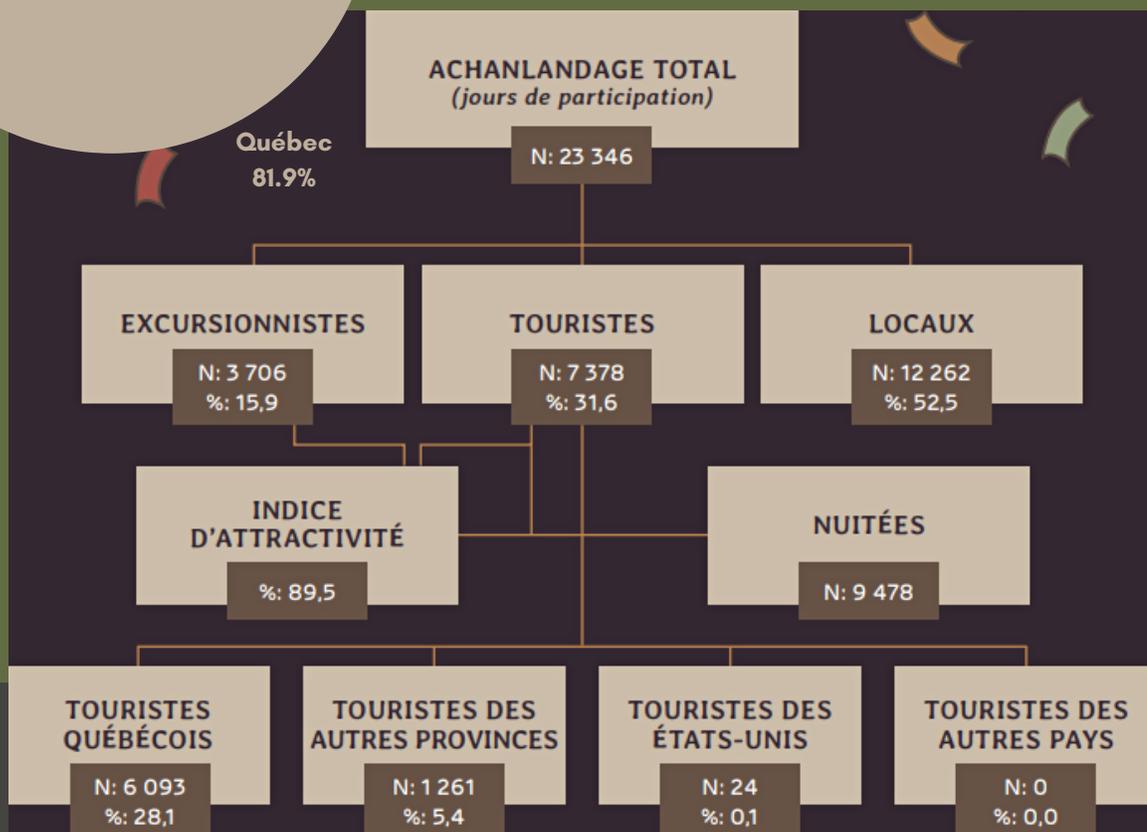
# ACHALANDAGE

L'édition de 2020 de la Foire gourmande n'ayant pas eu lieu, il n'y a pas eu de collecte de nouvelles données sur l'achalandage et la provenance des touristes tel que prévu initialement. Il n'y aura pas non plus d'étude en 2021 étant donné le caractère trop incertain de la future saison des festivals et les assouplissements accordés par les bailleurs de fonds. En attendant les données de 2022, voici un rappel des faits saillants de l'étude de provenance et d'achalandage réalisée par la firme CC Consultants en **2017**.

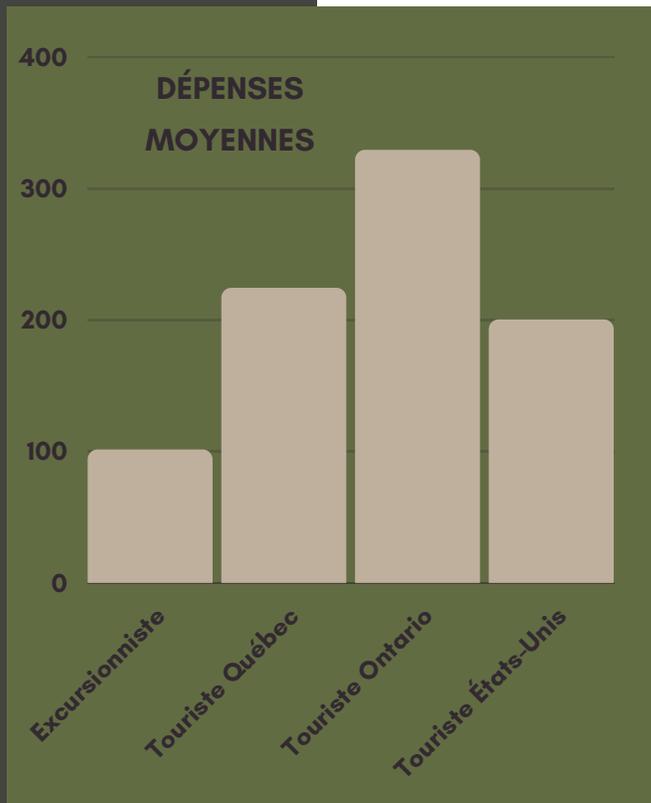
Une nouvelle étude d'achalandage sera fait en 2023.



- L'indice d'attractivité, c'est-à-dire, la proportion des visiteurs de 16 ans et plus dont la présence dans la localité est justifiée par l'événement est de 89,5 %.
- Le nombre de nuitées générées par les touristes est de 9 478 nuitées, pour une moyenne de 2,61 nuitées par touriste.
- Les dépenses touristiques (incluant touristes et excursionnistes) sont estimées à un total de 601 576\$.



# SUITE



**NOMBRE MOYEN DE JOURS de participation**

STATUT ET PROVENANCE DES PARTICIPANTS	NOMBRE MOYEN DE JOURS
Local	1,9
Excursionniste	1,1
Touriste — Québec	2,0
Touriste — Autres provinces	2,3
Touriste — États-Unis	2,0
<b>TOTAL</b> <i>(moyenne non pondérée)</i>	<b>1,86</b>

**ESTIMATION DES dépenses touristiques**

TYPE DE VISITEURS	NOMBRE DE PARTICIPANTS DE 16 ANS ET PLUS	DÉPENSES MOYENNES	DÉPENSES TOTALES
Excursionniste	1 647	101,47 \$	167 121 \$
Touriste — Québec	1 478	224,32 \$	331 545 \$
Touriste — Autres provinces	315	329,54 \$	100 510 \$
Touriste — États-Unis	12	200,00 \$	2 400 \$
<b>TOTAL</b>			<b>601 576 \$</b>

## PROFIL DES PARTICIPANTS

**ÂGE MOYEN**  
46,85 ANS

**ANGLOPHONES**  
5,4%

**HOMMES 45,7%**  
**FEMMES 54,3%**

## Nos bons coups !



- Collaboration avec Clément Chrysler Dodge de Lorrainville pour le montage de la scène principale
- Point d'eau potable froide et gratuite sur le site
- Nos stations de désinfection des mains partout sur le site
- Installation des artisans sous le chapiteau principal
- Uniquement des bières de microbrasserie sur le site de la foire gourmande
- Optimisation de nos installations pour réduire les coûts
- Projet pilote de vaisselle compostable
- Les ateliers gourmands
- Réaménagement au niveau logistique pour les bars
- Spectacles gratuits

## Souhais pour la prochaine édition

- Une bière commerciale pour compléter notre offre
- Événement à vaisselle 100% compostable
- Plus d'animation
- Foire de nuit plus variée
- Activités VIP
- Un lancement de la programmation festif
- Étude d'achalandage



# Foire Gourmande

DE L'ABITIBI-TÉMISCAMINGUE  
ET DU NORD-EST ONTARIEN

MERCI À TOUS NOS COMMANDITAIRES ET À NOS  
PRÉCIEUX PARTENAIRES  
SANS EUX, NOS RÊVES RESTERAIENT DES RÊVES

Gouvernement du Canada  
Gouvernement du Québec  
Ville de Ville-Marie  
Loto-Québec  
SAQ  
Desjardins  
Tourisme Abitibi-Témiscamingue

Ckvm  
Nofia  
UQAT  
Le Reflet  
Provigo  
Impression design Grafik  
Onibi  
Promutuel Assurance

Fleurs et jardins 2000  
Transport Jolatem  
Guylaine Lampron et Charles  
Joannette- Plasse, Courtiers  
Vision Finance  
Construction Gilles Caya  
Miel Abitémis  
Pharmacie Proxim  
Mireille Bourque Notaire  
Municipalité de Duhamel-Ouest  
Relais Shell Ville-Marie  
Transport D.Barrette et fils

UN MERCI SPÉCIAL À LA SOCIÉTÉ DE DÉVELOPPEMENT DU  
TÉMISCAMINGUE ET PLUS SPÉCIALEMENT SA DIRECTRICE  
NADIA BELLEHUMEUR POUR NOUS AVOIR DONNÉ UN SACRÉ  
COUP DE MAIN POUR REDÉMARRER CETTE GROSSE MACHINE.

***Au plaisir de se retrouver en 2023!***