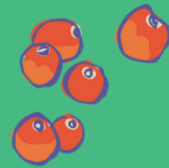


Défi
je mange
local



CADEAUX LOCAUX POUR ÉPICURIENS



**Découvrez comment offrir le meilleur de nos
saveurs locales, que vous soyez un as du fait
à la main ou un dénichéur de trésors!
Suivez les étapes ou laissez-vous inspirer.**

Présenté par :



**SAVEURS DE
CHEZ NOUS**

**CAPITALE-NATIONALE
LÉVIS**

1. **Fait maison ou acheté?**

Le dilemme du cadeau parfait

Avant de commencer, décidez si vous souhaitez mettre la main à la pâte ou explorer les délices déjà prêts. Chaque option a ses avantages et peut être tout aussi appréciée!

Fait maison

- Avantages : Touche personnelle unique, souvent plus économique, permet de choisir les ingrédients (allergies, préférences), occasion d'apprendre de nouvelles recettes.
- Idées : Confitures ou gelées maison avec des fruits de saison du Québec, mélanges d'épices pour grillades avec des herbes locales, truffes au chocolat avec du cidre de glace.
- Considérations : Demande du temps et un certain savoir-faire.



Acheté

- Avantages : Gain de temps, soutient les producteurs et artisans locaux, accès à des produits spécifiques et de qualité supérieure (ex. : fromages affinés, alcools rares).
- Idées : Paniers garnis de produits du terroir, certificat cadeau pour une expérience culinaire dans une région spécifique, bouteilles de spiritueux québécois.
- Considérations : Peut être plus coûteux, nécessite de bien connaître les goûts du destinataire.



2. Définir votre budget : de petites attentions aux grands gestes!

Fixer un budget vous aidera à orienter vos choix et à trouver le cadeau idéal sans vous ruiner.

Petits budgets (20-40 \$)

- Une confiture artisanale et un sac de tisanes boréales.
- Un petit assortiment de chocolats fins du Québec.
- Une bouteille de sirop d'érable grand cru.

Budgets moyens (40-80 \$)

- Un ensemble de trois fromages québécois avec un pot de gelée de canneberge.
- Une bouteille de cidre de glace et des biscuits sablés à l'érable.
- Un coffret découverte de bières de microbrasserie.

Budgets plus élevés (80 \$ et +)

- Un panier gourmand thématique mettant en vedette une région spécifique (voir section 4).
- Un spiritueux québécois de qualité supérieure (cidre, gin, whisky, etc.) avec des verres.
- Un cours de cuisine axé sur les produits locaux.



3. **Éveiller les sens : une symphonie de saveurs et de textures**

Pensez à varier les plaisirs pour offrir une expérience gustative complète.



Sucré

- Sirop d'érable (différentes classifications), miels ou caramels.
- Chocolats fins (carrés, truffes, tablettes aux saveurs locales comme la camerise).
- Confitures, gelées, beurres de fruits (pommes, poires, bleuets, fraises, framboises).
- Pâtisseries sèches (sablés, galettes grand-mère).

Salé

- Terrines et pâtés artisanaux (canard, cerf, sanglier).
- Produits de l'érable salés (noix de cajou à l'érable, sauces BBQ à l'érable).
- Sels aromatisés aux herbes du Québec (thym, sarriette).
- Charcuteries fines.

Doux/Crémeux

- Fromages québécois (cheddar, brie, chèvre, bleu).
- Caramels à la fleur de sel ou à l'érable.
- Mousses de fruits ou de chocolats.

Croquant

- Noix du Québec (noix de Grenoble, noisettes) ou légumineuses (lupins) souvent transformées ou rôties.
- Craquelins artisanaux pour accompagner les fromages.
- Grignotines à base de maïs soufflé ou de grains locaux.



4. À la découverte des régions du Québec : un voyage gourmand

Mettez en valeur une région spécifique pour donner une dimension unique à votre cadeau. Voici quelques idées!

Capitale-Nationale

- Produits phares : des fromages fins, des bières de microbrasseries, des produits de l'érable ou du miel.
- Idée cadeau : un coffret Douceurs de Charlevoix, comprenant des thés et tisanes boréales, une bière locale, un fromage et une terrine d'agneau, ou un panier Douceurs de la Capitale-Nationale, qui réunit une confiture de fraises de l'Île d'Orléans, une bière artisanale locale, un fromage de la région ainsi qu'un petit pot de caramel à l'érable ou de miel local.

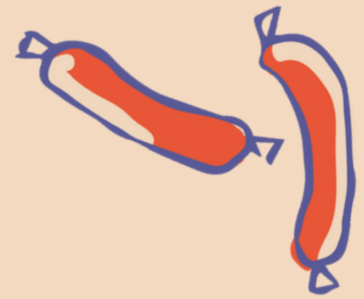
Bas-Saint-Laurent-Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine

- Produits phares : des produits de la mer, un fromage de la région, des bières de microbrasserie et des produits de l'érable.
- Idée cadeau : un cadeau qui rappelle les vacances au bord de l'eau, avec des produits marins fumés, des algues séchées et une bonne bière salée.

Nord-du Québec, Côte-Nord et Saguenay-Lac-Saint-Jean



- Produits phares : du thé du labrador, une variété de champignons sauvages, des bleuets, des camerises, des gourganes et de nombreux produits de la pêche et de la chasse.
- Idée cadeau : un assortiment boréal de produits composé de champignons sauvages, de tisanes boréales et de petits fruits nordiques!



Laurentides, Laval, Lanaudière

- Produits phares : des vins et des cidres, des produits de l'érable, des fromages artisanaux et des produits de la lavande.
- Idée cadeau : un assortiment de produits de l'érable, des confitures, comme celle d'argousier et des gelées faites maison accompagnées d'un pain de campagne.

Mauricie, Montérégie, Montréal

- Produits phares : les produits de la pomme (cidres, jus, tartes), des légumes frais en saisons, du vin et du cidre, des bières de microbrasseries, des produits de l'érable.
- Idée cadeau : un assortiment de produits de la pomme et des chocolats artisanaux ou, pourquoi pas, un plateau de délicieuses charcuteries locales!

Centre-du-Québec, Cantons-de-l'Est, Estrie, Chaudière-Appalaches

- Produits phares : un fromage de la région, des produits de la canneberge et de l'érable ou une bonne rilette de canard.
- Idée cadeau : un coffret qui comprend une bouteille de vin ou de spiritueux, une confiture de bleuets ou une gelée de canneberges et des produits de l'érable.

Outaouais, Abitibi-Témiscamingue

- Produits phares : Des légumes frais en saisons, des courges d'hiver, des produits de la forêt, des cidres ou des vins locaux.
- Idée cadeau : un assortiment de champignons sauvages accompagné d'une terrine d'agneau et d'un bon confit d'oignons.

5. **Frais ou transformé? La question de la durabilité**

Le choix entre produits frais et transformés dépendra de la logistique et de la durée de vie souhaitée du cadeau et bien sûr de la saison où le cadeau est offert!

Produits transformés

- Avantages : longue durée de conservation, grande variété de choix, faciles à emballer et à transporter.
- Idées : confitures, caramels, miels, marinades, condiments, chocolats, alcools, huiles, épices.
- Considérations : Moins de fraîcheur perçue, mais pas moins de qualité si bien choisis.



Produits frais

- Avantages : saveur optimale, met en valeur la saisonnalité, peut inclure des produits de boulangerie ou de fromagerie.
- Idées : un assortiment de fromages frais, une miche de pain artisanal, des fruits de saison.
- Considérations : Durée de conservation limitée, nécessite une remise rapide du cadeau, souvent réfrigération.



6. Recettes gourmandes : pour prolonger le plaisir

Intégrez des recettes qui mettent en valeur les produits offerts. Cela ajoute une valeur interactive à votre cadeau.

Recettes avec produits neutres (type confiture locale)

- Exemple : Tartelettes aux petits fruits du Québec et confiture de camerise (si vous offrez une confiture de camerise).
- Idée : Accompagnez le pot de confiture d'une carte de recette imprimée.

Recette vidéo avec un chef

- Exemple : Si vous offrez un sirop d'érable ou un gin québécois, proposez un code QR qui dirige vers une vidéo d'un chef préparant un cocktail à l'érable ou un plat infusé au gin.
- Idée : Incluez une carte avec le code QR et une courte description de la recette.



7.

L'emballage : une première impression qui compte!

Un bel emballage rehausse la valeur perçue du cadeau et montre l'attention que vous y avez portée.



Thème naturel et rustique

- Matériaux : boîtes en bois brut, sacs en jute ou en lin, ficelle de jute, étiquettes en papier kraft, feuilles d'érable séchées.
- Idée : Utilisez une petite caisse en bois remplie de paille ou de copeaux de bois pour caler les produits.

Thème élégant et moderne

- Matériaux : boîtes en carton rigide de couleur neutre (gris, crème), rubans de satin ou d'organza, papier de soie, étiquettes minimalistes.
- Idée : placez les produits dans une boîte élégante et drapez-les de papier de soie.

Écoresponsable

- Matériaux : emballages réutilisables (sacs en tissu, bocaux en verre), papier recyclé, éléments naturels (branche de sapin, cocottes).
- Idée : Emballez le tout dans un joli sac de magasinage réutilisable que le destinataire pourra conserver.

Touches personnelles

- Ajoutez une petite carte manuscrite avec un message personnalisé.
- Incluez une étiquette indiquant la provenance de chaque produit.
- Nouez un ruban avec une petite décoration (mini-feuille d'érable, mini-bouteille de sirop).





**NOUS VOUS
SOUHAITONS BONNE
GOURMANDISE!**

