

**COMMUNIQUÉ**  
*de presse*



**Une nouvelle tradition est née...  
LES CABANES À SUCRE OUVRENT LEUR SALLE À MANGER ET  
POURSUIVENT MA CABANE À LA MAISON !**

**Montréal, le 14 février 2024** — L'initiative Ma cabane à la maison est de retour pour une quatrième saison : à partir d'aujourd'hui, près d'une quinzaine d'érablières participantes offriront encore cette année leurs boîtes gourmandes livrées dans chez votre épicier Métro préféré !

Région de Québec: Le Relais des Pins

Région de l'Outaouais: Domaine de l'Ange-Gardien

Région de la Mauricie: Domaine du Sucrier

Région des Cantons-de-l'Est: Cabane à sucre la Grillade, Chalet des Érables (Cookshire) ,  
Domaine de l'Artisan.

Région du Bas St-Laurent: Érablière Nathalie Lemieux

Région des Laurentides: Érablière des Ponts Couverts, Chalet des Érables (Ste-Anne des Plaines),  
Cabane à sucre Lalande

Région de la Montérégie: Érablière Charbonneau, La Goudrelle, Cabane à sucre Maurice  
Jeannotte

**Les sucres, autrement**

« La pandémie nous a fait vivre une montagne russe d'émotions mais dans l'adversité, naissent les plus belles opportunités. Ma cabane à la maison a permis aux cabanes à sucre de se moderniser et réinventer cette tradition québécoise. Maintenant que ce défi est derrière nous,

c'est avec joie que nous poursuivons cette belle aventure pour ainsi faire rayonner ce patrimoine au grand bonheur des québécois et des artisans de l'érable », rappelle **Stéphanie Laurin**, présidente de l'Association des salles de réception et érablières du Québec et co-instigatrice du projet.

« Metro est fière de soutenir à nouveau les cabanes à sucre d'ici. Pour une quatrième saison consécutive, nous sommes heureux de mettre à disposition notre réseau de magasins pour offrir aux consommateurs des points de collecte proches de chez eux », affirme **Richard Pruneau**, vice-président principal, bannière Metro.

### **Généreuses et réconfortantes**

Le repas de cabane à sucre représente un mets typique du Québec depuis des générations. Après un long hiver à manger les provisions d'une année au champ, rien de mieux que d'y ajouter du sirop d'érable au printemps. C'est avec l'aide de parents et amis que les heureuses familles possédant une érablière en faisaient la récolte. Au menu, pour nourrir ces nombreuses bouches venues aider, il y avait tout ce qui restait d'un long hiver : soupe au pois, marinades de betteraves, œufs frais, grillades de lards salées, fèves au sirop d'érable et pommes de terre.

Aujourd'hui, ce sont ces mêmes recettes transmises de génération en génération qui font partie de nos boîtes-repas, généreuses et réconfortantes, à point pour célébrer la venue du printemps!

### **Ma cabane à la maison en bref**

- L'initiative existe depuis février 2021.
- Ma cabane à la maison propose des boîtes-repas, à partir de 35 \$ par personne.
- Chaque cabane à sucre met de l'avant son menu, composé de ses recettes originales.
- Tous les achats de boîtes gourmandes se font directement sur les boutiques en ligne des cabanes à sucre, accessibles via la plateforme commune [macabanealamaison.com](http://macabanealamaison.com).
- Les cabanes à sucre participantes utilisent la marque de commerce Ma cabane à la maison gratuitement et encaissent 100 % des revenus.
- Les boîtes-repas commandées peuvent être récupérées à la cabane à sucre ou chez Métro. Certaines érablières livrent aussi à domicile.

Pour en savoir plus : [macabanealamaison.com](http://macabanealamaison.com)

Source : **Association des salles de réception et érablières du Québec**

Renseignements et demandes d'entrevues :

[info@aseqc.com](mailto:info@aseqc.com)

514-618-5681