



Les Muséales  
de Tourouvre

DOSSIER DE PRESSE

# Le temps des sucres

Ayez l'fun à la cabane à sucre



**Dimanche 24 avril 2011**  
de 14h à 18h

## AU PROGRAMME

Tire sur glace : (*fabrication de sucettes au sirop d'érable*),  
contes, démonstration culinaire et concours de desserts,  
spectacle musical " Les Bons Voisins "

**Muséales de Tourouvre**  
**Musée de l'Émigration française au Canada**

Muséales de Tourouvre  
15, rue Mondrel 61190 Tourouvre  
**02 33 25 55 55**  
[musealesdetourouvre.com](http://musealesdetourouvre.com)



En présence de  
**Fabienne Thibeault**



## **Le Temps des sucres, fête du sirop d'érable !**

**Dimanche 24 avril 2011 de 14 h à 18h**

Les Muséales de Tourouvre, et plus particulièrement le Musée de l'Emigration française au Canada, invitent leurs visiteurs à découvrir le Québec et ses traditions.

Le sirop d'érable est une véritable institution au Québec. Incontestable symbole de cette province, le sirop se déguste sous toutes les formes. **Il est un rendez-vous que les Québécois ne manquent jamais au début du printemps : le Temps des sucres !**

Au Québec, le Temps des sucres s'étend de début mars à la fin du mois d'avril. A cette période de l'année, les températures remontent, le dégel débute et l'eau qui se trouve dans le tronc et les racines de l'érable recommence à circuler. La pression à l'intérieur de l'arbre augmente. Il suffit d'un trou pour que l'eau s'échappe.

Au début du printemps, l'acériculteur chaussait donc ses raquettes pour entailler les érables. À l'aide d'un entailloir, il forait une entaille dans le tronc avant d'y enfoncer un chalumeau qui canalisait l'eau d'érable vers un seau. Aujourd'hui la pratique s'est modernisée.



Ce sont les Amérindiens qui les premiers ont découvert le caractère sucré de l'eau d'érable. Ils ont transmis ce savoir aux colons français. Chaque printemps, on "couraient" les érables, récoltant l'eau d'érable pour en faire du sirop.

Aujourd'hui, de février à la fin d'avril, les cabanes à sucre (bâtiment construit dans une érablière où l'on prépare les produits de l'érable) proposent de copieux repas traditionnels animés par des groupes de musique folklorique québécoise. A l'extérieur des promenades en traîneau dans les érablières sont proposées ainsi que la traditionnelle tire sur la neige.

La récolte de l'eau d'érable qui sert à fabriquer le sirop d'érable commence alors. Les Québécois organisent des fêtes dans les cabanes à sucre (lieu de fabrication du sirop d'érable) pour célébrer le retour du printemps et renouer avec le goût sucré du sirop d'érable.

**Le Musée de l'Emigration française au Canada vous propose de découvrir cette tradition québécoise le dimanche 24 avril lors de son animation « Le Temps des sucres ».**



## Dimanche 24 avril de 14 h à 18 h

### Programme

A la sortie de l'hiver, les Québécois profitent des festivités dans les cabanes à sucre pour jouer les gourmands et faire de copieux repas. Le sirop d'érable est bien sûr au menu. Les Muséales de Tourouvre - Le Musée de l'Émigration française au Canada vous propose de tester les produits de l'érable et de fêter la culture québécoise.

<b>14 h-18 h</b>	Démonstration et dégustation de tire sur glace. <i>(sucette de sirop d'érable)</i> Vente de pancakes au sirop d'érable. Animation avec Prosper. Jeux en partenariat avec la ludothèque du Haut-Perche. Dédicace de Fabienne Thibeault pour son nouveau roman « <i>la fille du Saint-Laurent</i> ».
<b>14 h 30-15 h</b> et <b>16 h-16 h 30</b>	Contes d'Acadie par Kevin Arseneau.
<b>15 h-17 h 15</b>	Atelier décoration d'œufs de pâques (le plus bel œuf sera récompensé).
<b>15 h-16 h</b>	Démonstration culinaire par les chefs de Perche Gastronomie, Paulo Ferreira et Freddy Pommier.
<b>14 h-16 h 30</b>	Dépôt des desserts par les participants au concours de desserts au sirop d'érable et à la pomme. <i>Tous les desserts comportant du sirop d'érable et de la pomme dans leur recette pourront être présentés devant le jury.</i>
<b>16 h 40</b>	Dégustation des desserts par les membres du jury et le public.
<b>17 h 30</b>	Spectacle musical des « Bons Voisins » pour faire danser et chanter petits et grands.
<b>18 h 45</b>	Annonce des résultats du concours de desserts. Lâcher de ballons.





Les Muséales  
de Tourouvre



### La Tire sur glace

La tire consiste à faire cuire le sirop d'érable à plus de 110°. Il est ensuite versé (encore chaud) dans une auge sur de la neige propre (ou glace pilée). A l'aide de spatules, on récupère cette tire, qui se durcit progressivement au contact du froid.

C'est un régal et un moment très convivial...

**Venez participer à une tire sur neige et vous comprendrez vite pourquoi cette tradition dure depuis de nombreuses années au Québec.**



**Démonstration culinaire par les chefs de Perche Gastronomie :**

**Paulo Ferreira et Freddy Pommier**

Ces deux chefs mortagnais à la réputation grandissante nous proposerons une démonstration autour du sirop d'érable et de la pomme : *tube croustillant de pommes caramélisé au sirop d'érable, fromage blanc fermier et brioche moelleuse.*

En 45 minutes, ils vous donneront leurs trucs et astuces pour bien réussir cette recette.

**Concours de desserts « pommes et sirop d'érable »**

Depuis quelques années, les Muséales proposent aux cuisiniers et cuisinières de créer un dessert autour des saveurs du Québec. Cette année, deux produits sont retenus : la pomme, emblème de la Normandie et le sirop d'érable québécois.

Pour participer, il suffit d'apporter son dessert aux Muséales de Tourouvre le dimanche 24 avril entre 14h30 et 16h30. Un jury, réunissant Fabienne Thibeault, Freddy Pommier, Paulo Ferreira et le pâtissier Lionel Deudon, dégustera tous les desserts avant de désigner les meilleurs. Le jury annoncera ensuite les gagnants qui seront récompensés de lots gourmands (cours de cuisine offert par Perche Gastronomie, panier gourmand, chocolat de la pâtisserie Deudon) d'une valeur de 10 à 50€.

### Concert « Les bons voisins »



Manu, ancien du groupe « Mes souliers sont rouges », forme ce duo avec Guillaume. Les deux compères vous proposent une musique traditionnelle du Québec et de la Normandie. Cette belle équipe vous

emmène en voyage pour faire la fête, pour danser et chanter...!

### Contes d'Acadie par Kevin Arsenault

Ce jeune conteur nous arrive d'Outre Atlantique pour nous faire découvrir son répertoire de contes acadiens. Les Muséales de Tourouvre sont ravies de l'accueillir pour sa première tournée française et de lui donner l'occasion de rencontrer le public français.

### Animations par Prosper

Prosper, la mascotte viendra animer le site pour le plaisir des plus petits.



Dédicace de son roman « la fille du Saint-Laurent » par **Fabienne Thibeault**



## INFORMATIONS PRATIQUES

### Horaires d'ouverture

Les Muséales de Tourouvre sont ouvertes :

- du mercredi au dimanche de 14h à 18h entre le 15 mars et le 31 mai,
- du mardi au dimanche de 11h à 18h entre le 1<sup>er</sup> juin et le 30 septembre,
- du mercredi au dimanche de 14h à 18h du 1<sup>er</sup> octobre au 31 décembre

Fermeture du 1<sup>er</sup> janvier au 15 mars

### Se rendre au musée

Tourouvre, dans l'Orne, se situe

- à 45 min d'Alençon : prendre la RN 12 direction Paris (sortie Tourouvre)
- à 1h20 du Mans : prendre l'A28 direction Alençon puis la RN 12 (sortie Tourouvre)
- à 1h30 de Paris : prendre l'A13 direction Rouen/Versailles puis l'A12 direction Dreux et rejoindre la RN12 (sortie Tourouvre)
- à 1h45 de Caen : prendre la N158 direction Falaise puis suivre les directions Argentan, Sées, Mortagne-au-Perche, Tourouvre (via RN12).

Nous sommes dans le bourg de Tourouvre à quelques centaines de mètres de l'église.

### Tarifs

Tarif unique pour la visite des Muséales de Tourouvre et la participation aux animations : adultes 5€, scolaires 3€.

Enfants moins de 10 ans : gratuit

### Se renseigner

Musée de l'Emigration française au Canada

Muséales de Tourouvre

15 rue Mondrel – 61 190 Tourouvre

Tel : 02 33 25 55 55

Site internet : [musealesdetourouvre.com](http://musealesdetourouvre.com) ou [mefactourouvre.over-blog.com](http://mefactourouvre.over-blog.com)

Mail : [mefactourouvre@orange.fr](mailto:mefactourouvre@orange.fr)

Contact presse : Anne-Claire Fillâtre, responsable Médiation