

FOR IMMEDIATE RELEASE



Contact: Tamara Johnson, Vice President of Marketing
tjohnson@mont-echo.com , # 450.243.5777

2012 Mont Echo Sea Buckthorn Harvest Festival Features New Events And Free Orchard Visits

Lac-Brome, Quebec- Mont Echo Naturels, a family-owned and operated Sea Buckthorn company located in the Eastern Townships of Quebec, will be hosting its third annual Sea Buckthorn Harvest Festival this summer. The Festival will take place on from August 18 – 26, 2012 and will feature a number of expanded special events and activities in both Sutton, the home of several of Mont Echo's Sea Buckthorn supplier farms, and nearby Brome Lake (Knowlton), where Mont Echo's flagship Boutique, Sea Buckthorn Interpretive Centre and offices are located.

At Mont Echo's Sea Buckthorn Interpretive Centre and Boutique in Knowlton, an esthetician will be available on select days for free skincare consultations as well as free skin care seminars on the terrace. Sea Buckthorn gourmet items will be offered for free tastings and the boutique will feature a number of specials, discounts and sales throughout the week. The merchants of Knowlton will also participate in a series of Sea Buckthorn Treasure Hunts during the Festival, with local store discounts awarded to daily winners.

This year, a mature working orchard in Sutton will be open to the public during visiting hours at no charge. Mont Echo staff will be onsite to provide information and answer questions. Guided tours will also be available for a small fee, and fresh fruit will be available for purchase directly from the orchard.

Mont Echo will also continue its popular partnership with local restaurants for the 2012 Festival. For the first time, restaurants and bistros in both Knowlton and Sutton will participate in the event, and will develop and serve special menu items featuring Mont Echo's locally-grown Sea Buckthorn during the entire week of Harvest Festival. A complete list of Festival Restaurants is available at www.festivalmontecho.com.

Mont Echo's Harvest Festival activities are open to the media, retailers, and the public. For additional information about Mont Echo Naturels or the Sea Buckthorn Harvest Festival, please contact Cindy Cleary at 450.243.5777 or argousier@mont-echo.com. New information about the Festival will be posted on the Harvest Festival website (www.festivalmontecho.com) in the coming weeks.

Mont Echo Naturels is an innovator in the Sea Buckthorn industry. Not only are they the first internationally-branded company to focus on 100% Canadian-grown Sea Buckthorn, they are also the first company in North America to commercially extract their own supercritical Sea Buckthorn fruit and seed oils onsite and the first in the world to develop a Sea Buckthorn floral water. Mont Echo Sea Buckthorn is grown in accordance with organic standards and the company is committed to sustainable growing, harvesting and processing methods. Their products are 100% natural and locally made.

###

POUR PUBLICATION IMMÉDIATE



Personne-ressource : Tamara Johnson, vice-présidente du marketing
tjohnson@mont-echo.com, 450.243.5777

De nouvelles activités et des visites gratuites des vergers au Festival des récoltes d'argousier de Mont Echo de 2012

Lac-Brome, Québec – Mont Echo Naturels, une entreprise familiale de culture des argousiers située dans la région des Cantons-de-l'Est au Québec, tiendra son troisième Festival annuel des récoltes d'argousier cet été. Le Festival aura lieu du 18 au 26 août 2012 et comprendra une panoplie d'activités et d'événements spéciaux à Sutton, à plusieurs fermes d'argousiers de Mont Echo, et au lac Brome, non loin de là, où la boutique, le centre d'interprétation de l'argousier et les bureaux de Mont Echo sont situés.

À la boutique et au centre d'interprétation de Mont Echo, à Knowlton, une esthéticienne offrira certains jours des consultations gratuites sur les soins de la peau ainsi que des conférences gratuites sur le même sujet sur la terrasse. Vous pourrez déguster gratuitement des produits gastronomiques à base d'argousier, et la boutique offrira différents spéciaux, rabais et soldes tout au long de la semaine. Les marchands de Knowlton participeront également à une série de chasses au trésor durant le Festival et, chaque jour, des remises échangeables dans les magasins du coin seront décernées aux gagnants.

Cette année, à Sutton, un verger mature sera ouvert au public sans frais pendant les heures de visite. Le personnel de Mont Echo sera sur place pour fournir de l'information et répondre aux questions. Des visites guidées seront aussi offertes à peu de frais, et des fruits frais seront vendus directement du verger.

Mont Echo continuera de s'associer, pour le plaisir de tous, aux restaurants de la région dans le cadre du Festival de 2012. Pour la première fois, les restaurants et les bistros à Knowlton et à Sutton participeront à l'événement et offriront des menus exclusifs à l'argousier de Mont Echo pendant toute la semaine du Festival des récoltes. Une liste exhaustive des restaurants du Festival est accessible au www.festivalmontecho.com.

Les activités tenues dans le cadre du Festival des récoltes de Mont Echo sont ouvertes à la presse, aux détaillants et au grand public. Pour de plus amples renseignements sur Mont Echo Naturels ou le Festival des récoltes d'argousier, veuillez communiquer avec Cindy Cleary au 450 243-5777 ou à argousier@mont-echo.com. De nouveaux renseignements sur le Festival seront affichés sur le site Web du Festival des récoltes (www.festivalmontecho.com) dans les semaines à venir.

Mont Echo Naturels est une pionnière dans l'industrie de l'argousier. Elle est la première au monde à se consacrer exclusivement à la culture de fruits d'argousier 100 % cultivés au Canada, et la première en Amérique du Nord à commercialiser l'extrait de sa propre huile supercritique provenant des fruits et des pépins transformés directement sur place. Elle est aussi la première entreprise au monde à développer une eau florale d'argousier. L'argousier de Mont Echo est cultivé en accord avec les normes de la culture biologique, et l'entreprise s'engage à respecter ces normes tant dans le développement durable et la récolte que dans les procédés de fabrication. Ses produits sont 100 % naturels et fabriqués au Québec.

###