**Communiqué de presse**
Pour diffusion immédiate

# Olymel et Marilou de Trois fois par jour s'invitent aux tablées des Québécoises et des Québécois pour les Fêtes

**Boucherville, le 2 novembre 2026 –** Olymel lance aujourd'hui sa toute nouvelle campagne des Fêtes en collaboration avec Marilou de Trois fois par jour. Conçue sous le thème « Une tablée à la fois », elle propose aux Québécoises et Québécois une dizaine de recettes originales mettant en vedette le porc et la dinde d'ici. Simples à préparer, savoureuses et rassembleuses, elles simplifient l'art de recevoir.

Cette initiative accorde une place de choix au porc et en présente différentes façons de le cuisiner. Alors que près de 35 % des consommateurs affirment que le porc ne fait pas partie des recettes qu'ils préparent pour les occasions spéciales[1], Olymel souhaite faire redécouvrir toute la polyvalence de cette protéine et en faire un choix tout naturel pour les repas des Fêtes.

« Pour moi, cuisiner pendant le temps des Fêtes, c'est une façon de prendre soin des gens que j'aime. Cette collaboration avec Olymel est une invitation à cuisiner et à partager de bons moments avec les personnes qui rendent cette période si précieuse », explique Marilou Bourdon, créatrice de contenu culinaire.

« Nous sommes très fiers de cette campagne, qui met Olymel au cœur des tablées des Fêtes. Grâce à la vision et à l'expertise culinaire de Marilou, nos produits prennent vie dans des recettes accessibles et créatives, où le porc occupe une place de choix. Notre objectif est d'inspirer les consommateurs à nous choisir comme complice de leurs célébrations. » souligne Maude Lacoste, vice-présidente, marketing et innovation chez Olymel.

## Cinq produits d'ici en vedette dans des recettes savoureuses

Pour l'occasion, Marilou met son savoir-faire culinaire au service d'une dizaine de recettes originales. Du brunch en famille au souper entre amis, ses idées gourmandes s'adaptent aux différentes occasions des Fêtes et simplifient l'art de recevoir, une tablée à la fois. Les cinq produits Olymel à l'honneur sont :

- Épaule de porc SOC désossée capicolle;
- Tiers de longe de porc désossé;
- Jambon désossé fumé style toupie;
- Bacon fumé original;
- Poitrines de dinde cuite originale tranchées.

---

[1] *Post-test publicitaire, Les Éleveurs de porcs du Québec | Décembre 2025 | Firme de recherche Collosum*

Toutes les recettes sont réunies dans un dossier numérique dédié, accessible sur le site web d'Olymel et de *Trois fois par jour*. Cinq recettes seront également présentées dans l'édition des Fêtes 2026 du magazine *Trois fois par jour*, qui paraîtra le 5 novembre prochain.

- 30 -

**À propos d'Olymel**

Olymel est le chef de file canadien dans le secteur de la production, de la transformation et de la distribution des viandes de porc et de volaille. L'entreprise s'est donnée pour mission de nourrir le monde avec passion et avec des produits dont la qualité est irréprochable. L'entreprise possède des établissements de production et de transformation au Québec, en Ontario, en Alberta, en Saskatchewan et au Nouveau-Brunswick et emploie plus de 12 000 personnes. Son chiffre d'affaires annuel est de l'ordre de 4,9 milliards de dollars. L'entreprise commercialise ses produits principalement sous les marques Olymel, Pinty's, La Fernandière, Lafleur, Flamingo et Nagano.

**INFORMATIONS**

Site Web d'Olymel

Trousse média

**Contact médias**

**Alexandra Thompson**
Directrice, communications
alexandrathompson@olymel.com
514 260-4323