

Un souper gastronomique pour découvrir les produits régionaux

Le 6e Souper gastronomique des saveurs du Bas-Saint-Laurent aura lieu le samedi 27 avril à 18 h au Club de golf du Bic, afin de mettre en valeur les produits régionaux via le travail de six chefs de la région.

ALEXANDRE D'ASTOUS

«Cette année, les gens pourront découvrir des nouveaux produits comme l'anguille de l'entreprise Les Trésors du fleuve de Rivière-Ouelle et l'huile de cameline, de Nature Highland, à Matane, sans oublier les champignons pleurottes des Fraîcheurs de la Vallée, les pâtes

«Les participants auront la chance d'assister à des démonstrations culinaires et même de rencontrer nos chefs qui dévoileront quelques astuces. On veut que ce soit très convivial. C'est pourquoi on limite le nombre de convives à 100»

fraîches du Mixeur de Saint-Jean-de-Dieu, le veau du Broutard des Appalaches d'Esprit-Saint et les produits du miel du Château Blanc ainsi que les produits de la

Brûlerie d'Ici, de Rimouski», indique la directrice de l'association, Nicole Lavoie.

Chefs réputés

Les chefs invités sont Serge Gagné, du Ristorante Il Teatro du Capitole de Québec, Pierre-Olivier Ferry, des Jardins de Métis, Olivier Duplessy, Pâtisseries et gourmandises d'Olivier, de La Pocatière, Annie Lavoie, de la Dolce Vita, de Témiscouata-sur-le-lac, Suzie Quimper traiteuse de Rimouski et Alain Beaulieu, de Aux Bienfaits, chocolaterie, pâtisserie, bar laitier de Rimouski.

«Les participants auront la chance d'assister à des démonstrations culinaires et même de rencontrer nos chefs qui dévoileront quelques astuces. On veut que ce soit très convivial. C'est pourquoi on limite le nombre de convives à 100», précise la présentatrice météo à TVA Est du Québec, Véronique Brière, qui anime la soirée pour une deuxième année. Les billets (150 \$) sont disponibles dès maintenant au 418-724-9068. L'association Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent célèbre son 15e anniversaire avec le vent dans les voiles. «Nous sommes en croissance.

Nous avons 161 membres. Nous dévoilerons bientôt la nouvelle édition du guide Saveurs et gourmandises ainsi qu'un nouveau site Internet transactionnel», précise Mme Lavoie.



La directrice des Saveurs du Bas-Saint-Laurent, Nicole Lavoie, et l'animatrice de la soirée, Véronique Brière. PHOTO ALEXANDRE D'ASTOUS

Des chefs se surpassent pour les Saveurs

A.D. L'association Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent est enchantée du déroulement de son 6e souper gastronomique qui a réuni plus de 110 convives, le 27 avril au Club de golf du Bic pour cette soirée délectable. «Une fois de plus, les chefs se sont surpassés en nous présentant des recettes inspirées des produits de producteurs et transformateurs membres de notre Association. Lors de la soirée, ils ont expliqué les recettes et généreusement transmis leur savoir-faire», affirme Nicole Lavoie, directrice générale de Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent. Sur la photo: Les chefs avec l'animatrice, Véronique Brière et les dirigeants des Saveurs du Bas-Saint-Laurent.

PHOTO COURTOISIE SANDRINE DUPLESSY





Les chefs avec l'animatrice, Véronique Brière et les dirigeants des Saveurs du Bas-Saint-Laurent. PHOTO COURTOISIE SANDRINE DUPLESSY

Belle réussite pour le souper gastronomique des Saveurs

L'association Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent est enchantée du déroulement de son 6^e souper gastronomique qui a réuni plus de 110 convives, samedi dernier au Club de golf du Bic pour cette soirée délectable animée de main de maître par Véronique Brière.



ALEXANDRE D'ASTOUS
alexandre.dastous@quebecormedia.com

« Une fois de plus, les chefs se sont surpassés en nous présentant des recettes inspirées des produits de producteurs et transformateurs membres de notre Association. Lors de la soirée, ils ont expliqué les recettes et généreusement transmis leur savoir-faire. Les convives ont eu la chance de découvrir la gastronomie bas-laurentienne sous différentes facettes en plus d'en apprendre davantage sur les artisans bioalimentaires de chez nous », affirme Nicole Lavoie, directrice générale de Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent.

« C'est toujours intéressant de voir la synergie qui se développe entre les chefs invités lors des préparatifs et de voir la complicité s'installer et d'échanger sur les produits que nous travaillons et décou-

vrons. Nous apprécions beaucoup de pouvoir discuter avec les convives et répondre à leurs questions. Une autre présentation réussie ! », soutient Alain Beaulieu, président de l'Association.

Des artisans de qualités

Cette année encore, les chefs invités ont été jumelés à des producteurs et transformateurs membres de Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent : Serge Gagné, chef exécutif, Ristorante Il Teatro du Capitole de Québec, jumelé avec Les Fraîcheurs de la Vallée de Causapscal; Pierre-Olivier Ferry, coordonnateur de la restauration, Les Jardins de Métis de Grand-Métis, jumelé avec Les trésors du fleuve de Rivière-Ouelle; Olivier Duplessy, maître pâtissier, Pâtisseries et Gourmandises d'Olivier de La Pocatière, jumelé avec La Brûlerie d'Ici de Rimouski ; Annie Lavoie et Marie-Hélène Happart, chefs, auberge La Dolce Vita de Témiscouata-sur-le-Lac, jumelées avec Le Mixeur de Saint-Jean-de-Dieu; Suzie Quimper, chef, Suzie Quimper Traiteur de Rimouski, jumelée avec Le Broutard des Appalaches d'Espirit-Saint; Alain Beaulieu, chef, Aux Bienfaits, chocolaterie, pâtisserie, bar laitier de Rimouski, jumelé avec Nature Highland de Matane et Le Château Blanc, Apiculture, de Rimouski.