



Communiqué de presse
Pour diffusion immédiate

7^e Souper Gastronomique : **Un événement unique qui a su séduire les convives !**

Rimouski, le 28 avril 2014 – L'association, *Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent*, se réjouit du déroulement de son 7^e Souper Gastronomique. Plus de 100 convives étaient réunis samedi dernier au Havre de l'Estuaire pour cet événement savoureux et unique en son genre animé de main de maître par madame Véronique Brière.

« Cette année encore, nous avons eu droit à un menu savoureux et unique concocté avec des produits régionaux provenant de producteurs et transformateurs de chez nous. Ainsi les convives ont eu le privilège de recevoir les astuces de nos chefs invités. Nous sommes très reconnaissants à notre hôte Le Havre de l'Estuaire, car l'emplacement est magnifique pour tenir notre événement et que dire de ce bel accueil, simplement merci ! », affirme madame Nicole Lavoie, directrice générale de Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent.

« Une fois de plus, le lien s'est développé entre les chefs invités lors des préparatifs et tout au long de la soirée, la complicité s'est rapidement installée. C'est des moments uniques de pouvoir échanger avec d'autres chefs et de découvrir de nouveaux produits. Nous avons la chance de pouvoir discuter avec les convives et de répondre à leurs questions. Encore cette année c'est mission accomplie ! », souligne monsieur Alain Beaulieu, président de l'Association.

Des artisans de qualité !

Cette année encore, les chefs invités ont été jumelés à des producteurs et transformateurs membres de L'Association, *Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent* :

- Bergerie Garoloup de Saint-Eugène-de-Ladrière ;
- Douceur d'ici de Sainte-Rita ;
- Fromagerie La Tête sur le Bio de Sainte-Luce ;
- Le Broutard des Appalaches (Production F.A.T.) d'Esprit-Saint ;
- Le Château Blanc, Apiculture de Rimouski ;
- Les Jardins de la mer de Saint-André de Kamouraska ;
- Nature Highland de Matane.

Merci à nos chefs invités :

- M. Marc-André Jetté, chef consultant, copropriétaire de Kitchen Collectif, Montréal avec la collaboration de M. Simon Drolet-Laflamme, copropriétaire de Kitchen Collectif, Montréal ;
- M. Stéphane Caron, hôte et chef du Havre de l'Estuaire, Rimouski avec la collaboration de M. Nicolas Pelletier, chef adjoint du Havre de l'Estuaire, Rimouski ;
- M. Pierre-Olivier Ferry, coordonnateur de la restauration, Les Jardins de Métis, Grand-Métis ;
- Mme Suzie Quimper, chef propriétaire, Suzie Quimper Traiteur, Rimouski ;
- M. Alain Beaulieu, chef copropriétaire, Aux Bienfaits, chocolaterie, pâtisserie, Rimouski ;
- Monsieur Olivier Dupont, chef, Café Bistro L'Anse-aux-coques de Sainte-Luce.

En plus de participer à une soirée gastronomique, les convives ont reçu un menu souvenir qui inclut toutes les recettes des chefs, les vins, le café et les thés servis lors de la soirée. Il est déjà possible de réserver votre place pour le 8^e Souper Gastronomique qui vous réservera encore une fois des moments inoubliables.

Au cours de la soirée, **madame Monique Roy** et son conjoint ont reçu gracieusement de la part de l'Association une paire de billets pour le Souper Gastronomique de l'an prochain afin de souligner leur fidélité depuis maintenant cinq ans. Toutes nos félicitations !

Merci à nos partenaires !

Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent, remercie l'appui essentiel des partenaires suivants: *TVA Est-du-Québec*, *METRO* et le *ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec*, direction régionale du Bas-Saint-Laurent (MAPAQ).

Nous souhaitons également remercier :

- À l'animation, madame Véronique Brière;
- Au service, du département de diététique du Cégep de Rimouski, mesdames Audrey Bérubé, Lisa-Marie Rochette, Jessyca Rioux-Beaudry, Claudia Rousseau, Maony Belleau et Catherine Pigeon;
- Au service, du Havre de l'Estuaire, mesdames Sylvie Arsenault, Chloé Beauchamp et Marie-Pierre Lepage, à la plonge, madame Nancy Smith;
- Service du vin : monsieur Janic Duguay et madame Annie-Claude Beaulieu.
- L'équipe de Méga scène pour l'ambiance;
- Créations Florales de Rimouski pour la décoration.

En terminant, nous désirons adresser un merci spécial à l'équipe du *Havre de l'Estuaire* du Réseau Sélection pour l'accueil exceptionnel et leur soutien dans la réalisation de cette soirée gastronomique.

-30-

Information : Nicole Lavoie

Directrice générale
info@saveursbsl.com
 418 724-9068

Source :

Véronique Thibault
 Agente de communication

