



CAHIER DE PRESSE

Journal : Enfin !

Tirage : 15 000 exemplaires

Date : Février 2005

SAVEURS DU BAS-SAINT-LAURENT Vous présentent

LES TABLES RÉGIONALES DE L'EST-DU-QUÉBEC

Un gage d'authenticité

La corporation des Tables régionales de l'Est-du-Québec est une association pionnière dans le domaine de la promotion des produits régionaux en restauration. Elle célèbre cette année sa dixième année d'existence. Sa mission est de promouvoir une restauration régionale distinctive et ce, dans une perspective de développement intégré de nos ressources bioalimentaires. Notre région, l'Est du Québec, regorge de délices issus de la mer et de la terre. Nos chefs cuisiniers mettent à contribution leur potentiel, leur talent et leur créativité pour valoriser ces produits alimentaires. Ils se font ainsi la vitrine de nos producteurs régionaux.

Par un code d'éthique commun, les établissements membres des Tables régionales de l'Est-du-Québec s'engagent à utiliser et promouvoir les produits régionaux, à valoriser les producteurs locaux dans la composition de leur menu et à cuisiner des mets de première qualité. Cet engagement permet d'assurer l'authenticité de l'expérience à une clientèle touristique à la recherche d'une aventure culinaire dépaysante et à celle qui désire du plus en plus encourager les commerces soucieux du développement régional.

Depuis 5 ans, l'Association publie le guide « Le circuit des bonnes tables de l'Est-du-Québec », un outil promotionnel pratique aux informations claires et précises. L'édition 2005 du guide vous fera découvrir ou redécouvrir un réseau composé de près d'une cinquantaine de membres. De La Pocaïote à Gaspé, il regroupe les tables où la cuisine régionale est à l'honneur; les grandes tables des plus grands restaurants, des auberges et des hôtels et celles plus accessibles des restaurants familiaux et des petites cafés-bistros. Cette publication est une référence toujours appréciée des gens d'affaires et des vacanciers qui explorent notre belle région, tandis que les Bas-Laurentiens et les Gaspésiens la consultent afin de mieux conseiller leurs visiteurs ou simplement pour redécouvrir les bonnes tables qui les entourent.

Le guide des bonnes tables est disponible dans les bureaux d'information touristique de la Gaspésie et du Bas-Saint-Laurent, chez tous les membres, dans les principales infrastructures touristiques ainsi que chez certains commanditaires, totalisant plus d'une centaine de points de distribution. Il est édité à 35.000 exemplaires. Assurez-vous de vous en procurer un ou consultez-le dans Internet www.lesbonnestables.com, puis partez à la découverte et dégustez les richesses culinaires de ce véritable circuit gourmand.

Spécialités

- Fruits de mer, Homards : nouveaux 2005 – grillés et flambés
- Bouillabaisse avec demi-homard
- Côte de bœuf à la Française
- Médailles de Cerf Rouge au pain et poivre rose
- Côte de bœuf à la Française et Médailles de Cerf Rouge au pain et poivre rose.

Table d'hôte 6 services de 21,95 \$ à 44,95 \$
Forfaits et rabais : voir mote.lkardelys.com
Frais de Gaspésie-guérards 2004 et 2005.
Chef Yves Bélisle, référence 4 diamants au « Collège »

1 888 786 5518
fkou.lys@tablestables.net
Ouvert du 7 mai au 8 octobre
Cap-Out

Fleur de Lys
fine cuisine

LES TABLES RÉGIONALES DE L'EST-DU-QUÉBEC

Pour de plus amples informations :
LES TABLES RÉGIONALES DE L'EST-DU-QUÉBEC
335, rue Moreault, Rimouski (Québec) G5L 9C8
Tél. : (418) 727-3615, poste 248
Télécopieur : (418) 727-3967
Courriel : info@lesbonnestables.com
Site Internet : www.lesbonnestables.com

Hôtel Rimouski
Séjour agréable, cuisine raffinée au goût d'ici

133 chambres et 52 suites • 16 salles de réunions • Restaurant / Bistrot • Internet haute vitesse
Piscine intérieure et glissade d'eau • Spa, salle d'exercice • Centre de santé

225, boul. René-Lepage Est, Rimouski / 1 800 463-0755 • www.hotelrimouski.com

Un réseau de distribution spécialisé en alimentation

Distributions Paul-Émile Dubé Ltée
SPECIALISTE EN ALIMENTATION
385, rue des Chevaliers
Rimouski
(418) 724-2400
www.dpdc.ca

