

2 300\$ pour réaliser le rêve d'Alexandre

La Corporation, les Saveurs du Bas-Saint-Laurent, a remis le 5 octobre, lors de son souper bénéfique biologique à l'Hôtel Rimouski, 2 300\$ à la Fondation Rêves d'Enfants pour aider à réaliser le rêve d'Alexandre Dionne, 7 ans, de Rimouski.

Lors de ce souper, les convives ont découvert des produits à saveurs bas-laurentiennes et assisté à des démonstrations culinaires effectuées par les chefs Monique Vallerand, l'Amuse Bouche de Kamouraska, Hugues Massey, l'Auberge Chemin Faisant de Cabano, David Beaulieu, Restaurant chez Antoine de Rivière-du-Loup, Jean-François Dritschler, l'Auberge du Mange Gre-



Alexandre Dionne

nouille au Bic, Martin Ashby de l'Hôtel Rimouski et Bruno Romand Maître Pâtissier de St-Donat-de-Rimouski. Une

bonne action qui va permettre d'aider Rêve d'Enfants pour réaliser le rêve d'Alexandre.

Souper bénéfique

Progrès Écho

30 263 copies

15 octobre 2006