

Souper gastronomique 28 avril 2012

Un souper pour découvrir les saveurs régionales

ALEXANDRE D'ASTOUS

Agriculture et forêt - Publié le 21 mars 2011 à 18:28



Nicole Lavoie et Alain Beaulieu.

La Corporation Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent organise son 4e Souper Gastronomique afin de faire découvrir à 125 convives les saveurs régionales à travers un repas de huit services, le vendredi 29 avril à 18 h au Club de golf des Saules.

«C'est un de nos événements les plus courus avec le Marché de Noël. Nous proposons un spectacle unique autant pour les yeux que pour les papilles. Les chefs vous feront découvrir les produits d'ici par des recettes inédites. Vous aurez la chance d'assister à des démonstrations culinaires lors de la soirée. En nouveauté cette année, les chefs invités seront jumelés à un producteur ou à un transformateur membre de l'Association afin de vous faire découvrir leur passion. C'est vraiment un spectacle qu'on propose», indique le président des Saveurs, Alain Beaulieu.

Chefs invités

Les chefs invités sont Christophe Alary, Chef enseignant en cuisine d'établissement, École Hôtelière de la Capitale de Québec, Annie Lavoie, Auberge la Dolce Vita de Notre-Dame-du-Lac, Jocelyn McCann, Gîte l'Ancêtre de Saint-Charles-Garnier, Sébastien Rithner, Hôtel Trois-Pistoles et Restaurant l'Estran de Trois-Pistoles, Serge Lauriot, Les Délices du Lys, de La Pocatière, Pauline Beaulieu, Auberge Marie Blanc de Notre-Dame-du-Lac et Alain Beaulieu, Aux Bienfaits, pâtisserie, de Rimouski.

Réserver vos billets au 418-724-9068. «Faites vite car les places sont limitées à 125 et que déjà la moitié ont trouvé preneur», précise la coordonnatrice des saveurs, Nicole Lavoie. Le menu demeure secret et la soirée sera animée par Éric Barrette, de TVA Est du Québec.

Article promotionnel

*Progrès-écho-
Le Rimouskois*

21 mars 2012



Souper gastronomique 28 avril 2012

Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent lance la 5e édition de son Souper Gastronomique

Publié le jeudi, 29 mars 2012 11:59 - par Anybel Roussy

Recommander 81

Tweeter 7

+1 0

Commentez »

Le 5e Souper Gastronomique de l'association Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent aura lieu le 28 avril, dès 18 h, au Golf des Saules où 100 convives auront la chance de goûter au savoureux talent des sept chefs invités ainsi qu'aux produits des producteurs ou transformateurs qui leur sont jumelés.

Cette année, parmi la liste des chefs invités, figurent Annie Lavoie, chef propriétaire de l'Auberge La Dolce Vita à Témiscouata-sur-le-lac, Judith Ouelletm diplômée de l'École hôtelière de la Capitale de Québec, Suzie Quimper, chef propriétaire de Suzie Quimper Traiteur à Rimouski, Sylvain Marceau, chef du Central Café, Olivier Duplessy, maître pâtissier, propriétaire de Pâtisseries et Gourmandises d'Olivier à La Pocatière, Pierre-Olivier Ferry, coordonnateur de la restauration aux Jardins de Métais ainsi qu'Alain Beaulieu, chef propriétaire d'Aux Bienfaits.



Quatre des sept chefs invités, Alain Beaulieu, Sylvain Marceau, Pierre-Olivier Ferry et Suzie Quimper. (Photo : Anybel Roussy)

Ces derniers seront respectivement jumelés avec Les BIOproduits Sainte-Rita, la charcuterie artisanale Le Meilleur pour la faim de Sainte-Luce, la Fromagerie Le Mouton Blanc de La Pocatière, la Ferme Luron enr., de Trois-Pistoles, le Domaine Acer d'Auclair, Croqu'Érable de Rimouski, secteur Le Bic ainsi que Jolies Demoiselles de Rimouski. Fait intéressant lors de cette 5e édition, le jumelage a été imposé par Nicole Lavoie, coordonnatrice de l'Association. « Contrairement à l'année dernière, les chefs n'ont pas choisi avec qui ils seront jumelés. Je me suis moi-même amusée à déterminer qui travaillera avec quel produit afin de mettre un brin de folie et de faire différent des autres années », précise Mme Lavoie.

Lors de la soirée, animée par Véronique Brière, les 100 convives auront l'occasion d'assister aux démonstrations culinaires et de goûter aux différents bouchées qui leurs seront proposées lors d'un 7 services. Elles auront également la chance de rencontrer les chefs afin de discuter avec eux et leur donner leur appréciation. « Les chefs seront accessible pendant la dégustation afin de faire le tour des tables et prendre le temps de rencontrer les gens. De plus, les producteurs et transformateurs auront l'opportunité de présenter leurs entreprises et leurs produits », explique Mme Brière.

Mentionnons que chaque convive partira chez elle avec un fascicule contenant toutes les recettes ainsi qu'une courte description des chefs. Le coût de la soirée est de 150 \$ par personne. Les partenaires majeurs de l'événement sont TVA Est du Québec, les supermarchés Metro, le MAPAQ, direction régionale du Bas-Saint-Laurent ainsi que les entreprises participantes.

Annonce dans
l'Avantage, votre journal

29 mars 2012



Souper gastronomique 28 avril 2012

4

Le Bas-St-Laurent, le mercredi 4 avril 2012

www.progresecho.canoe.ca

Sept chefs vont concocter un souper gastronomique

Miguel TREMBLAY • miguel.tremblay@quebecormedia.com

Les Saveurs du Bas-St-Laurent organise un 5e Souper gastronomique avec sept chefs réputés de la région, le samedi 28 avril dès 18 h, au Club de golf des Saules.

La populaire formule permettra à 100 convives de goûter les plats de sept chefs du Bas-St-Laurent, qui sont jumelés avec sept producteurs et transformateurs de la région. La soirée, composée de sept services (un pour chaque chef), est animée par Véronique Brière.

« Les chefs devront travailler avec un produit obligatoire, ce qui est une nouveauté et un beau défi pour eux cette année », mentionne Mme Brière.

Les invités sont Annie Lavoie, chef propriétaire de l'Auberge La Dolce Vita, Judith Ouellet, diplômée de l'école hôtelière de la Capitale de Québec, Suzie Quimper, chef propriétaire de Suzie Quimper Traiteur, Sylvain Marceau, chef au Central Café, Olivier Duplessy, maître pâtissier, propriétaire de Pâtisseries et Gourmandises d'Olivier, Pierre-Olivier Ferry, coordonnateur de la restauration aux Jardins de Métis, et Alain Beaulieu, chef propriétaire d'Aux Bienfaits, chocolaterie, pâtisserie, bar laitier.

Les chefs sont jumelés avec Les BIOproduits Sainte-Rita, la coopérative de solidarité des Basques de Sainte-Rita, Charcuterie artisanale Le Meilleur pour la faim de Sainte-Luce, Fromagerie Le Mouton Blanc de La Pocatière,



L'animatrice du 5e Souper gastronomique, Véronique Brière, et le chef invité et président des Saveurs du Bas-St-Laurent, Alain Beaulieu.

Ferme Luron enr. de Trois-Pistoles, Domaine Acer d'Auclair, Croqu'Érable de Rimouski, et Jolies Demoiselles de Rimouski.

La relève

Le souper est au profit des Saveurs du Bas-St-Laurent. « Ce souper est aussi pour la relève,

avec des chefs qui en sont à leur première expérience à cet événement. Aux Saveurs, le but est de faire connaître nos produits et les chefs ont le pouvoir d'être ambassadeur pour les produits du Bas-St-Laurent », explique le président de l'organisme, Alain Beaulieu.

Le nombre d'invité a été réduit de 135 à

100 pour permettre aux chefs invités d'être plus accessibles pour les convives. Les billets sont en vente au coût de 150 \$ par personne (sept services, boissons, menu souvenir, démonstrations culinaires), et on peut réserver des places ou une table au 418-724-9068.

Article promotionnel,
Section régionale, *Éditions Belcor*,
4 avril 2012

