



Premier souper bénéfice biologique

La Corporation Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent organise un premier souper bénéfice biologique le 5 octobre à 18 h à l'Hôtel Rimouski. Le repas de six services sera concocté avec des produits biologiques par des chefs bien connus : Martin Ashby (Hôtel Rimouski), Jean-François Dritschler (Auberge du Mange Grenouille, au Bic), Monique Vallerand (l'Amuse Bouche, de Kamouraska), Hugues Massey (Auberge Chemin Faisant, de Cabano), David Beaulieu (Restaurant chez Antoine, de Rivière-du-Loup) et Bruno Romand (Bruno Romand Maître pâtissier, de Saint-Donat-de-Rimouski). Une partie des bénéfices sera remise à la Fondation Rêves d'Enfants afin de réaliser le rêve du Rimouskois Alexandre Dionne, 7 ans, qui veut effectuer un voyage en Australie. Notons qu'il y a seulement 125 billets en vente au coût de 125 \$. Pour s'en procurer, on appelle au 724-9068. Sur notre photo, Langis Goulet, de la Fondation Rêves d'Enfants, Nicole Lavoie, des Saveurs du BSL, et le chef de l'Hôtel Rimouski, Martin Ashby. (J.F.B.)

Souper bénéfice
L'Avantage
40 586 copies
22 septembre 2006