

# Souper bénéfique biologique des Saveurs du Bas-Saint-Laurent au profit de la Fondation Rêves d'enfants

Nicole Lavoie

13 septembre 2006



Rimouski - La corporation Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent, est heureuse de vous inviter à son premier souper bénéfique biologique dont une partie des bénéfices sera remise à la Fondation Rêves d'Enfants. Ce repas de six (6) services aura lieu jeudi, le 5 octobre prochain à 18 h à l'Hôtel Rimouski et Centre des congrès au 225 boulevard René-Lepage Est à Rimouski.

Le menu sera concocté de plats uniques et le tout avec des produits biologiques à saveur bas-laurentienne. Les chefs invités seront madame Monique Vallerand, l'Amuse Bouche de Kamouraska, de messieurs Hugues Massey, l'Auberge Chemin Faisant de Cabano, David Beaulieu, Restaurant chez Antoine de Rivière-du-Loup, Jean-François Dritschler, l'Auberge du Mange Grenouille au Bic, Martin Ashby de l'Hôtel Rimouski et Centre de congrès de Rimouski et Bruno Romand MAÎTRE PÂTISSIER de St-Donat-de-Rimouski. Ils effectueront des démonstrations culinaires et vous révéleront leurs secrets sur la réalisation des plats que vous dégusterez durant la soirée.

Les fonds remis à la Fondation Rêves d'Enfants serviront à réaliser le rêve de Alexandre Dionne, 7 ans, de Rimouski. La fondation travaille de concert avec la communauté pour offrir aux enfants atteints d'une maladie qui menace leur vie la possibilité de réaliser leur plus grand rêve.

Les convives pourront assister à une conférence sur les bienfaits de l'alimentation biologique avec la diététiste-nutritionniste, madame Johanne Roy, du Centre du Cancer CSSS Rimouski-Neigette.

Ce souper est réalisé avec la collaboration de la Table de Concertation Agroalimentaire du Bas-Saint-Laurent et grâce au support financier de l'Hôtel Rimouski et Centre des congrès, de CFER-TV, de la Fédération des caisses Desjardins du Québec - Région Bas-Saint-Laurent, de la Coop Alina et du CLD Rimouski-Neigette.

L'organisme à but non lucratif, Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent, a pour mission de faciliter la commercialisation et la promotion des produits bioalimentaires du Bas-Saint-Laurent des petites et moyennes entreprises afin de favoriser le développement économique de notre région.

Ne manquez pas ce repas qui vous permettra de découvrir des plats uniques réalisés par nos chefs invités à partir de produits biologiques régionaux. Vous aurez aussi l'occasion d'appuyer la cause de la Fondation Rêves d'enfants et d'obtenir plus d'informations concernant les bienfaits de l'alimentation biologique. Le tout dans une atmosphère conviviale. Le coût du billet est de 125 \$. Réservez le plus rapidement possible votre place en contactant les Saveurs du Bas-Saint-Laurent au 724-9068, les places sont limitées.

Souper bénéfique  
[www.bassaintlaurent.org](http://www.bassaintlaurent.org)  
13 septembre 2006