

# Découvrir les produits régionaux et participer au rêve d'Alexandre

Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent s'associe à la Fondation Rêves d'enfants dans la présentation d'une toute nouvelle activité, un souper bénéfique biologique dont une partie des bénéfices servira à financer le rêve du jeune Alexandre Dionne, 7 ans, de Rimouski.

## ALEXANDRE D'ASTOUS

Alexandre souffre d'une maladie très très rare qui lui cause un important déficit immunitaire. Il a subi l'ablation de la rate et demeure hospitalisé à l'hôpital Ste-Justine en attendant une greffe de moelle osseuse prévue en octobre. Le jeune aimerait se rendre en Australie pour voir des koalas et des kangourous.

Ce repas de six services aura lieu le jeudi 5 octobre à 18 h à l'Hôtel Rimouski et sera concocté à partir de produits biologiques à saveur bas-laurentienne préparé par les chefs de l'Amuse-Bouche de Kamouraska, l'Auberge Chemin Faisant de Cabano, le Restaurant chez



Alexandre Dionne, 7 ans, de Rimouski.

Antoine de Rivière-du-Loup, l'Auberge du Mange Grenouille du Bic, l'Hôtel Rimouski et le maître pâtissier, Bruno Romand. Le menu demeure secret, mais nous avons appris que le chef de l'Hôtel Rimouski, Martin Ashby préparera des pintades farcies de pommes biologiques. "Venez découvrir des plats uniques de produits biologiques régionaux, tout en appuyant la cause

de Rêves d'enfants. Aussi, la nutritionniste Johanne Roy donnera une conférence sur les bienfaits de l'alimentation biologique", mentionne la coordonnatrice des Saveurs du Bas-Saint-Laurent, Nicole Lavoie. Le coût du billet est de 125\$ et le nombre est limité à 125 billets au 724-9068. Les organisateurs souhaitent amasser 3 000\$ pour le rêve d'Alexandre.

Souper bénéfique

Progrès Écho  
30 263 copies

L'Avant Poste  
8 654 copies

17 septembre 2006