



Photo LE JOURNAL Alexandre D'Astous

Les chefs Alain Beaulieu, de la Chocolaterie Aux Bienfaits et Annie Lavoie, de l'Auberge La Dolce Vita, la coordonnatrice des Saveurs, Nicole Lavoie, le président d'honneur de l'événement, Richard Dufour et le chef Jocelyn McCann, du Gîte l'Ancêtre.

Bouchées de produits régionaux à déguster

La Corporation Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent convie la population à la découverte des produits régionaux lors de son premier cocktail dînatoire, le vendredi 27 février à 17 h, à la Maison Gauvreau de Rimouski.

Alexandre D'Astous

«Nos chefs invités concocteront des bouchées à partir des produits du Bas-Saint-Laurent. Ils effectueront des démonstrations culinaires

et révéleront leurs secrets concernant la réalisation des canapés que vous dégusterez. Ce cocktail est une occasion unique de promouvoir une cuisine distinctive régionale», indique la coordonnatrice des Saveurs, Nicole Lavoie. «Les chefs seront installés sur des îlots pour faire goûter leurs bouchées sucrées et salées. Les participants auront un contact privilégié avec les chefs», ajoute le vice-président des Saveurs et chef lors de l'événement, Alain Beaulieu.

Richard Dufour, de la Fédération des caisses Desjardins du Bas-Saint-Laurent, est le président d'honneur de l'événement qui remplace le souper présenté l'an dernier.

«Un emploi sur cinq dans la région dépend de l'industrie agroalimentaire. C'est un secteur très dynamique que Desjardins se fait un devoir d'appuyer», précise-t-il. Les billets (100 \$) sont disponibles au 418-724-9068.

Cocktail dînatoire

Vision Terre et Forêt
4 500 copies

Février