

INFO Dimanche

DES JARDINS HONORE

GUY BONNEVILLE

- page 6



Une région de saveurs

- PAGE 71

3 Salles de bronzage!

150, rue Lafontaine, Rivière-du-Loup
418 863-6869

PROFITEZ-EN... CETTE OFFRE NE DURERA PAS

WHITE PAS

UN INDISPENSABLE NOTRE CABINE SEULEMENT 69 95 \$

FINANCIEMENT DISPONIBLE à partir de 4,9% (taux et 12 mois sans arrêter)

MOBILE 31AHSK500/105285F SEULEMENT 11 255,95 \$

MOBILE 31AHS575590/11500LSV SEULEMENT 11 695,95 \$

356, rue Témiscouata Rivière-du-Loup
418 867-4611

C'est le temps d'y penser. Évitez la Cohue

Démarrateur à distance

CANADIAN

Cocktail 13 octobre
Le Bas-Saint-Laurent, tout en saveurs
Info Dimanche
31 007 copies

20 octobre

Le Bas-Saint-Laurent tout en saveurs

SAVEURS DU BAS-SAINT-LAURENT

De délectables bouchées!



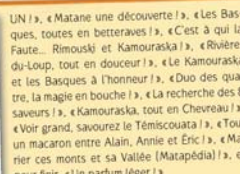
Les trois chefs, Éric Archambault, Alain Beaulieu et Annie Lavoie s'en sont donné à cœur joie afin de préparer ce succulent cocktail de saveurs et gourmandises concoctées à partir du menu régional. Nicole Lavoie, coordonnatrice des Saveurs du Bas-Saint-Laurent, ne s'est pas fait prier pour se joindre à eux. Photo : Hugues Albert

Quelle expérience gastronomique ! Quel bonheur de découvrir, même si on le savait déjà, que notre région recèle de si grands trésors alimentaires. Voici en résumé de quoi était constitué le menu du deuxième cocktail « Saveurs et gourmandises » organisé mercredi à la Fromagerie des Basques de Trois-Pistoles par la corporation Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent dans le cadre



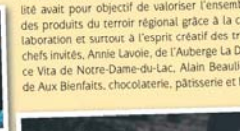
Le service aux tables était de grande qualité, notamment à celui-ci où on retrouvait le préfet de la MRC des Basques, Bertin Denis, son huissier à la MRC de Rivière-du-Loup, président de la CRE du Bas-Saint-Laurent et maire de Saint-Cyprien, Michel Lagacé, le directeur régional du MAPAQ, André Guimond, Annie Sirois, attachée politique de la ministre des Régions Bas-Saint-Laurent et Gaspésie, et le maire de Rimouski, Eric Forest. Photo : Hugues Albert

des activités du « Bas-Saint-Laurent, tout en saveurs ». En débutant, les convives avaient droit au « Punch en suspension, tout en Saveurs ». Ils allaient s'enchaîner successivement « Trois en



La maîtresse de Saline-Rita, Francine Ouellet, et Bertin Denis, préfet de la MRC des Basques, ont porté un toast à la réussite de cet événement en compagnie de André Lavoie, du maire de Notre-Dame-des-Neiges, Jean-Marie Lafrance, et de Éric Rousseau qui les accompagnait à cette table. Photo : Hugues Albert

UN », « Matane une découverte ! », « Les Basques, toutes en betteraves ! », « C'est à qui la Faut... Rimouski et Kamouraska ! », « Rivière-du-Loup, tout en douceur ! », « Le Kamouraska et les Basques à l'honneur ! », « Duo des quatre, la magie en bouche ! », « La recherche des 8 saveurs ! », « Kamouraska, tout en Chevreau ! », « Voir grand, savourez le Témiscouata ! », « Tout un macaron entre Alain, Annie et Éric ! », « Marier ces monts et sa Vallée (Matapédia) ! », et pour finir, « Un parfum léger ! ».



La bonne humeur était au rendez-vous et les gens présents ont pu apprécier ce délectable cocktail. Photo : Hugues Albert

laitier de Rimouski, et Éric Archambault, chef de cuisine au Parc du Mont St-Mathieu. Trois maîtres de l'art culinaire qui ont su concocter

des bouchées de composition unique mettant en vedette les produits des huit MRC du Bas-Saint-Laurent. Et quelle réussite ! Un peu gargantuesque ce cocktail maigre qu'il ne s'agissait que de bouchées. Quelle diversité, quelles saveurs ! À se rouler par terre, sans excès ! On attendait 80 personnes qui auraient le loisir de déguster de 12 à 14 bouchées chacune ayant son goût distinctif. Mais il en est venu plus de 100. On a largement dépassé l'objectif.

Éric Archambault, un des trois chefs invités, n'est pas originaire de la région mais il affirmait au cours de l'événement que nos produits du terroir se comparent avantageusement à tout ce qu'on peut goûter provenant de n'importe où



Vivès Fortin et son épouse Nicole Michaud, de la Fromagerie des Basques, valaient certes pas rater ce rendez-vous de saveurs dont ils étaient les hôtes. Photo : Hugues Albert

sur la planète. Ce n'est pas pu dire ! Pour la coordonnatrice Nicole Lavoie de Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent, cette activité constitue une belle vitrine pour les produits agroalimentaires de la région ainsi que pour les producteurs et transformateurs. Cette activité se transportera de MRC en MRC à chaque année. L'an prochain, le troisième cocktail sera présenté à La Pocatière. D'ici là, un événement régional de haut niveau, présentement en préparation, aura lieu au printemps et il mettra près de 10 chefs à contribution.

HORS D'ŒUVRE
Ce deuxième cocktail regroupait plusieurs personnalités du milieu dont le président de la CRE du Bas-Saint-Laurent, préfet de la MRC de Rivière-du-Loup et maire de Saint-Cyprien, Michel Lagacé, le président de l'UPA du Bas-Saint-Laurent,



L'équipe de service a préparé son 100 % tout la soirée, allant aux visiteurs des gins préférés des cabarets troupiers, photo de succulentes bouchées à se mettre sous la dent. Photo : Hugues Albert

Sainte-Rita, Francine Ouellet, le maire de Notre-Dame-des-Neiges, Jean-Marie Lafrance, l'attachée politique de la ministre des régions BSL et Gaspésie, Annie Sirois, le maire de Rimouski, Éric Forest... L'événement avait été soigneusement préparé : l'accueil et le service étaient tout simplement impeccables. Aucun détail n'avait été négligé. Tous méritent les plus élogieuses félicitations. Il est presque inimaginable de penser combien de produits la région du Bas-Saint-Laurent peut offrir aux consommateurs tant par leur qualité que leur diversité. Combien de régions au Québec proposent aux consommateurs des produits frais de la mer pêchés dans nos eaux territoriales? Bien peu ! Le Bas-Saint-Laurent le fait, et si bien !



Mylène Gagnon, de l'UPA Bas-Saint-Laurent, prête à s'offrir au service avec ce cabaret abondant de bouchées à l'usage de la fleur d'ail farcie au pain de foin de wagné, cannelon d'ognon au vinaigre et d'ail, au fromage l'Heritage à la table. Ça vous donne des idées... Photo : Hugues Albert

Quelle belle réussite!

Les Vienfaits

Alain Beaulieu, chef invité et président de la Corporation Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent.

1 rue de l'Église Ouest Rimouski QC
Téléphone : 481-223-1301 - Télécopieur : 481-223-3101
www.lesvienfaits.com

La FERME

JEAN-MARIE LAFRANCE félicite les Saveurs du Bas-Saint-Laurent pour cette magnifique initiative présentée chez-nous!

225, Route 132 Ouest
Trois-Pistoles, QC
418 851-2858

BIOPRODUITS

de Saline-Rita

7, rue de l'Église Est
Sainte-Rita
G0L 4G0
Tél: 418.963.7777
Fax: 418.963.5706
www.lesbioproducts.com

La Fromagerie des Basques était heureuse d'accueillir le deuxième cocktail « Saveurs et Gourmandises » soigneusement concocté par les Saveurs du Bas-Saint-Laurent et les trois chefs, Éric Archambault, Annie Lavoie et Alain Beaulieu.

Félicitations!

FROMAGERIE DES BASQUES

69, route 132 Ouest
Trois-Pistoles
418 851-2189

Quel plaisir que de conjuguer mes efforts avec Alain et Éric dans le cadre de ce délicieux cocktail de saveurs et gourmandises!

Annie Lavoie

Auberge La Dolce Vita
693, rue Commerciale
Notre-Dame-du-Lac, QC G0L 1X0
Tél. : 418 899-0333 / 1 877 799-0333
www.aubergeladolcevita.ca / info@aubergeladolcevita.ca