



Communiqué de presse
Pour diffusion immédiate

Vivez une expérience unique! 9^e Souper Gastronomique aux *Saveurs du Bas-Saint-Laurent*

Rimouski, le 30 mars 2016 – L'Association *Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent* est heureuse de vous inviter à son 9^e Souper Gastronomique qui se déroulera **le samedi 30 avril 2016 dès 18 h** au Havre de l'Estuaire, situé au 85, boulevard René-Lepage Est à Rimouski.

Au cours de cette soirée gourmande, 100 convives auront la chance de savourer un menu dégustation unique mettant en valeur les produits du Bas-Saint-Laurent. Ce spectacle inoubliable saura charmer tous vos sens et vous permettra de découvrir le savoir-faire régional. Un événement souvent imité, mais jamais égalé !

Dans une atmosphère agréable, les chefs invités vous suggéreront des recettes originales créées avec des produits bioalimentaires régionaux. Animée par madame Véronique Brière, cette soirée vous permettra d'assister à des démonstrations culinaires et de recevoir les astuces privilégiées de nos chefs invités.

Cette année, les chefs invités sont :

- Monsieur Michel Lajeunesse, chef de l'Amuse-Bouche de Kamouraska;
- Monsieur Éric Archambault, chef cuisinier et enseignant du Centre de formation professionnelle Pavillon-de-l'Avenir de Rivière-du-Loup;
- Madame Suzie Quimper, chef propriétaire de Suzie Quimper Traiteur de Rimouski;
- Monsieur Joël Francoeur, chef copropriétaire d'Aux Bienfaits, Chocolaterie, Pâtisserie, Bar laitier de Rimouski;
- Madame Annie Lavoie, chef consultante pour les Saveurs du Bas-Saint-Laurent de Rimouski;
- Monsieur Philippe Trépanier, chef propriétaire du Sang-Royal, Bar à vin & Caviste de Rimouski;
- Monsieur Pierre-Olivier Ferry, superviseur de la restauration et chef des Jardins de Métis de Grand-Métis;
- Monsieur Nicolas Pelletier, chef du Havre de l'Estuaire de Rimouski, notre hôte ;
- Monsieur Jonathan Laterreur, sommelier du Sang Royal, Bar à vin & Caviste de Rimouski.

Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent

348, boulevard Arthur-Buies Ouest, Rimouski (Québec) G5L 5C7

Téléphone : 418 724-9068 * Télécopieur : 418 727-3967

info@saveursbsl.com * www.saveursbsl.com



Voici la liste de quelques producteurs et transformateurs qui vous seront présentés pendant la soirée : la Ferme C'est la faute des biquettes, Bergerie etc. de Rimouski, la Fromagerie Le Détour de Témiscouata-sur-le-Lac, le Broutard des Appalaches d'Esprit-Saint, les Trésors du fleuve de Rivière-Ouelle, le Fumoir Chassé de Saint-René-de-Matane, la Bergerie du Pont de Saint-Antonin, le Domaine Vert Forêt d'Auclair et le Jardin des Pèlerins de Saint-André de Kamouraska. D'autres dévoilements auront lieu durant la soirée!

Les chefs devront développer leur menu en tenant compte des produits de ces entreprises et ceux du territoire bas-laurentien.

Les billets sont en vente au coût de 150 \$ par personne, incluant le cocktail, un souper gastronomique de 8 services et les boissons alcoolisées les accompagnant. Les convives présents pourront découvrir le menu souvenir détaillant les recettes inédites. L'animation de la soirée comprend les démonstrations culinaires, la rencontre exclusive avec les chefs invités ainsi que les présentations des entreprises de producteurs et de transformateurs. Réservez dès maintenant votre billet ou votre table au 418 724-9068. Les places sont limitées : uniquement 100 convives pourront assister au **Souper gastronomique des Saveurs du Bas-Saint-Laurent** le 30 avril.

Nouveautés

Les étudiants du Centre de formation professionnelle Pavillon-de-L'Avenir de Rivière-du-Loup suivant la formation Attestation de Spécialisation Professionnelle en Cuisine de marché réaliseront le cocktail d'ouverture et travailleront de concert avec les chefs invités afin de vivre une expérience unique !

Un sommelier viendra vous présenter la description des vins choisis lors de la soirée !

Merci à nos précieux partenaires !

L'association *Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent* remercie l'appui essentiel des partenaires suivants: *TVA Est-du-Québec, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, direction régionale du Bas-Saint-Laurent, METRO, le Centre de formation professionnelle Pavillon-de-L'Avenir, Les Sociétés d'aide au développement des Collectivités du Bas-Saint-Laurent et notre hôte, Le Havre de l'Estuaire.*

-30-

Information : Nicole Lavoie
Directrice générale
info@saveursbsl.com
418 724-9068

