



Communiqué de presse  
Pour diffusion immédiate

## 9<sup>e</sup> Souper Gastronomique : Succulent succès aux saveurs bas-laurentiennes !

Rimouski, le 2 mai 2016 - L'association *Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent* est enchantée du déroulement de son 9<sup>e</sup> Souper Gastronomique qui s'est déroulé à guichets fermés. Les 100 convives étaient réunis samedi dernier au Havre de l'Estuaire de Rimouski pour cette soirée délectable animée de main de maître par madame Véronique Brière.

*« Une fois de plus, les chefs se sont surpassés en nous présentant des recettes inspirées des produits de producteurs et transformateurs bas-laurentiens. Lors de la soirée, ils ont expliqué les recettes et généreusement transmis leur savoir-faire. Les convives ont eu la chance de découvrir la gastronomie bas-laurentienne sous différentes facettes, en plus d'en apprendre davantage sur les artisans bioalimentaires de chez nous »,* affirme madame Nicole Lavoie, directrice générale des *Saveurs du Bas-Saint-Laurent*.

*« C'est fascinant de voir la synergie qui se développe entre les chefs invités lors des préparatifs, de voir la complicité s'installer et d'échanger sur les produits que nous travaillons et découvrons. Le contact privilégié avec les convives lors de la soirée permet une soirée unique en son genre et de découvrir la passion de chacun. Un repas haut en Saveurs avec 8 services, nous pouvons dire sans contredit "édition réussie" ! »,* soutient madame Nancy Bergeron, présidente de l'Association.

### **Des artisans de qualité !**

Cette année, les chefs invités ont développé leur menu en tenant compte des produits des producteurs et transformateurs membres des *Saveurs du Bas-Saint-Laurent* et du territoire bas-laurentien. Les chefs invités étaient :

- Madame Suzie Quimper, chef propriétaire de Suzie Quimper Traiteur de Rimouski;
- Monsieur Nicolas Pelletier, chef du Havre de l'Estuaire de Rimouski, nôtre hôte;
- Monsieur Pierre-Olivier Ferry, superviseur de la restauration et chef des Jardins de Métis de Grand-Métis;
- Monsieur Philippe Trépanier, chef propriétaire du Sang-Royal, Bar à vin & Caviste de Rimouski;
- Madame Annie Lavoie, chef consultante pour *Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent* de Rimouski;
- Monsieur Éric Archambault, chef cuisinier et enseignant du Centre de formation professionnelle Pavillon-de-l'Avenir de Rivière-du-Loup;
- Monsieur Michel Lajeunesse, chef de l'Amuse-Bouche de Kamouraska;
- Monsieur Joël Francoeur, chef copropriétaire d'Aux Bienfaits, Chocolaterie, Pâtisserie, Bar laitier 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](mailto:info@saveursbsl.com) \* [www.saveursbsl.com](http://www.saveursbsl.com)



- Monsieur Jonathan Laterreur, sommelier du Sang Royal, Bar à vin & Caviste de Rimouski

En plus de la soirée unique, les convives ont rapporté avec eux un menu souvenir qui présente les recettes des chefs, et ont découvert avec le sommelier les 8 mariages des boissons alcoolisées. Il est déjà possible de réserver votre place pour le 10<sup>e</sup> Souper Gastronomique qui vous proposera encore une fois des moments inoubliables !

### **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, Aux Créations Florales, Méga Scène, Eau Limpide et notre hôte, Le Havre de l'Estuaire.*

-30-

Information :        Nicole Lavoie  
                             Directrice générale  
                             [info@saveursbsl.com](mailto:info@saveursbsl.com)  
                             418 724-9068

