

Première édition | **La Grande Table – Festival culinaire**



Grand-Métis, le 25 août 2016 - La Grande Table est un tout nouveau festival portant sur **l'identité culinaire québécoise** inspirée par notre patrimoine. L'événement a pour but de faire rayonner la gastronomie régionale en rassemblant des spécialistes de l'alimentation et de créer une occasion d'échange et de partage de savoir-faire. Ce festival culinaire englobe le territoire local (La Mitis et ses environs), régional (Gaspésie et le Bas-Saint-Laurent) ainsi que provincial (Québec). Il mobilise l'ensemble des parties prenantes du secteur de l'alimentation (maraîchers, agriculteurs, producteurs, transformateurs, restaurateurs, chefs, associations de promotion des produits, etc.) en synergie avec les principaux acteurs de développement régional. Cette première édition se tiendra les 16, 17 et 18 septembre aux Jardins de Métis.

Une programmation haute en saveurs

Conférences et classes de maîtres | Vendredi 16 septembre et samedi 17 septembre

Les conférences présenteront les nouvelles tendances et les innovations. Elles seront menées par des acteurs reconnus de l'industrie bioalimentaire. Les sujets abordés toucheront aux trois piliers de notre paysage régional : le fleuve Saint-Laurent, l'agriculture et la forêt.

Les classes de maîtres seront des moments d'échanges privilégiés entre le public et les chefs. Une chance unique de les rencontrer en petit groupe (6 personnes maximum). Recettes, produits coups de cœur, démarche dans leur cuisine et plus encore.

Programmation complète : lagrandetable.tv

5 à 7 – producteurs et microbrasseurs | Vendredi 16 septembre, 17 h

La première journée se terminera autour d'un 5 à 7 avec les producteurs régionaux et les microbrasseries du Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie. Dégustation de bières et de produits régionaux provenant du Saint-Laurent, de l'agriculture et de la forêt, suivie d'une soirée festive. Une excellente occasion de réseautage!

Concours de chefs et webdiffusion | Samedi 17 septembre, de 9 h à 11 h 30

Cinq chefs se livreront à une compétition haute en saveurs dans les cuisines de la Villa Estevan. Cette compétition amicale présentera cinq produits inusités et méconnus disponibles dans notre région : des algues, des plantes de bord de mer, les produits forestiers, l'huile de cameline, farine sans gluten, etc. Les chefs devront réaliser une entrée incluant ces produits et les présenter à un jury composé du public (sur réservation, 40 \$, 20 places de disponibles).

Pendant la compétition, le public pourra regarder les chefs à l'œuvre sur des écrans à la Villa Estevan et assister aux capsules des producteurs et transformateurs des produits utilisés lors de la compétition. Vous aurez la chance de suivre les chefs en webdiffusion directement sur le site lagrandetable.tv.

Banquet des origines | Samedi 17 septembre, 18 h 30, Villa Estevan, 150 \$ (Repas, vins, taxes et service inclus)

Le banquet des origines abordera les trois influences culinaires : la cuisine des Premières Nations, la cuisine française et la cuisine anglaise. Les chefs uniront leur connaissance afin de créer un menu aux saveurs de notre identité culinaire québécoise. Les services seront dédiés à chacune des influences et des mélanges seront créés entre les trois.

Les chefs : Guillaume Cantin pour les influences françaises (gagnant de la première édition de *Les Chefs*), Pierre-Olivier Ferry pour les influences anglaises (Chef, Jardins de Métis) et Steven Larocque, Micmac de la réserve de Gesgapegiag pour les influences des Premières Nations.

Les co-animateurs de la soirée seront Michel Lambert, historien de formation et fondateur de Cuisine patrimoniale du Québec et Alexander Reford, historien de formation et directeur des Jardins de Métis. Ils animeront le souper entre les services d'anecdotes et de faits historiques.

Espace famille | Samedi 17 septembre, de 10 h à 16 h

Un espace famille sera dédié entièrement aux enfants. Une diffusion de films pour enfant sur le thème culinaire sera présentée en collaboration avec le Carrousel international du film de Rimouski. Exploramer et le programme Fourchette Bleue déploieront un sous-marin gonflable où les jeunes seront immergés dans un tout autre univers, soit celui des profondeurs du Saint-Laurent, et la chef Annie Lavoie animera des ateliers culinaires sur le thème des cinq sens dédiés aux jeunes de 5 à 12 ans.

Marché des producteurs | Samedi 17 septembre, de 12 h à 17 h

Entre deux conférences, rencontrez les producteurs et transformateurs du Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie. Des dégustations sont prévues à 13 h 45, 15 h et 16 h 15.

Interventions paysagères et diner

L'architecte Pierre Thibault et son Atelier ont réalisé trois GRANDES TABLES, des tables-installations et lieux de rencontres conçues et construites spécialement pour l'événement. Ces installations seront intégrées à trois endroits sur le site, selon nos trois thématiques, le Saint-Laurent, l'agriculture et la forêt. Achetez une boîte à lunch au café Pavot bleu ou au café Jardin et profitez de ces installations ludiques.

La Grande Table ronde | Dimanche 18 septembre, de 10 h à 12 h, 25 \$

Le festival se terminera avec une Grande Table ronde le dimanche matin. Sous la formule d'un brunch à l'assiette, les participants seront invités à participer à une table ronde avec trois panélistes sur le sujet de notre identité culinaire. Un manifeste sera rédigé par l'auteure Stéphanie Pelletier suite à la table ronde.

Panélistes invités : **Sabrina Doyon**, professeur, titulaire au département d'anthropologie à l'Université Laval; **Colombe Saint-Pierre**, chef; **Priscilla Plamondon**, journaliste et candidate à la maîtrise à l'Université du Québec à Chicoutimi, son mémoire s'intitule *Histoire de la gastronomie québécoise : l'émergence d'une identité culinaire*.

Consultez la programmation et la tarification : lagrandetable.tv

Achetez vos billets en ligne ou encore réservez vos places pour les classes de maîtres, le jury du concours des chefs, le banquet des origines et le brunch du dimanche – les places sont limitées !

Des billets journaliers seront également disponibles à la porte.

Gratuit pour les enfants de 13 ans et moins pour l'accès sur le site et les activités de l'Espace famille.

Comité organisateur | *La Grande Table est rendue possible grâce au travail de plusieurs organismes du Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie* : Les Jardins de Métis / Festival international de jardins, Gaspésie Gourmande, Saveurs du Bas-Saint-Laurent, Fourchette Bleue, Coop Alina, Triango, Cuisine patrimoniale.

Partenaires | *La première édition de La Grande Table est rendue possible grâce au soutien de plusieurs partenaires* :

Partenaire Chef cuisinier : Fonds Mitissien – MRC de La Mitis

Partenaires Cuisiniers : Ministère de l'Économie, de la Science et de l'Innovation par le biais de la démarche ACCORD – Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine, Tourisme Gaspésie, SOPER

Partenaire Aide-cuisinier : Pôle d'économie sociale Bas-Saint-Laurent, Pascal Bérubé, député de Matane-Matapédia, Rémi Massé, député de Avignon – La Mitis – Matane – Matapédia, Harold Lebel, député de Rimouski, Atelier Pierre Thibault, CLAC, Carrousel international du film de Rimouski

Partenaires de service : Thermomix, Després Laporte, Microbec