

COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
Pour publication immédiate

## LE PREMIER GAGNANT DES TOQUES DE LANAUDIÈRE : ALAIN RIVEST, CHEF PROPRIÉTAIRE DU RESTAURANT LE LAPIN QUI TOUSSE A JOLIETTE.

**Joliette, le 5 novembre 2013** – Hier soir, avait lieu dans une atmosphère sympathique cette première édition des Toqués de Lanaudière à L'Académie d'hôtellerie et de tourisme de Lanaudière. Rappelons que « Les Toqués de Lanaudière » est un nouvel événement organisé par le Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière (CDBL) et l'Académie d'hôtellerie et de tourisme; un concours amical s'adressant aux chefs de la région.

Pour cette première édition, six chefs ont participé et le public a eu à voter pour le meilleur « pâté chinois réinventé » : M<sup>me</sup> Arianne Houbeau (Le Bœuf qui miaule) et MM. Dominique Kubala (La Maison de Bouche), Alain Rivest (Le Lapin qui tousse), William Mallette (La Montagne coupée), Mathieu Joly (Délice du Gourmet) et Alain Rémillieux chef enseignant à l'Académie. Chaque chef était épaulé par une équipe d'étudiants en cuisine pour la réalisation de son plat. Dans la salle, chaque personne a goûté à trois versions du pâté chinois réinventé et a eu à évaluer, à l'aide d'une grille, chacun des plats dégustés. Le public a été séduit par la version d'Alain Rivest, chef propriétaire du Lapin qui tousse dont le pâté chinois réinventé était composé d'agneau, d'une purée de pommes de terre à laquelle avait été ajouté du fromage, des pleurotes poêlés, un soupçon de fromage de chèvre et du miel relevait le tout.

« *J'aime travailler avec les jeunes* », a-t-il mentionné spontanément après avoir reçu son prix. « *J'ai cherché à faire un pâté chinois qui respectait ce que l'on apprécie de ce met : son côté réconfortant et sa texture crémeuse* » a ajouté le chef.

Madame Coutu, présidente du CDBL, a tenu à souligner l'importance des chefs pour le rayonnement des produits régionaux. « *Les chefs de la région sont des ambassadeurs importants pour faire connaître les produits d'ici. Le défi de mettre à l'honneur au minimum trois produits de la région a été relevé avec brio par chacun des chefs. Au total, lors de cet événement, c'est 23 produits de 17 entreprises lanaudoises qui ont été mis à l'honneur lors de cette première édition.* »

-30-

Source : Annie Cossette, coordonnatrice mise en marché et promotion  
Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière  
450 753-7486 poste, poste 242



*Sur la photo: Madame Louise Patry, directrice adjointe des services éducatifs au Centre Multiservice des Samares, Monsieur Alain Rivest, chef propriétaire du Lapin qui tousse, Madame Annette Coutu, présidente du Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière.*