



Savourez un délicieux repas neuf services faisant honneur aux produits d'une vingtaine de producteurs et transformateurs lanaudois.

Le menu, élaboré par le **chef Mathieu Perreault-Jessery**, est à la fois un portrait en saveurs de la région et un hommage aux candidats canadiens des Bocuse d'Or.

Cet événement gastronomique présentée par Desjardins entreprises est organisé par le **Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière**, en collaboration avec l'**École hôtelière de Lanaudière**. Le chef collaborera avec les professeurs, les étudiants en cuisine et en service de cette institution.



Mathieu Perreault-Jessery

## Menu édition 2019

*Bière moulinoise ou cocktail de l'École hôtelière*

*Chou au chou, bacon, pickles de fenouil, échalote confite*

Inspiré par Laurent Godbout, Bocuse d'Or 2015

*Mousse de foie de volaille, garnitures bénedictines*

Inspiré par Scott Jaeger, Bocuse d'Or 2007

*Roulade de courge au lieu noir, laque au miel de fleurs*

Inspiré par Robert Salatycky, Bocuse d'Or 1999

*Gravlax de saumon et ses quatre garnitures lanaudoises*

Inspiré par Jamie Kennedy, Bocuse d'Or 1987

*Tubercule confit au safran, hollandaise au homard*

Inspiré par Alex Chen, Bocuse d'Or 2013

*Canard aux épices, l'oignon qui se farci d'oignon*

Inspiré par Samuel Sirois, Bocuse d'Or 2021

*Porc aux champignons, tartelette de fromage au brocoli*

Inspiré par Trevor Ritchie, Bocuse d'Or 2019

*Tatin pommes et camerises,  
glace à la courge carnaval et argousier*

par Mathieu Perreault-Jessery, Bocuse d'Or 20...

**Réservez votre table en ligne sans tarder!**  
**[www.weezevent.com/grande-tablee-3](http://www.weezevent.com/grande-tablee-3)**

Tous les détails sur [www.cdbl.ca](http://www.cdbl.ca)

**Dates :** Du 8 au 17 mai 2019

**Début de la soirée :** 18h00

**Pour informations :** 450-867-7773 poste 242

**Billets :** 75\$/personne, taxes incluses  
(table de 6 ou de 8)

**Lieu :** École Hôtelière de Lanaudière  
355, rue Sir Mathias-Tellier, Joliette

Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation  
Québec

ALIMENTAIRE  
QUÉBEC  
**AU MENU**

**Desjardins**  
Entreprises

École  
hôtelière  
de Lanaudière



**[goutezlanaudiere.ca](http://goutezlanaudiere.ca)**

Un seul site pour savoir où goûter, découvrir et acheter nos spécialités régionales.



Conseil de  
Développement  
Bioalimentaire de  
Lanaudière



Produits et détaillants  
certifiés



Circuits touristiques  
gourmands



Restaurants  
certifiés