

## COMMUNIQUÉ

*Pour publication immédiate*



---

# LES TOQUÉS DE LANAUDIÈRE!

---

## SIX CHEFS DE LA RÉGION S'AFFRONTENT AFIN DE METTRE EN VALEUR LES PRODUITS LOCAUX POUR LA SECONDE ÉDITION DES TOQUÉS DE LANAUDIÈRE

**Joliette, le 28 février 2014** – L'Académie d'hôtellerie et de tourisme de Lanaudière et le Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière (CDBL) sont heureux de reconduire l'événement « Les Toqués de Lanaudière ». Ce concours amical s'adressant aux chefs de la région vise à mettre en valeur les produits locaux sous une thématique prédéterminée. Le premier événement, qui a eu lieu le 4 novembre 2013 sous la thématique du « pâté chinois réinventé », a été un bon succès. Pour cette seconde édition, six chefs participeront sous la thématique « Le porc lanaudois », en collaboration avec le Syndicat des Éleveurs de porcs de Lanaudière-Outaouais-Laurentides. De plus, chaque plat devra mettre en valeur au moins trois produits régionaux. La date à retenir : 17 mars 2014!

Les chefs participant à cette seconde édition des Toqués de Lanaudière sont M<sup>mes</sup> Éliane Neveu (Champs gourmands), Fanny St-Georges (Arômata et Caramel) et MM. Florent Romano (Arômata et Caramel), Thomas Deschamps (Buffet Mar-chan), Mathieu Carpentier (Matize) et Dominique Lord (Grangou Bistro).

Ainsi, toutes les recettes peuvent être inventées ou réinventées sous différentes formes, les seules règles sont d'utiliser le plus de produits locaux de façon cohérente (un minimum de trois) et d'y intégrer le porc brillamment. Chaque personne en salle goûtera trois versions des plats concoctés et un chef sera déterminé gagnant par le vote du public. Par la suite, des fiches recettes seront disponibles au public afin d'apporter longévité à la soirée!

Pour la soirée, les billets sont en vente au coût de 40 \$/personne plus taxes, incluant une entrée, trois dégustations de plats principaux, dessert et café/thé. Vous pouvez réserver vos places dès maintenant au 450 758-3767. Sur réservations seulement.

-30-

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