

COMMUNIQUÉ

Pour publication immédiate



LES TOQUÉS DE LANAUDIÈRE!

THOMAS DESCHAMPS : GAGNANT DE LA SECONDE ÉDITION DES TOQUÉS DE LANAUDIÈRE!

Joliette, le 19 mars 2014 – Le 17 mars s'est tenu la 2^e édition des Toqués de Lanaudière à L'Académie d'hôtellerie et de tourisme de Lanaudière. Cet événement, organisé par le Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière (CDBL) et l'Académie d'hôtellerie et de tourisme de Lanaudière, est un concours amical s'adressant aux chefs de la région et permettant la mise de l'avant des produits lanaudois. Pour le public, il s'agit de l'occasion idéale pour déguster un bon repas dans une ambiance conviviale, tout en jouant au juge. Cette édition, sous la thématique « Le porc lanaudois », en collaboration avec le Syndicat des Éleveurs de porcs de Lanaudière-Outaouais-Laurentides, a été un franc succès.

Dans une ambiance festive, six chefs se sont prêtés au jeu hier : M^{mes} 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). Chaque chef était épaulé par une équipe d'étudiants en cuisine pour la réalisation de leur plat alors que dans la salle, chaque personne a goûté à trois versions du plat principal. L'évaluation des plats a permis de déterminer le coup de cœur du public : le plat proposé par **Thomas Deschamps, chef de Buffet Mar-chan** à Repentigny. Cette recette mettait en valeur le jarret et le pied de porc de la Boucherie au Pignon vert, ainsi que divers produits locaux tels que les oignons et les carottes de l'entreprise Pommes de terre lanaudoises, la bière L'Écossaise de la Micro-Brasserie L'Alchimiste et l'huile de canola de Cuisine Poirier.

Originaire de France et arrivé au Québec en 2010, le chef a mentionné : « L'activité m'a permis de découvrir des producteurs et transformateurs de la région que je ne connaissais pas et de les faire découvrir aux personnes présentes ».

Au total, ce sont 33 produits de 18 entreprises lanaudoises qui ont été mis de l'avant lors de cette 2^e édition des Toqués de Lanaudière. Le défi de mettre à l'honneur au minimum trois produits de la région a été relevé avec brio par chacun des chefs.

-30-

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