



Pour publication immédiate
COMMUNIQUÉ

FLORENT ROMANO, CHEF DE LA GRANDE TABLÉE 2015

VIVEZ UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE AUX SAVEURS LANAUDOISES

JOLIETTE, LE 16 MARS 2015 – Le Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière (CDBL) est très heureux de vous annoncer que le chef invité de la **Grande Tablée 2015** sera Monsieur **Florent Romano**.

Natif de Cannes, en France, M. Romano a développé très tôt son intérêt pour la gastronomie: à l'âge de 13 ans, il accomplit un stage d'exploration d'une semaine dans un restaurant. Convaincu par son expérience, Florent suit plusieurs formations à Grasse et à Cannes. Il fait son apprentissage et travaille auprès de Mario D'Orio, à l'emblématique Hôtel 3.14, à Cannes et par la suite au plus ancien traiteur de Cannes, Ernest traiteur. Plusieurs classiques français oubliés y sont à l'honneur et exécutés de façon remarquable. Au Québec, Florent a travaillé chez Européa (Jérôme Ferrer) comme pâtissier, pour le traiteur Agnus Dei comme cuisinier et comme pâtissier ainsi qu'au restaurant Apollo (Giovanni Apollo) à titre de chef traiteur. En 2009, avec sa conjointe Fanny qui est pâtissière, ils s'installent à St-Alexis-de-Montcalm et fondent Aromate & Caramel. C'est au printemps 2014 que Florent intègre la grande famille du Club de Golf Montcalm à titre de chef.

« Pour moi la cuisine est une passion qui se transmet. J'aime apprendre et découvrir de nouvelles affaires. Je prends ce que j'ai acquis et l'élabore à ma façon. Dans notre travail, on en apprend tous les jours et c'est justement cela qui en fait le plus beau métier du monde. »

Comme le veut la tradition, La Grande Tablée est réalisée en collaboration avec **l'Académie d'hôtellerie et de tourisme de Lanaudière**. Monsieur Romano, aidé par les professeurs en cuisine, supervisera le travail des étudiants afin d'offrir une expérience gastronomique mémorable.

La Grande Tablée 2015 se tiendra les 6, 7, 8, 13, 14 et 15 mai 2015 à l'Académie d'hôtellerie et de tourisme de Lanaudière (355, Sir-Mathias-Tellier, Joliette). Le menu sera disponible sur le site du CDBL dès le 25 mars. Les billets sont en vente dès maintenant au coût de 75 \$/personne, taxes incluses. Ils sont disponibles aux bureaux du CDBL. Pour réservation, communiquez avec Madame Jeanne Arsenault au 450 753-7486, poste 232.

- 30 -

Source : Annie Cossette
Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière
Tél. : 450 753-7486, poste 242 Cell. : 514 586-4011

