

Pour publication immédiate

## COMMUNIQUÉ

### ALEXANDRE SAMUEL, CHEF DE LA GRANDE TABLÉE 2016 SAVEURS LANAUDOISES À L'HONNEUR!

**JOLIETTE, LE 26 FÉVRIER 2016** – Le Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière (CDBL) est très heureux de vous annoncer que le chef invité de la **Grande Tablée 2016** sera Monsieur **Alexandre Samuel** de l'Auberge du Lac Taureau.

Depuis ses 15 ans, le chef Alexandre Samuel côtoie les cuisines : du Château Mont-Tremblant à chef-instructeur à l'Institut hôtelier César Ritz en Suisse en passant par l'Auberge du lac Carling où il était chef exécutif. Il est maintenant le chef exécutif de l'Auberge du Lac Taureau depuis trois ans. Tout au long de son parcours, Alexandre a su marier les saveurs et mettre en valeur la gastronomie et les produits régionaux.

Avec passion et doigté, Alexandre et son équipe travaillent aujourd'hui conjointement avec les agriculteurs locaux afin de sélectionner les ingrédients les plus frais pour créer un agencement de goûts, de couleurs et de textures qui sont dignes de leurs talents. En saison, les jardins en bordure de l'auberge complètent les plats de fines herbes et de fleurs comestibles.

« Pour moi, la cuisine est une passion depuis que je suis enfant. Elle est un passeport pour voyager, que ce soit dans l'assiette ou pour aller travailler au loin; un des rares métiers où il est possible d'apprendre tous les jours, peu importe le niveau auquel on est rendu. La cuisine que j'aime mettre de l'avant en est une de simplicité et de respect de la matière première, c'est-à-dire que j'essaie toujours de mettre en valeur l'ingrédient principal sans changer son essence même, que le bœuf goûte le bœuf et ainsi de suite. »

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

La Grande Tablée 2016 se tiendra les 4, 5, 6, 11, 12 et 13 mai 2016 à l'Académie d'hôtellerie et de tourisme de Lanaudière (355, rue 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 Annie-Claude Moreau au 450 753-7486, poste 235.

- 30 -

Source : Annie Cossette  
Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière  
Cell. : 514 586-4011