



Conseil de
Développement
Bioalimentaire de
Lanaudière



Pour publication immédiate

COMMUNIQUÉ

La Grande Tablée 2019 présentée par Desjardins Entreprises

Succès sur toute la ligne : Un festin apprécié par 600 convives chanceux !

JOLIETTE, LE 23 MAI 2019 – Le Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière (CDBL) est très fier de l'ampleur de l'édition 2019 de la Grande Tablée présentée cette année par Desjardins Entreprises.

Avec son menu inspiré des plats présentés par les candidats canadiens aux **Bocuse d'or**, **Mathieu Perreault-Jessery**, chef au **Bistro le Coup monté à Repentigny**, a su ravir les 600 convives ayant assisté à l'événement. Son menu a permis de découvrir les produits de plus de 31 entreprises, producteurs et transformateurs agroalimentaires et provenant des six MRC de la région. Très impliqué tout au long de l'événement, il a su transmettre ses valeurs et sa passion pour la cuisine aux élèves tant en cuisine qu'en service, leur permettant ainsi de vivre une expérience des plus enrichissantes.

Dans ce menu neuf services, notre chef invité a été assisté par les chefs enseignants Benoît Hogue et Bruno Gagné, de **l'École hôtelière de Lanaudière**, pour la supervision du travail des étudiants en cuisine. Messieurs Daniel Desrosiers et Vincent Savignac supervisaient, quant à eux, le travail des étudiants en service.

Cette année, une **nouvelle collaboration avec le M.103,5 FM** a permis de faire plusieurs heureux; en effet, certains auditeurs chanceux ont pu gagner des places pour le souper du premier soir à la table de deux artistes bien connus de la région, soit **King Melrose** et **Laurence Saint-Martin**. De plus, chacune des six soirées gourmandes était animée par un des visages bien connu du M.103,5 FM.

Le 15 mai, pour une seconde année, avait lieu la soirée exclusive de **Desjardins Entreprises**. Cette soirée **Desjardins Entreprises** a permis de reconnaître les jeunes qui ont osé faire de l'entrepreneuriat un choix de carrière. Une carrière si exigeante, mais tellement passionnante. Saluant l'audace des entrepreneurs, Desjardins a présenté ces jeunes qui ont bénéficié du programme de finance solidaire **Créavenir** de Desjardins au cours de la dernière année, les mettant ainsi en contact avec l'ensemble des invités afin de favoriser la découverte de ces toutes nouvelles entreprises lanaudoises.



Conseil de
Développement
Bioalimentaire de
Lanaudière



Parmi les nombreuses nouveautés appréciées par les convives, notons pour la première fois une incursion au plus près des étudiants avec la présence d'une caméra en cuisine qui diffusait en direct les images captées pour les convives dans la salle à manger.

Finalement, un **prix Brigade** pour les élèves en cuisine et en service a été instauré cette année pour souligner l'excellence de leur travail. Ce prix souligne l'esprit, le leadership, son sens de l'entraide, de l'initiative, son intérêt soutenu, son respect des autres, sa convivialité, sa ponctualité, sa courtoisie et sa politesse, son esprit d'équipe, son entregent, sa curiosité, son professionnalisme et la bonne camaraderie dans l'esprit « Brigade », le tout avec le sourire. Les gagnantes sont **Joannie Laurin** (en service) et **Jeanne Perreault** (en cuisine).

Avis aux intéressés, toutes les **recettes de la Grande Tablée** seront diffusées sur le blogue de Goutez Lanaudière tout au long de l'année.

— 30 —

Source : Annie Cossette
Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière
450 867-7773, poste 242

Description des photos :

Photo 1 - Ambiance salle à manger 1

Photo 2 - Chef avec les élèves en cuisine et les professeurs

Photo 3 - Ambiance salle à manger 2

Photo 4 - Madame Stéphanie Simard, conseillère en communication chez Desjardins Entreprises et Monsieur Yoann Duroy, directeur général du CDBL.

Photo 5 - Ambiance salle à manger 3

Photo 6 - Équipe du CDBL. De gauche à droite : Annie-Claude Moreau, Gabrielle Duval, Yoann Duroy, Karine Charpentier et Annie Cossette.

Photo 7 - Gagnantes du prix Brigade. De gauche à droite : Daniel Desrosiers, enseignant en service, Joannie Laurin, étudiante en service, Jeanne Perreault, étudiante en cuisine, Bruno Gagné, chef enseignant en cuisine et Annie Cossette, coordonnatrice mise en marché et promotion au CDBL.

Menu Grande Tablée 2019

Crédit photo 1 à 6 : CDBL/Mélanie Émond

Crédit photo 7 : CDBL

