



Pour publication immédiate

COMMUNIQUÉ

LA CHEF DE LA GRANDE TABLÉE 2010 DÉVOILÉE

UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE AUX SAVEURS LANAUDOISES

JOLIETTE, LE 10 FÉVRIER 2010 – Le Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière et l'Académie d'hôtellerie et de tourisme de Lanaudière sont très heureux de vous annoncer que la chef de La Grande Tablee 2010 sera Mme Marie-Ève Dubeau, chef propriétaire du restaurant Le Saucier, à Joliette. Madame Marie-Ève Dubeau élaborera le menu de ces soirées gastronomiques à partir des produits d'une vingtaine de producteurs ou transformateurs de la région. Aidée par les professeurs en cuisine de l'Académie, Madame Dubeau supervisera le travail des étudiants afin d'offrir une expérience gastronomique mémorable.

De plus, cette année, la Grande Tablee 2010 aura une soirée de plus, ce qui porte à sept soirs pour cet événement : les 12, 13,14, 20,21, 27 et 28 mai.

Monsieur Benoit Rivest, directeur général du CDBL, nous parle avec enthousiasme de cet ajout : « Chaque année, nous refusons des gens les jeudis et les vendredis. C'est vraiment incroyable de constater comment ces soirées sont devenues des incontournables dans Lanaudière. Cette année, c'est près de 700 personnes qui vont découvrir d'autres produits lanaudois et diverses façons de les apprêter. Le menu ainsi que le nombre de services (traditionnellement entre 8 et 10 services) seront dévoilés en mars. »

Les billets, au coût de 65 \$/personne taxes incluses, sont disponibles aux bureaux du CDBL. Pour réservation, communiquez avec madame Annie Cossette au 450 753-7486, poste 242.

- 30 -

Source : Annie Cossette

Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière

Tél. : 450 753-7486, poste 242