

COMMUNIQUÉ

Pour publication immédiate

La Grande Tablée 2013

Une expérience gastronomique aux saveurs lanaudoises

JOLIETTE, LE 9 MAI 2013 – L'inauguration des six soirées de la Grande Tablée 2013 a eu lieu hier soir, le 8 mai. Le Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière (CDBL) est particulièrement fier de cette édition. C'est un repas neuf services que propose le chef invité Olivier Delcol, président de Daniel Choquette traiteur. Véritable chef globe-trotter, Monsieur Delcol a élaboré un menu inspiré d'un tour du monde culinaire, permettant de voyager en France, en Australie, en Espagne et aux États-Unis tout en rendant un hommage aux produits d'une vingtaine de producteurs/transformateurs de Lanaudière. Aidé par deux professeurs en cuisine de l'Académie, Messieurs Bruno Gagné et Benoît Hogue, Monsieur Delcol supervise le travail des étudiants afin d'offrir une expérience gastronomique mémorable.

Au cours de la soirée, Madame Annie Cossette, coordonnatrice Mise en marché/promotion au CDBL et organisatrice de l'événement, était vraiment heureuse de la réussite de cette collaboration : « Nous le savons, notre région regorge, du nord au sud, de délicieux produits régionaux et nous souhaitons que Monsieur Delcol permette à plusieurs de découvrir de nouvelles façons de les cuisiner. La Grande Tablée, qui existe depuis 1999, est vraiment un incontournable dans la région ».

Cet évènement se déroule sur six jours. Quelques places sont encore disponibles pour les 15 et 16 mai. Avis aux intéressés qui n'auront qu'à composer le 450 753-7486, poste 235. À 70 \$ par personne, c'est vraiment une occasion à ne pas manquer!

- 30 -

Source : Annie Cossette

Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière

450 753-7486, poste 242