

## COMMUNIQUÉ

Pour publication immédiate

# La Grande Tablée 2014

Une expérience gastronomique aux saveurs lanaudoises

JOLIETTE, LE 1<sup>ER</sup> MAI 2014 – L'inauguration des six soirées de la Grande Tablée 2014 a eu lieu hier soir, le 30 avril. Le Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière (CDBL) est particulièrement fier de cette édition. C'est un repas neuf services que propose la chef Éliane Neveu, chef propriétaire des Francs Gourmands à Saint-Ambroise. Éliane Neveu, qui connaît bien les produits de la région, a su les mettre en valeur de façon exceptionnelle. Messieurs Bruno Gagné et Benoît Hogue, chefs enseignants à l'Académie d'hôtellerie et de tourisme de Lanaudière, ont accompagné Éliane Neveu dans la supervision du travail des étudiants en cuisine afin d'offrir une expérience gastronomique mémorable, tandis que monsieur Daniel Desrosiers supervisait le travail des étudiants en service.

Lors de son allocution, Madame Annette Coutu, présidente du CDBL, a mentionné : « Chaque année, la Grande Tablée est un hommage aux 200 producteurs/transformateurs ainsi qu'aux 2000 producteurs agricoles de notre région. Les convives présents ont eu droit à un traitement royal. Si cet évènement, qui se déroule sur six soirs, est maintenant complet, cela démontre l'intérêt grandissant des Lanaudois pour leurs produits locaux. Nous souhaitons que la Grande Tablée contribue à donner le goût aux gens de cuisiner à leur tour les produits d'ici, à visiter les sites agrotouristiques et à encourager les chefs qui font de plus en plus de place aux produits régionaux sur leur menu ».

— 30 —

Source : Annie Cossette

Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière  
450 753-7486, poste 242