

Pour publication immédiate

COMMUNIQUÉ

La Grande Tablée Une édition 2018 fort réussie!

JOLIETTE, LE 10 MAI 2018 – Le Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière (CDBL) est très fier de l'inauguration des six soirées de la Grande Tablée 2018 qui a eu lieu le mercredi soir 9 mai. Ce repas neuf services, élaboré par le chef Guillaume Plouffe, chef exécutif au Château Joliette, a permis de découvrir les produits de 27 producteurs et transformateurs de la région. Tous les convives présents ont vécu une expérience gastronomique fort appréciée. Les chefs enseignants Benoît Hogue et Amélie Roch, de l'École hôtelière de Lanaudière, ont accompagné M. Guillaume Plouffe dans la supervision du travail des étudiants en cuisine afin d'offrir une expérience gastronomique mémorable, tandis que M. Daniel Desrosiers supervisait le travail des étudiants en service. Cette édition est particulière puisque le chef invité a étudié lui-même à l'École hôtelière, un exemple plus qu'inspirant pour les élèves de l'établissement.

Lors de la soirée, M^{me} Pascale Coutu, présidente du CDBL, a rendu un vibrant hommage à cette collaboration avec l'École hôtelière de Lanaudière : «Avec cette Grande Tablée, nous avons plusieurs exemples inspirants : un ancien élève de l'École hôtelière, dynamique, doué et fier de cuisiner les produits de sa région, des élèves motivés et emballés par cette occasion de découvrir les produits de Lanaudière et de vous les présenter; des professeurs impliqués, autant dans leur pédagogie que dans la mise en valeur de nos produits d'ici; des produits de qualité et des producteurs/transformateurs passionnés et rigoureux. L'École Hôtelière est un partenaire du CDBL depuis les années 90, permettant entre autres à ses étudiants de découvrir la richesse du terroir lanaudois et offrir une vitrine très particulière à ses produits et à leurs créateurs.»

Cet événement, qui se déroule sur six soirs, est un franc succès. Une première, les 600 billets se sont vendus avant la première soirée. Les convives découvrent différentes façons de cuisiner les produits d'ici.

— 30 —

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



Conseil de
Développement
Bioalimentaire de
Lanaudière

— École —
hôtelière
de Lanaudière



Sur la photo, M^{me} Pascale Coutu, présidente du CDBL, le chef invité Guillaume Plouffe du Château Joliette et M. Stéphane Toustou, directeur adjoint de l'École hôtelière de Lanaudière et service aux entreprises.



Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec



Développement
économique Canada

Canada Economic
Development

Canada



Desjardins