

## COMMUNIQUÉ

Pour publication immédiate

### LANAUDIÈRE À MONTRÉAL EN LUMIÈRE

**Joliette, le 5 février 2015** – Vous en entendrez parler tant sur la scène régionale que nationale. Lanaudière est LA région québécoise à découvrir lors du *Festival Montréal en lumière*, et ce, de diverses façons.

Les visiteurs pourront en apprendre davantage sur des producteurs et des transformateurs de notre région qui offriront en dégustation leurs produits à la **mezzanine du marché Jean-Talon, les samedi 21 et dimanche 22 février 2015, de 9 h à 17 h.**

Profitez aussi de votre visite en assistant à des ateliers culinaires animés par **Jean-Paul Grappe**, chef-conseil du festival, et dix chefs de la région invitée.

Sur la place des Festivals, **le samedi 21 février, à compter de 14 h et jusqu'à 18 h environ**, dégustez un velouté parmentier lanaudois, offert aux festivaliers par le Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière. Ce velouté, concocté à base de produits lanaudois par l'équipe de l'Annexe à Roland, fera découvrir, en plus de notre gastronomie lors de Montréal en lumière, la région de Lanaudière comme étant une région de cœur et d'entraide, en plus d'être gourmande! Comme plusieurs le savent, L'Annexe à Roland est une entreprise d'économie sociale qui a pour mission de favoriser l'insertion sur le marché du travail des jeunes adultes, âgés de 16 à 30 ans, par une participation à différents plateaux d'expérimentation reliés à l'hôtellerie.

Lanaudière est cette magnifique région située aux portes de Montréal où se côtoient nature, culture et gastronomie, et où il est possible de découvrir les produits d'ici à l'aide de nos cinq circuits touristiques gourmands.

De plus, un autre événement se joint à la programmation grâce à la collaboration du restaurant Accords – *Lumière sur Lanaudière! De la ferme à la table, les producteurs jouent le jeu!* — événement qui aura lieu les samedis 21 et 28 février. Le 21 février, vous y retrouverez les gens des entreprises **Aux Trois Petits Cochons Verts, La Courgerie, Simon Turcotte confiturier, La Terre des Bisons et Miel de Chez Nous** qui seront sur place, tandis que le 28, vous pourrez y rencontrer les gens de la **Bergerie des Neiges, Ferme Guy Rivest, Fromagerie du Champ à la meule, Aux Trois Petits Cochons Verts et la Ferme Rivest-Bourgeois.**

Trois chefs auront également l'opportunité de faire découvrir leur savoir-faire et les saveurs lanaudoises : **Nancy Hinton** des **Jardins Sauvages** (Les 400 coups), **Marie-Ève Dubeau** du **Bistro L'Ange Cornu** (Bistro Lustucru), et **Yan Waters** du **Domaine des Trois Gourmands** (Le Quartier général). Quatre autres établissements mettront les produits lanaudois à l'honneur soit : La Coupole (7 soupers), La Société Bistro (souper les 20 et 27 février), Le Local (brunch le 22 février), Chez Chose (3 soupers).

La première phase du plan de commercialisation des produits lanaudois sur le marché de Montréal bat son plein. Actuellement, onze entreprises participent à ce projet directement et une promotion est en place, désormais, chez six détaillants montréalais : Métro Beaulieu Laurier, MétroPlus de La Rousselière, Marché Métro Mont-Royal, Mayrand, les Métro Supermarchés André-Grasset et le Marché Métro Saint-Joseph.

Lanaudière est vraiment en lumière en ce moment dans la métropole et ce rayonnement sera certainement profitable tant pour les entreprises offrant des produits sur ce marché que pour notre agrotourisme.

*Goûtez Lanaudière! vous amène à la découverte des produits alimentaires et agrotouristiques de Lanaudière. Notre sceau vous permettra de repérer rapidement les produits d'ici auprès des détaillants et des restaurants certifiés. Nos circuits touristiques gourmands, situés dans les plus beaux paysages de Lanaudière, vous feront vivre une évasion gourmande par la rencontre de nos producteurs et transformateurs passionnés de leurs métiers et du terroir lanaudois. Découvrez toute la richesse culinaire de la région et voyez comme c'est agréable de goûter Lanaudière! Bon appétit!*

— 30 —

Source : Annie Cossette  
Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière  
450 753-7486, poste 242