



COMMUNIQUÉ

UN BANC D'ESSAI DES PRODUITS LANAUDOIS OUVERT AU PUBLIC!

Joliette, le 26 janvier 2009. - Le Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière (CDBL) et l'Académie d'hôtellerie et de tourisme de Lanaudière organisent, le lundi 16 février prochain, une édition spéciale du « BANC D'ESSAI DES PRODUITS LANAUDOIS ». Ce dernier aura pour thème « Goûtez Lanaudière! » et mettra en vedette six producteurs/transformateurs participants à cette campagne d'achat local.

De plus, pour la première fois depuis la création des bancs d'essais et grâce à un partenariat avec les trois SADC de la région, le grand public est convié à ce dîner six services, concocté par six chefs de la région et les étudiants en cuisine d'établissement de l'Académie. Cet évènement débute à midi et les billets sont en vente pour la modique somme de 20 \$, incluant le vin.

Cette activité vous permettra de découvrir des entrepreneurs passionnés qui développent l'industrie agroalimentaire lanaudoise ainsi que le savoir-faire de différents chefs cuisiniers.

LES ENTREPRISES PARTICIPANTES :

- Cuisine Poirier (Saint-Jean-de-Matha)
- Chèvrerie Barrousse (Saint-Cuthbert)
- Délices Érabeille (Mascouche)
- Les Viandes Rang 4 (Saint-Ambroise)
- Fromagerie Champêtre (Le Gardeur)
- Fromagerie Il était une bergère... (Saint-Cuthbert)

LES CHEFS INVITÉS :

- Monsieur Martin Deschênes (La Part des Anges)
- Monsieur Daniel Komarnicki (La Montagne Coupée))
- Madame Manon Lapointe (Golf Montcalm)
- Madame Julie Bussière (Les Folies de Julie)
- Monsieur Mathieu Carpentier (Restaurant Matize)
- Monsieur Jean-Michel Maître (Chef cuisinier champêtre à domicile)

LES PLACES ÉTANT LIMITÉES, VEUILLEZ RÉSERVER VOTRE PLACE EN CONTACTANT
L'ACADÉMIE D'HOTELLERIE ET DE TOURISME DE LANAUDIÈRE
AU 450 758-3764, POSTE 2

- 30 -

Source : Madame Annie Cossette
Coordonnatrice mise en marché et promotion
450 753-7486, poste 242