



Conseil de développement bioalimentaire
de Lanaudière

Pour publication immédiate

COMMUNIQUÉ

LA GRANDE TABLÉE 2008

UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE AUX SAVEURS LANAUDOISES

JOLIETTE, LE 12 FÉVRIER 2008 – Le Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière et l'Académie d'hôtellerie et de tourisme de Lanaudière sont fiers de vous inviter à l'édition 2008 de **La Grande Tablee**. Venez déguster un somptueux repas gastronomique élaboré à partir de produits lanaudois et concocté par les étudiants finissants en cuisine d'établissement. Cette année, le menu est sous la supervision d'une grande chef, soit madame Amélie Roch, chef de l'Auberge La Montagne Coupée. Comme chaque année, le service sera effectué par les étudiants finissants en service de la restauration. Ceux et celles qui ont eu l'occasion de déguster leurs créations sont vraiment emballés et reviennent d'année en année!

Cet événement aura lieu les 14, 15, 16 mai et les 21, 22, 23 mai. Le menu (traditionnellement entre 8 et 10 services) sera dévoilé ultérieurement. Une nouveauté cette année, des tables de 4, 6 ou 8 convives sont disponibles.

Monsieur Benoit Rivest, directeur général du CDBL, est toujours enthousiaste lorsqu'il parle de l'évènement : « Ces six soirées sont devenues des incontournables dans Lanaudière. Chaque année, près de 600 personnes découvrent d'autres produits lanaudois et diverses façons de les apprêter. De plus, c'est une excellente vitrine pour les producteurs d'ici. Un service hors pair, des mets succulents concoctés à partir de produits régionaux, le tout à un prix abordable, quoi demander de mieux? »

Les billets, au coût de 60 \$/personne taxes incluses, sont disponibles aux bureaux du CDBL. Pour réservation, appelez sans tarder madame Annie Cossette au 450-753-7486, poste 242.

- 30 -

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

