

COMMUNIQUÉ
Pour diffusion immédiate

Un menu à faire saliver !

Sept-Îles, jeudi 1^{er} novembre 2018 –Vous étiez impatients de découvrir le menu du souper gastronomique qui aura lieu le 8 novembre au Centre des congrès de Sept-Îles. Eh bien, vous ne serez pas déçus! Nos chefs sauront envouter vos papilles des arômes de notre terroir régional tandis que Guy Côté, historien et auteur, vous fera découvrir des facettes insoupçonnées ou simplement cocasses de notre patrimoine culinaire. Il ne faut pas oublier notre animateur Félipe St-Laurent, qui mettra de la couleur dans cette soirée chic et gourmande.

Les trois chefs invités sont :

- Régine Morency, de Bigarade
- Cassandre Berthe, de La Kafé
- Alexandre Verreault, du Bistro la Marée Haute

Premier service

Entrée surprise de bourgots, *préparé par Régine Morency*

Deuxième service

Chaudrée de palourdes et moules de la Côte-Nord avec bannique, *préparé par Alexandre Verreault*

Troisième service

Terrine de flétan farci au crabe et pétoncle, servie avec salade d'algue laminaire, *préparé par Alexandre Verreault*

Quatrième service

Civet de lièvre dans le sous-bois, *préparé par Cassandre Berthe*

Cinquième service

Tataki de caribou sur tombée de champignons sauvages et lichen frit, *préparé par Alexandre Verreault*

Sixième service

Bec sucré aux graines rouges de glace, *préparé par Cassandre Berthe*

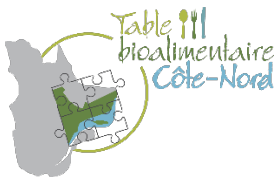
Ce souper sera également l'occasion de prendre quelques instants pour souligner l'apport de quatre personnes ou entreprises qui se sont démarquées dans l'industrie bioalimentaire durant la dernière année.

La vente des billets pour le Forum et pour le souper se termine le 4 novembre à minuit.

Faites vite pour réserver votre place !

Pour vous inscrire : <http://bit.ly/Forumbio2018>

La tenue de l'événement est possible grâce à la contribution financière du gouvernement du Québec.



À propos de la Table bioalimentaire Côte-Nord

La Table bioalimentaire Côte-Nord est l'organisme qui concerte l'industrie bioalimentaire sur les enjeux régionaux. Elle met en place et gère des projets collectifs qui contribuent à l'essor des entreprises de ce secteur économique.

Avec ses partenaires, la Table bioalimentaire Côte-Nord assure notamment la mise en œuvre régionale de la Stratégie de positionnement des aliments du Québec sur le marché institutionnel et la gestion des Marchés publics de la Côte-Nord, du Club les Nord-Goûteurs et du répertoire bioalimentaire régional. Elle encourage une mise en marché des produits régionaux en circuit court auprès des consommateurs, des restaurateurs et des institutions et favorise le développement d'une identité culinaire nord-côtière. Les activités de la Table bioalimentaire Côte-Nord sont possibles grâce à la contribution du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Pour en savoir plus : <http://www.tablebioalimentairecotenord.ca/projets/forum-bioalimentaire/>
Suivez-nous sur Facebook : <https://www.facebook.com/tablebiocotenord/>

Pour plus d'informations:

Marc Normand
Directeur général
Table bioalimentaire Côte-Nord
303-106, rue Napoléon, Sept-Îles (QC) G4R 3L7
418 962-0469 p.110