

La Grande Tablée toujours aussi savoureuse

Grâce aux produits et talents d'ici

Près de 600 personnes ont eu la chance de participer ces derniers jours à la Grande Tablée mise de l'avant par le Conseil de développement bioalimentaire et l'Académie d'hôtellerie et de tourisme de Lanaudière.

Cette année, les étudiants en cuisine d'établissement ont collaboré avec un grand chef, Amélie Roch. À l'emploi de l'auberge de la Montagne Coupée de Saint-Jean-de-Matha, la Lanaudoise fait la promotion de notre cuisine régionale depuis plus de 10 ans.

Le coup d'envoi de la Grande Tablée a eu lieu le 14 mai. Au menu, on retrouvait un cocktail au Mistelle de fraise de la Ferme Guy Rivest ou une bière de l'Alchimiste.

En amuse-bouches, on appréciait ensuite des baluchons de truite fumée au Noble, des rillettes de canard sur pain brioché, un gaspacho de tête de violon, crème fouettée à la ciboulette et saumon fumé. En entrée chaude, les étudiants finissants en service de restauration ont servi des ravioles aux champignons de Saveurs sauvages, du canard confit et moutarde à l'ancienne. Un velouté de topinambours biologiques et un rouleau de saumon au

chèvre frais et à la purée de fleur d'ail ont ensuite été servis.

Comme plat principal, les convives ont eu droit à un médaillon de veau accompagné de Laracam fondant et d'asperges lanaudoises. Une assiette de fromages régionaux était accompagnée de citrouille marinée et de pain aux noix. Un dessert signé Julie Buisnière couronnait la soirée.

Étudiante en cuisine d'établissement, Geneviève Laporte a visiblement apprécié relever ce défi. « C'était super le fun. Nous avons utilisé pour la première fois du topinambour et certains fromages. Les assiettes sont vraiment belles. »

Cette grande tablée, a commenté le directeur général du CDBL, Benoit Rivest, est devenue incontournable. « Ce défi saveurs s'inscrit directement dans la mission de l'organisme, soit de développer et de dynamiser le milieu bioalimentaire de Lanaudière. »

La présidente du mouvement, Annette Coutu, espère que les consommateurs achèteront de plus en plus de produits d'ici. « Notre belle région a d'excellents produits à offrir. Il suffit d'y goûter pour les adopter. » (L.P.)