

COMMUNIQUÉ POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

Lancement de la saison 2010 des Routes gourmandes

Routes et Arrêts gourmands de la Chaudière-Appalaches : une progression fulgurante

Scott, le 11 juin 2010 – C'est au gîte l'Aubergine que le réseau des Routes gourmandes a fait connaître ses nouveautés pour la saison 2010 lors d'un déjeuner où simplicité et créativité étaient à l'honneur. Saucisses cocktail et fromage en grains y étaient, entre autres, savoureusement réinventés. En effet, cette année, le réseau accueille plus de 74 nouveaux Arrêts gourmands, ce qui fait passer le nombre d'Arrêts à plus de 156. De plus, quatre nouvelles routes s'ajoutent (MRC de Montmagny, des Appalaches, de L'Islet et la ville de Lévis) alors que les trois MRC beauceronnes se sont regroupées pour former la Route gourmande de la Beauce.

Une alliance encore plus étroite

Cette expansion est consolidée par une alliance étroite entre les producteurs et les restaurateurs Arrêts gourmands puisque lors de la rencontre régionale annuelle, les restaurateurs Arrêts gourmands se sont imposé un effort supplémentaire en triplant le nombre de fournisseurs locaux à leur menu. Pour Mme Marie-Pierre Simard, propriétaire du gîte l'Aubergine et Arrêt gourmand, cette orientation allait de soi : « Nous sommes nous-mêmes restaurateurs et nous avons à cœur de nous approvisionner auprès de producteurs locaux ».

Un répertoire pour le public

Le lancement était également l'occasion de dévoiler le nouveau Répertoire recensant les Arrêts gourmands de la Chaudière-Appalaches. Cette nouvelle édition sera distribuée dans les Arrêts gourmands et lors de certaines activités agroalimentaires organisées au cours de la saison. N'oubliez pas que pour être Arrêt gourmand, les entreprises doivent respecter un cahier de charges, ce qui garantit la qualité du produit et du service.

M. Normand Côté, président de la Table agroalimentaire de Chaudière-Appalaches, ajoute : « Faites comme beaucoup de gens et privilégiez l'achat local en recherchant le panneau Arrêt gourmand. Procurez-vous des produits simples, accessibles et abordables tout en veillant à la vitalité économique de nos régions ».

-30-

Pour renseignements : Lynda Bouchard, agente de projet
Table agroalimentaire de Chaudière-Appalaches
418-837-9008, poste 225
l.bouchard@taca.qc.ca