



Communiqué
Pour diffusion immédiate

D'autres nouveautés annoncées pour l'étonnante Foire gourmande de l'Abitibi-Témiscamingue et du Nord-Est ontarien!

Ville-Marie, 31 juillet 2018 – À l'aube de sa 17^e édition qui se déroulera à Ville-Marie, la Foire gourmande de l'Abitibi-Témiscamingue et du Nord-Est ontarien annonce d'autres nouveautés pour son événement des 17, 18 et 19 août prochains.

Tirage

Tout d'abord, une première cette année, la Foire gourmande se lance dans un tirage. 1000 billets sont en circulation permettant de gagner l'un des prix suivants : 500\$ en argent (3^e prix), une virée montréalaise d'une valeur de 750\$ avec un souper au Restaurant de Stefano Faita, l'Impasto (2^e prix), un crédit voyage pour l'Italie d'une valeur de 5000\$ (premier prix). « Avec Stefano Faita comme invité d'honneur, il était important pour nous de faire des petits clins d'œil italiens dans notre programmation, souligne la présidente Line Descoteaux. Le tirage avec le grand prix d'un voyage en Italie en est un. Pour se procurer un billet, les gens peuvent appeler directement au bureau de la Foire gourmande au 819 622-0199. Les billets sont en ventes au coût de 20\$ chacun. » À noter que le tirage aura lieu le dimanche 19 août lors du protocole de fermeture à 15h30.

Des bières de micro-brasseries dans les bars de la Foire

Autre nouveauté dont l'organisation est très fière, les bars auront un volet régional en offrant des bières de micro-brasseries de l'Abitibi-Témiscamingue. Les amateurs pourront y déguster les produits du Barbe Broue Pub (Ville-Marie), du Trèfle noir (Rouyn-Noranda) et du Prospecteur (Val d'Or). « C'est donc une belle offre qui s'ajoute aux produits Labatt, avec qui nous avons un partenariat. Pour l'événement, il devenait essentiel d'avoir ce souci des produits régionaux jusque pendant nos spectacles de soirée. Nous sommes donc heureux d'offrir cette variété à nos festivaliers », s'enthousiasme Mme Descoteaux. Les visiteurs pourront aussi vivre une expérience unique au Bar à la carte, nouveau lieu sur le site pour 2018, où l'on promet des cocktails exclusifs avec service aux tables.

Dévoilement du menu du souper découvertes

Lors du lancement de la programmation en mai dernier, on avait annoncé un souper découvertes aux saveurs régionales pour le samedi soir. Les détails du souper ont été révélés cette semaine. Ce sont les chefs Sébastien Saint-Amour (Le chef en vous), Angèle-Ann Guimond (L'Éden rouge), Jézabel Pilote (le Paramount), Brandon Gerry (L'Autochtone taverne américaine), Anaïs Flébus (lauréate du prix Nespresso), la pâtissière Rachel Éthier et la chocolatière Lauraine St-Jean (Les Chocolats Martine) qui prépareront chacun l'un des six services de la soirée. Parmi les produits à l'honneur sur les tables, on retrouvera notamment ceux de Fromabitibi, du Miel Abitémis, de l'Éden rouge, du Bison du Nord, du Verger des tourterelles, de la Ferme Lunick, du Caféier et des Chocolats Martine. « Ce rendez-vous gourmand se déroulera dans un chapiteau situé à la marina, ce qui offrira une ambiance incroyable avec le lac juste à côté. Il ne reste que quelques places pour ce souper, il faut donc faire vite si l'on souhaite être parmi les 150 convives », mentionne la présidente. Le menu complet se retrouve sur le site web de l'événement, au : foiregourmande.ca/programmation/programmation-gourmande/rendez-vous-gourmand

C'est donc une fin de semaine étonnante qui attend les gourmands à Ville-Marie les 17, 18 et 19 août 2018. Pour connaître l'ensemble de la programmation, on peut consulter le foiregourmande.ca ou appeler au bureau de la Foire gourmande au 819 622-0199.