



COMMUNIQUÉ

Pour diffusion immédiate

Gastronomix en Montérégie

Le premier resto-bulle de la grande région de Montréal!

Mont-Saint-Hilaire, le 24 avril 2014- L'équipe de la campagne **La Montérégie, le Garde-Manger du Québec** en collaboration avec la **Foodista en mission**, Héroïse Leclerc, est fière de vous présenter, les 23 et 24 mai prochain, l'événement **Gastronomix en Montérégie**, le premier resto-bulle de la grande région de Montréal.

Serez-vous parmi les 70 convives à vivre une expérience **rustico-gastronomique** à la **Ferme Guyon de Chambly**? En plus de déguster un menu 6 services en accord mets et alcools, les participants seront invités à plonger, l'espace d'un repas, dans un univers ludique inspiré des aventures d'Astérix et Obélix.

À moins de 20 minutes de Montréal, **La Montérégie, le Garde-Manger du Québec** propose deux soirées afin que plus de gourmets puissent accéder à un menu Gastronomix où les produits de la Montérégie seront mis en valeur.

Les billets sont mis en vente au prix de 159 \$ taxes et service inclus, dès aujourd'hui sur **bullemonteregie.info**.

« Nous avons choisi la **Ferme Guyon** comme lieu de prédilection, car la ferme est très inspirante. Elle est un point central pour les entrepreneurs bioalimentaires de la Montérégie. De plus, la vocation pédagogique de la **Ferme Guyon** offre une expérience unique aux visiteurs et reflète bien les valeurs de la campagne du Garde-Manger », explique Catherine Ladouceur, chargée de projet de la campagne.

L'équipe du Garde-Manger désire aussi souligner l'apport de **Brasseurs du Monde**, microbrasserie officielle de l'évènement, qui offrira des accords mets et bières distinctifs qui surprendront les papilles.

À quoi peut-on s'attendre d'un resto-bulle?

Le resto-bulle est une initiative d'Héroïse Leclerc, Chef et **Foodista en mission**. S'inspirant du concept de « restaurant underground » ou « pop-up » déjà connu dans d'autres provinces canadiennes et plusieurs grandes villes du monde, elle a développé une formule inédite et entièrement légale. Le resto-bulle se définit comme un restaurant temporaire, qui offre, l'espace d'une soirée, une expérience culinaire unique. Chaque événement, baptisé « bulle », se déroule autour d'un thème original dans un lieu non conventionnel. Une fois qu'une bulle est passée, elle ne revient jamais.

Pour tout savoir sur l'événement : www.facebook.com/GardeMangerDuQuebec

Pour inspiration: <http://www.pinterest.com/gardemangerqc/bullemontérégie/>

Mot-clic : #BulleMontérégie



À propos de **La Montérégie, le Garde-Manger du Québec**

La campagne **La Montérégie, le Garde-Manger du Québec**, chapeautée par *Expansion PME Montérégie Est*, est une campagne régionale de promotion qui vise à augmenter le volume des ventes d'aliments et de produits des entreprises de la Montérégie.

Elle est soutenue par les membres complices de la campagne, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), la Conférence régionale des élus (CRÉ) de la Montérégie Est, ainsi que par des partenaires collaboratifs tels que Tourisme Montérégie.



À propos de la **Ferme Guyon**

Située à Chambly, à l'intersection des autoroutes 10 et 35, la Ferme Guyon a ouvert ses portes en juin 2010. On y retrouve une pépinière, des serres d'annuelles et de vivaces, des accessoires de jardinage, une fleuristerie et une herboristerie. Depuis 2011, s'est ajouté un volet agrotouristique important avec la ferme pédagogique ainsi que la volière à papillons. Également, La Ferme Guyon a inauguré un marché fermier en mars 2012. Situé à l'intérieur du bâtiment principal, on y retrouve des fruits et légumes frais, une fromagerie, une boulangerie, un restaurant *La Cuisine à Mathurine* ainsi qu'une grande sélection de produits du terroir.



À propos de **Foodista en mission**

La *foodista* est à la nourriture ce que la *fashionista* est à la mode : une passionnée et experte des dernières tendances. À titre de *Foodista en mission*, Héloïse Leclerc explore l'actualité culinaire et partage les secrets de chef avec son public dans une démarche éco-responsable via son blogue et sur les réseaux sociaux.



Merci à ALT Hôtel situé au quartier DIX30 de Brossard de soutenir l'événement *Gastronomix* en Montérégie. ALT Hôtel propose un lieu surprenant et généreux, qui brise les idées reçues en matière de service, de design et de confort.

Pour réserver, il suffit de téléphoner au 450 443-1030 et de mentionner le nom : *Le Garde-Manger du Québec*.

-30-

Pour information ou pour toute demande d'entrevue :
Marie Normandin, responsable des communications
450 446-2880 poste 2708
mnormandin@expansionpme.org

