

Découvrez les secrets de grands chefs culinaires au 2^e FoodCamp de Québec

Québec, le 2 mars 2013 – L'équipe du FoodCamp de Québec est heureuse d'annoncer que les billets pour la 2^e édition de l'événement culinaire sont en vente dès aujourd'hui à seulement 75,00 \$ sur EventBrite. En effet, la seconde édition du FoodCamp de Québec aura lieu le **13 avril prochain**, de **9 h à 18 h**, à l'**Hôtel Château Laurier Québec**. Il faut faire vite puisqu'il n'y a que 300 places disponibles! En plus d'offrir une journée de présentations et de découvertes, le FoodCamp 2013 étire le plaisir en organisant un cocktail d'ouverture à **L'Espace MC Chef** et un souper au **Patriarche** pour terminer l'évènement en beauté. Les billets pour ces activités sont également en vente sur EventBrite.

Apprendre, partager, manger

Le FoodCamp, c'est d'abord et avant tout une journée lors de laquelle des professionnels de l'industrie culinaire viennent présenter leurs trucs, partager leurs techniques et faire découvrir de nouveaux produits, le tout dans une ambiance conviviale. C'est sous la thématique « Apprendre, partager, manger » que l'équipe organise ses événements, tous plus enlevants les uns que les autres. « Nous souhaitons devenir la référence dans la grande région de Québec et même à l'extérieur de la région en termes d'événements gastronomiques. Nos événements grandissent et se multiplient et les places s'envolent de plus en plus vite : c'est un signe très encourageant que nous sommes sur la bonne voie », souligne Francis Laplante, instigateur du FoodCamp de Québec.

Une impressionnante liste d'invités!

L'équipe est fière de dévoiler les chefs qui participeront à cette 2^e édition. Collaboreront à cette édition du FoodCamp : Danny St Pierre de chez Auguste à Sherbrooke, Martin Juneau de Pastaga à Montréal, Stéphane Modat de *Papilles et Molécules* et chef des restaurants du Château Frontenac, David Forbes des Labours de l'Hôtel La Ferme à Baie-Saint-Paul, Arnaud Marchand du bistro boréal Chez Boulay et Dominic Jacques du Panache. S'ajoute la présence de Stéphanie Labelle de la Pâtisserie Rhubarbe à Montréal. Arborant leur tablier et leur couteau, les chefs se feront un plaisir de partager leurs techniques et de dévoiler leurs petits secrets...

Des partenaires plus que généreux!

Le FoodCamp de Québec peut compter sur de précieux partenaires. Parmi eux, l'**Hôtel Château Laurier Québec** accueille l'événement pour une deuxième année consécutive. Pour cette édition, l'équipe a également l'appui d'**Exceldor** qui lui donne un solide coup de main comme commanditaire de la présentation « Le Duo des chefs Exceldor ». Les organisateurs peuvent aussi compter sur l'agence **pointcomm communication stratégique** qui assure les communications de l'évènement.

Afin de mettre l'eau à la bouche des visiteurs, un cocktail d'ouverture aura lieu le vendredi 12 avril à **L'Espace MC Chef**. Pour l'occasion, en plus des trois mixologues présents, la chef Marie-Chantale Lepage concoctera des bouchées en accord avec les cocktails. Le coût du billet, en vente sur EventBrite, est de 35,00 \$, taxes et service inclus.

Pour la grande finale, les gens sont invités à se déplacer dans le cœur du Vieux-Québec, au restaurant **Le Patriarche**. Le chef Stéphane Roth accueillera les visiteurs avec un menu cinq services concocté spécialement pour l'événement. Les billets pour ce souper sont également en vente sur le site EventBrite au coût de 70,00 \$, taxes et service inclus. C'est dans l'ambiance chaleureuse qu'offre le restaurant que les gens pourront se retrouver et partager leur expérience du FoodCamp de Québec.

Afin d'être à l'affût de chaque activité organisée, nous vous invitons à vous inscrire à l'infolettre du FoodCamp de Québec au www.foodcampquebec.com.

<http://www.foodcampquebec.com/inscription>

<http://www.facebook.com/FoodCampQuebec>

– 30 –

Source :

FoodCamp de Québec

Information et entrevue :

Jessie Bilodeau

Téléphone : 418 529-8270

Cellulaire : 418 805-1672

jbilodeau@pointcomm.net

pointcomm