

La Folle Virée gourmande

Profitez des folles soirées
GASTRONOMIQUES

5^e ÉDITION

Du 17 juin
au 4 juillet
2015



Vent du Large 17 juin

NOCES DE VENT. Les Noces de vent scellent l'alliance de nos racines et des goûts de la mer, autour des **Fruits de mer Madeleine** et de l'artiste **Danielle Coderre**. L'esprit des ancêtres habite ce rite au fumet des mets anciens, peuplé de Tambours-flétans et de Harpes-vents. À cueillir sous la lune : le sens du feu, du vent et de la musique...

CTMA Vacancier 17 juin

LA VOIE LACTÉE SUR LE VACANCIER, UN EFFET BŒUF. C'est sous le ciel étoilé de **Nigel Quinn** et de **Jean-Michel Duclos** que les croisiéristes pourront savourer le **jeune bœuf des Îles** du capitaine Bernard Langford. Le chef cuisinier Léon Langford présentera, en mer, une assiette célébrant ce produit de la terre, œuvre maîtresse de son frère aussi capitaine du navire.

Café de la Grave 20 juin

DE BOIS ET DE FUMÉES, EFFLUVES DU PASSÉ. Cette année, le Café de la Grave vous convie à une expérience riche en saveurs et en surprises ! Redécouvrez les produits du **Fumoir d'Antan** et les œuvres de l'artiste **Mylène D. Chamberland**, combinant gastronomie et traditions. Le temps d'une soirée, laissez ce lieu ancestral vous bercer par sa musique et la culture de nos ancêtres.

Auberge Chez Denis à François 21 juin

PÊCHE À L'AVEUGLE (SOIRÉE EN QUEUE DE POISSON). Francine Pelletier, la chef propriétaire, vous convie à une soirée surprenante où vos sens seront mis en éveil. Soyez prêts à prendre le large et à goûter l'exotisme d'une cuisine raffinée et audacieuse, entourés des œuvres de l'artiste **Huguette Joncas**. Le poisson sous toutes ses formes sera le héros de cette soirée, orchestrée en une grande fresque poético-océanique.

La Moulière 22 juin

SOIRÉE VACHEMENT GOURMANDE. La Moulière vous convie à une Soirée vachement gourmande. Venez découvrir ou redécouvrir le **jeune bœuf des Îles** de la ferme Bernard Langford et les saveurs de notre chef Denis J. Landry, le tout sous les couleurs de l'artiste **Lyne Richard**...

Table des Roy 25 juin

LES TROIS GARÇONS... **Claude, Ghislain et Réjean**, trois garçons passionnés et fissés très serrés, sont à l'honneur à la Table des Roy. La chef Johanne vous propose une soirée gourmande tout en saveurs et en culture à l'accent d'ici. Bois, cuivre, vertèbres et côtes sont les éléments d'une virée en folie !

Le Sablier 27 juin

L'AUTREFOIS D'ANTAN. Venez vivre une soirée où le temps pourra s'arrêter, voire même reculer... Par sa poésie visuelle, l'artiste peintre **Ginela** saura nous transporter dans cette 4e dimension. Les saveurs du **Fumoir d'Antan**, pigées dans les temps anciens, guideront votre palais vers un lieu revisité par nos chefs Johanne et Sylvie. Accompagné d'un musicien, Gille Lapierre vous comblera de nostalgie avec ses contes d'hier.

Bistro Alpha 28 juin

ANCRÉ DANS NOS RACINES. Les **Champs Marins** et **La Maison du Potier** se joignent à la famille de Plongée Alpha pour vous offrir une expérience inoubliable. Dans votre assiette, vivez la fraîcheur inspirée du mode de vie maritime des gens de Grande-Entrée et des nombreuses richesses dont regorge le golfe Saint-Laurent depuis toujours.

Bistro du Capitaine 30 juin

UN, DEUX, TROIS PETITS COCHONS... Le Bistro du Capitaine vous invite à une soirée porcellino... Notre chef vous fera découvrir la viande de porc d'**Aucoin du Sanglier**, pendant que Manon Lacelle vous divertira avec son conte des Trois petits cochons et que la designer **Rachel Drouin** présentera ses créations en fourrure de loup-marin. Une soirée cochonne vous attend où plaisir et bonne bouffe seront au rendez-vous.

Gourmande de Nature 2 juillet

D'LA BELLE VISITE ! La chef Johanne, l'artiste **Arthure** et la **Ferme des Bons vivants** vous convient à leur grande tablée gourmande autour de laquelle se succéderont personnages remarquables, produits du terroir, palabres, humour, histoires coquines et un bien-cuit en final. Une soirée unique à ne pas manquer !

La Salicorne 3 juillet

LE CABARET 7. Un cabaret, 7 services, 7 surprises! Une bouchée de conte, une béquée de chants, une bonne dose de fantaisie, une parcelle du monde d'**Annie Morin**, artiste multidisciplinaire, et un menu concocté avec **LA Renaissance** et la **Boucherie Côte-à-Côte**. Une grande entrée sur les activités de l'été !

Café d'Chez-nous 4 juillet

CLICHÉ BÊTE ET BOCKÉ ! Le Café d'Chez-nous vous invite à une soirée « Accord bières et mets » cinq services, mettant en vedette les producteurs **À l'abri de la Tempête** et **Les Moutons du Large**. Venez vivre une soirée inoubliable sous le regard de Dominique Lebel, photographe.

