



Communiqué de presse

Pour diffusion immédiate

Un digne ambassadeur du Centre de formation C.-E.-Pouliot au festival *Montréal en lumière*

Gaspé, le 13 février 2007 – La 8^e édition du festival *Montréal en lumière*, qui se déroule du 22 février au 4 mars, jettera un éclairage particulier sur la gastronomie gaspésienne. Jean-Claude Roy, chef formateur au programme de cuisine d'établissement du Centre de formation C.-E.-Pouliot à Gaspé, y fera saliver les papilles gustatives des nombreux festivaliers.

En effet, monsieur Roy, en compagnie d'autres chefs de la région, collaborera à un souper convivial de quatre services qui sera offert du 22 au 24 février au Restaurant le Castillon du Hilton Montréal Bonaventure. Les gastronomes présents auront la chance de goûter à la succulente *bouillabaisse de la péninsule gaspésienne* préparée avec soin par monsieur Jean-Claude Roy. Le 23 février, monsieur Roy sera au Marché Jean-Talon pour y concocter, avec le très réputé chef Jean-Paul Grappe et le chef consultant Yannick Ouellet, un repas de quatre services élaboré avec des produits du terroir gaspésien. Ainsi, 70 festivaliers goûteront, entre autres, au saumon, aux champignons, au fromage de chèvre, aux moules, au caviar de lompe et à l'agneau de la Gaspésie.



Originaire de Gaspé et enseignant dans sa discipline depuis 1988, monsieur Roy s'est mérité, en 2004, le prestigieux prix Renaud-Cyr dans la catégorie chef formateur. Passionné par son art et par la culture gaspésienne, qu'il partage avec enthousiasme avec ses élèves, il n'y a aucun doute que Jean-Claude Roy fera honneur au Centre C.-E.-Pouliot et par le fait même à la Commission scolaire des Chic-Chocs lors des festivités de *Montréal en lumière*.

-30-

Source :

Madame Marie-Noëlle Dion, agente d'information

Téléphone: (418) 368-3499, poste 240

Site Internet : www.cschic-chocs.net