



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Une 19^e édition revampée pour les Délices d'automne

Trois-Rivières, le 13 juin 2018 — Les Délices d'automne sont fiers de présenter les plus récents détails de leur 19^e édition, qui aura lieu du 31 août au 3 septembre prochain au Parc Portuaire. Cette année, les passionnés de bouffes vivront une expérience unique grâce à un site revu dans son ensemble, une programmation d'ateliers relevés et l'ajout d'une série d'ateliers en soirée. Ces nouvelles orientations permettront aux Délices d'automne de se positionner comme évènement agroalimentaire phare au Québec.

Un site convivial, des installations au goût du jour

Dans un souci d'offrir une expérience complète aux visiteurs des Délices d'automne, l'organisation a revu l'ensemble de ses installations. Le Parc Portuaire, déjà magnifique de par son positionnement aux abords du Fleuve Saint-Laurent se verra additionné de plusieurs espaces conviviaux et colorés qui agrémenteront le séjour des amateurs de nourriture. Dans un souci de simplicité, l'ensemble de ces lieux revêtiront des appellations du quotidien afin que la clientèle s'approprie ces espaces et se sente comme à la maison.

LA CUISINE

Connue par les années passées comme la *Tente des chefs*, la **Cuisine** se refait une beauté complète cette année. En effet, une nouvelle cuisine dotée d'équipements des plus modernes sera érigée sous un tout nouveau chapiteau structurel. Cet espace, ouvert sur le fleuve St-Laurent, permettra à l'évènement d'offrir des ateliers de plus grande qualité et variés au grand plaisir des amateurs. L'attraction de personnalités influentes du monde de la cuisine se verra également facilitée. Cela se reflète déjà cette année avec une brochette garnie de chefs vedettes.

- **Dimanche, 2 septembre – Jérôme Ferrer**
 - Jérôme Ferrer est un chef cuisinier et entrepreneur français. Il est Chef Exécutif du restaurant Europea, à Montréal, et Grand Chef Relais & Châteaux. Sa cuisine inspirée de la gastronomie française a été plusieurs fois récompensée par Les Grandes Tables du Monde, la Société des Chefs, Cuisiniers et Pâtissiers du Québec
- **Lundi, 3 septembre – Jean-Philippe Cyr**
 - Jean-Philippe est un chef cuisine vegan qui a fait son nom en partageant une foule de recettes valorisant la cuisine végé. Il propose également sur son site Internet plusieurs artistes de blogue pour démystifier plusieurs composantes de la cuisine vegan.

En plus de ces ajouts importants à la programmation, la Tournée des chefs « Goûtez le Québec » sera de retour cette année avec plusieurs ateliers complets touchant différents aspects de la nourriture.

Les fameux *Combats de chefs* seront également de la partie cette année. Cette compétition, qui mettra en vedette huit chefs de la région, se déroulera sous une formule revue et grandement améliorée.

LE GRILL

Cette année, le **Grill** sera équipé d'une toute nouvelle pergola en plus d'un nouveau grill à charbon et d'un autre à propane. Ce lieu gourmand accueillera des chefs qui démontreront au public leurs talents sur le barbecue tout au long de l'évènement, comme si vous étiez dans le confort de votre cour! Ces ateliers proposent des recettes délicieuses à reproduire à la maison.

- Samedi, 1^{er} septembre – **Bob Le Chef**
 - Depuis 2005, Robert James Penny, alias Bob le Chef, sévit sur les interwebs avec son Anarchie Culinaire. Son but : initier les petits et grands à l'art culinaire. Sur un ton humoristique, parfois irrévérencieux, mais jamais prétentieux, il s'amène aux Délices d'automne pour démocratiser la cuisine et la rendre accessible à tous.

LE PARC

Le **Parc**, situé au Jardin des Ursulines, est l'endroit de prédilection pour la famille. En plus d'offrir plusieurs activités pour petits et grands, c'est à cet endroit que se situera l'**Atelier** qui offrira plusieurs activités culinaires aux petits passionnés afin de leur donner, qui sait, la pique pour la cuisine.

LE JARDIN

Le **Jardin** est un bel ajout à la 19e édition des Délices d'automne. Grâce à *Mon Jardin Urbain* et le comité de développement durable de l'organisation, neuf jardins géants seront installés sur le site. Ces bacs seront mis à la disposition des chefs et des visiteurs des Délices pour agrémenter les plats qu'ils concocteront ou goûteront. Le **Jardin** sera également l'hôte d'ateliers animés par des spécialistes qui donneront de judicieux conseils pour ceux qui désirent avoir un jardin en santé à la maison.

LE MARCHÉ

Le **Marché** est l'endroit par excellence pour assister à des conférences et des ateliers des plus intéressants et divertissants donnés par les commerçants du centre-ville de Trois-Rivières. Les activités qui s'y déroulent sont une présentation de Trois-Rivières Centre.

LES BISTROS EST ET OUEST

Les Délices d'automne proposent deux **bistros** permettant au public de prendre une pause et de se rafraîchir, tout en profitant d'une vue splendide sur le fleuve Saint-Laurent. Une magnifique terrasse meublée de palettes de bois recyclé agrémentées de plantes et fines herbes se retrouvant à l'ouest du site ainsi qu'une terrasse un peu plus loufoque se retrouvant à l'est du site sont également à découvrir.

De nouveaux ateliers en soirée pour les passionnés

L'organisation des Délices d'automne a décidé de se concentrer sur ces activités phares et d'offrir en soirée une série d'ateliers pour les amateurs de nourriture. *Les soirées à l'ardoise* présenteront des ateliers culinaires diversifiés dans l'environnement intimiste favorisant l'échange et les discussions.

- Vendredi, 31 août – **Dégustation Vegas – vins**
 - La première soirée de dégustation en sera une de vins à la façon Vegas, animée par la sommelière Marie-Michèle Grenier. Pour cette soirée, les gens en apprendront davantage sur la théorie et la technique de l'analyse visuelle olfactive et gustative du vin. Au moyen de jetons de poker, les gens seront invités à miser sur la pastille de goût à l'aveugle. Au final, nul besoin d'être un grand amateur de vin pour jouer.

- Samedi, 1^{er} septembre – **Dégustation de whisky**
 - La deuxième soirée mettra de l'avant la dégustation de whisky, le tout animé par nul autre que *L'homme qui parle Whisky*. Les participants obtiendront toute l'explication sur les techniques de dégustations, sur les différents types de whisky et sur l'accord avec nourriture, sur l'histoire de cette boisson et ces méthodes de production.

Les billets pour ces deux soirées se détaillant au coût de 45 \$ chacune (taxes en sus) sont en vente dès maintenant au www.delicesdautomne.qc.ca. Les gens sont invités à se dépêcher, car les places sont limitées.

- Dimanche, 2 septembre – **Soirée Jeux de société**
 - La troisième soirée en sera une de jeux de société alors que *Les Mauvais Perdants* sortiront de leur café ludique pour s'installer aux Délices d'automne. Ils seront sur place pour offrir une expérience gustative suggérant aux gens quel breuvage s'accorde le mieux avec le type de joueurs qu'ils sont.

L'accès à cette soirée est gratuit. Les petits et grands se donne donc rendez-vous à la terrasse est pour mettre à l'épreuve leur talent de joueur.

Les Exposants

Plus d'une cinquantaine d'exposants, d'un peu partout au Québec, sont encore une fois attendus cette année afin de faire découvrir des produits de toutes sortes aux visiteurs. « Les exposants ont toujours été et seront toujours au cœur du succès des Délices d'automne. Qu'ils soient producteurs, transformateurs ou encore restaurateurs, la passion qu'ils transmettent aux festivaliers est phénoménale et ces derniers apprécient grandement. C'est pourquoi il est essentiel pour nous de continuer à développer des liens encore plus solides avec eux!» affirme Roger Picard, président du conseil d'administration de la Corporation des Événements de Trois-Rivières.

Les Délices d'automne – mettre de l'avant le volet attractif de la nourriture

Au fil des années, l'organisation des Délices d'automne a eu la chance de découvrir une multitude de produits et de saisir le volet attractif qui se dégage de la nourriture dans sa plus simple expression. C'est dans cette idée qu'a été créée l'identité de la 19^e édition de l'évènement.

L'évènement se démarque désormais grâce à des couleurs vives et éclatées tout en mettant de l'avant des clichés où la nourriture et l'univers culinaire sont à l'honneur. Cette nouvelle image se transposera dans l'ensemble des communications de l'évènement, autant sur le web que sur le site même de l'évènement. Les Délices d'automne désirent également se rapprocher de son public et ainsi devenir une référence auprès de ce dernier dans le domaine agroalimentaire.

Merci aux partenaires

De nombreux partenaires ont confirmé leur présence encore une fois cette année. Parmi ceux-ci, on retrouve la Ville de Trois-Rivières, Tourisme Québec, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), la Société des Alcools du Québec (SAQ), Doyon Desprès, Cuisifab, la Tournée des chefs « Goûtez le Québec » Les Mauvais Perdants, Lou-Tec, Tourisme Trois-Rivières, Tourisme Mauricie, Robert Aubin Député de Trois-Rivières, Jean-Denis Girard Député de Trois-Rivières, Trois-Rivières Centre, Pepsi, Recyc Québec, École d'agriculture de Nicolet, Girard Lapointe traiteur, ainsi que Mon Jardin Urbain.