

Communiqué

Trois-Rivières, 18 septembre 2023

Dévoilement des restaurants participants

Myco04.ca

18 septembre 2023, Champignons forestiers de la Mauricie, la Microbrasserie Le Temps d'une Pinte et leurs partenaires dévoilent les restaurants participants de la 7^e édition de MYCO – Rdv de la gastronomie forestière, son concours culinaire « *Trilogie de Tapas mycologiques* » et son concours « *Cinq à Cèpe – ambiance et mixologie* ». Ces deux concours s'adressent spécialement au grand public afin que les gens découvrent la vaste variété des saveurs de nos forêts tant du côté culinaire que de la mixologie, tout ça dans l'ambiance MYCO des restaurants participants, **du 29 septembre au 9 octobre 2023**. D'autres parts, les chefs rivaliseront amicalement en présentant leur version de la Trilogie de Tapas mycologiques à la juge Karine Beauchamp, Cheffe exécutive du Restaurant de l'ITHQ, le 9 octobre dans le cadre des Délices d'automne.

Les restaurants offriront également un plat de création libre ainsi que leurs fameux « *Dessert sauvages* » de retour cette année, dû à la popularité du plat l'an dernier. Tous les plats offerts devront contenir des aliments qui proviennent obligatoirement de la Mauricie. Les chefs sont donc appelés à sortir des sentiers battus pour créer avec originalité et harmonie leurs plats et faire découvrir au public les comestibles forestiers sous une formule audacieuse. Les menus seront divulgués le 20 septembre. Notons également la tenue du 2^e marché public forestier, le 1^{er} octobre, sur le site d'Agroa Desjardins à Louiseville où les gens pourront se procurer des comestibles forestiers et assister aux trois ateliers culinaires de la Cheffe Lysanne O'Bomsawin.

Cette année, aux **14 restaurants participants** suivants, qui offriront, **du 29 septembre au 9 octobre 2023** un menu spécial mettant en vedette les comestibles de notre forêt mauricienne, s'ajoute la première édition de « **La grande tablée des veuves de chasse de La Tuque** » le 5 octobre. Une activité festive spécialement organisée pour les femmes.

- | | | |
|--------------------------------|--|--|
| - Le Zélé – Ste-Flore | - Le Comptoir de l'Auberge St-Mathieu – St-Mathieu-du-Parc | - Le Temps d'une Pinte – Trois-Rivières |
| - Le Baluchon – St-Paulin | - Le St-Mo Bistro Gourmand – Shawinigan | - Bistro-Pub Le Chenapan - Shawinigan |
| - Le Mezcal – Trois-Rivières | - L'Épi Buvette de quartier – Trois-Rivières | - Broue Pub & Resto Le Trou du Diable – Shawinigan |
| - Le Bette – Trois-Rivières | - Le Jules Fromage et convives – Ste-Flore | - Auberge St-Mathieu du Lac – St-Mathieu-du-Parc |
| - Le Presbytère – St-Stanislas | - Le Lutin Marmiton – St-Élie-de-Caxton | |

« Grâce à l'événement MYCO, j'ai pu apprendre à travailler avec des produits locaux, de qualité et qui m'ont poussé à être créatif afin de les mettre en valeur. J'ai pu également découvrir et créer des liens avec des producteurs d'ici. Il ne faut pas non plus oublier que cet événement est un bel incitatif pour les amateurs de bonne bouffe et plusieurs seront devenus de fidèles clients après leur visite pour l'événement Myco » **Simon Lemire – Épi Buvette de quartier.**

Des activités d'interprétation et initiation aux comestibles sauvages et randonnées dans les bois sont offertes par les guides mycologues, producteurs et organismes mycologiques de la région de la mi-septembre jusqu'au 9 octobre. Pour en savoir plus, visitez le répertoire via <http://mycomauricie.com/activites-et-evenements>

- 30 -

Idée originale de



Nos partenaires

