



Communiqué de presse

Pour diffusion immédiate

ÉCOLE DE LA RESTAURATION ET DU TOURISME DE LA GASPÉSIE DEUXIÈME CROISIÈRE SUR LE CTMA VACANCIER : UN PARTENARIAT QUI SE CONSOLIDE

Gaspé, le 19 mai 2019 – Les élèves finissants en Cuisine d'établissement de l'École de la restauration et du tourisme de la Gaspésie (ERTG) ont vécu une superbe expérience à bord du CTMA Vacancier.

L'expérience de travail sur un bateau

En plus de contribuer à différentes tâches, le chef-formateur et ses huit élèves avaient comme mandat de dresser 3 000 canapés pour les deux soupers-bénéfice aux homards pour la Fondation Madeli-aide qui ont eu lieu les 12 et 13 juin derniers. « *C'est un partenariat gagnant-gagnant. Nous offrons une belle opportunité aux futurs cuisiniers de découvrir nos îles dans un contexte professionnel, et eux nous donnent un précieux coup de main lors de nos événements* », précise Stéphane Gaudet, commissaire de bord.

Ils ont également préparé un repas quatre services qui faisait office d'examen de fin d'études, et ce, pour 350 croisiéristes. « *C'est tout un défi de servir autant de repas dans une cuisine de bateau. Ça leur permet de voir les contraintes et l'importance de l'organisation en cuisine* » explique André Lagacé, chef-formateur.

Un programme axé sur la cuisine maritime et boréale

Pour le chef exécutif Léon Langford, c'est une belle façon pour lui et son équipe de se garder près du milieu de la formation en plus de contribuer à l'enrichissement du programme Cuisine de l'ERTG.

En plus de l'expérience à bord du bateau, la brigade a eu la chance de visiter les magnifiques îles et ses nombreux producteurs, transformateurs et restaurateurs de la région :

- Repas au restaurant Les Pas Perdus
- Visite de l'usine de crabe La Renaissance
- Dégustation au Verger Poméloi
- BBQ à la Fromagerie Les Biquettes à l'air
- Repas au Bistro Plongée Alpha
- Visite du Fumoir d'Antan
- Dégustation à la Fromagerie Pied-de-Vent
- Dégustation à la microbrasserie à l'Abri de la tempête

Ils ont également travaillé avec le réputé chef copropriétaire de Chez Boulay-bistro boréal. Ce dernier en a profité pour leur rappeler le privilège qu'ils ont de participer à cette croisière en plus de leur parler de son métier qu'il qualifie d'exceptionnel. Selon lui, le métier de cuisinier est en profond changement et il est possible de faire de très belles carrières à condition d'y mettre l'effort et la passion.



Ancrée. Enracinée, l'École de la restauration et du tourisme de la Gaspésie s'inspire de la culture maritime et boréale de la région. Située à Gaspé, elle souhaite rayonner partout en Gaspésie afin d'accompagner les restaurateurs et former la relève de la restauration de demain.

- 30 -

Pour information :

Marie-Noëlle Dion, conseillère en communication et attachée d'administration
Service des communications
Tél. : 418 368-3499, poste 5912
Cell. : 418 360-6119

Katie Jalbert, agente de développement
Secteur Côte-de-Gaspé
Tél. : 418 368-3499, poste 5960
Cell. : 418 360-7883