



COMMUNIQUÉ

Pour diffusion immédiate

Les plus grands chefs à Québec pour le Foodcamp 2020!

Québec, le 27 février 2020 – Le 9^e Foodcamp, événement unique en son genre lors duquel les plus grands chefs du Québec partagent trucs utiles et techniques, est de retour les **7 et 8 mars**, de **8 h 30 à 17 h**, au **Fairmont Le Château Frontenac**. L'événement gastronomique de l'année au gala des Lauriers de la gastronomie québécoise 2019 accueille à nouveau les toques de l'heure, notamment **Julien Masia** du ARVI (meilleur nouveau restaurant canadien, *Magazine enRoute*), **Martin Juneau** du Pastaga (meilleur chef canadien 2011, Canadian Culinary Championships) et **Patrice Demers** (pâtissier de l'année 2018, Lauriers de la gastronomie québécoise).

Des conférences pour tous les goûts!

Le Foodcamp, c'est l'occasion unique d'assister aux ateliers-conférences de ces chefs réputés abordant des thématiques très diversifiées qui plairont autant au passionné qu'au curieux, par exemple : comment facilement cuisiner une pieuvre avec **Helena Loureiro**; cuisiner local avec du chocolat sans chocolat, sous les conseils de **François-Emmanuel Nicol** et de **Stéphane Gadbois** ou comment repenser les saveurs par les plantes avec **Loounie**.

Apprendre. Déguster. Partager!

Beaucoup plus qu'un salon de la gastronomie, l'événement a comme objectif non seulement de permettre la dégustation de différents produits, mais aussi d'informer et d'éduquer sur différents enjeux touchant au domaine. Le Foodcamp, ce sont deux jours de découvertes et de présentations culinaires mis sur pied par et pour des passionnés de cuisine, amateurs et professionnels. C'est l'occasion idéale pour les *foodies* de se rencontrer ou encore de se retrouver, pour faire le plein d'idées et de nouveaux trucs qui alimenteront leur passion culinaire en plus de découvrir une myriade de nouveaux produits au salon des exposants.

Les chefs

Le samedi 7 mars, la cuvée 2020 du grand rendez-vous culinaire regroupera :

Helena Loureiro (Portus 360 et Helena), **Nicolas Dutertre** (Cacao Barry), **Caroline Huard** (Loounie), **Simon Lemire** (L'Épi), **Benoît Lenglet** (ITHQ), **Mélanie Marchand** (Redpath) ainsi que **Martin Juneau** avec **Stéphane Gadbois** (Pastaga).

Le dimanche 8 mars, les amateurs pourront voir :

Anne-Marie Grenier (Le Don), **François-Emmanuel Nicol** avec **Jérémy Billy** (La Tanière³), **Éric Fontaine** (École hôtelière de la Capitale), **Marc-Antoine Perron** (Thermomix Canada), **Stéphane Galibert** (Atelier de Joël Robuchon Montréal), **Julien Masia** (ARVI) ainsi que **Patrice Demers** (Patrice Pâtissier).

Enfin, cette année, l'animation est confiée aux soins de **Pasquale Vari**, un habitué de l'événement, et **Ève-Marie Lortie**, personnalité bien connue du public.

[Plus d'infos sur les chefs](#) | [Plus d'infos sur les animateurs](#)

Un marché public qui prend de l'ampleur

Le marché public, qui répond à la mission de prioriser la mise en valeur des produits locaux et la richesse du terroir, propose 40 exposants, soit 20 % de plus qu'en 2019. En faisant rayonner des producteurs d'ici, l'organisation favorise l'émergence de ces produits tout en stimulant le sentiment d'appartenance des amateurs. Pour seulement 12 \$ (taxes incluses), il est possible de venir découvrir les produits et de profiter de promotions exclusives, sans toutefois avoir accès aux conférences. En prime, tous les participants du Foodcamp recevront un bon d'achat d'une valeur de 5 \$ à dépenser au kiosque de leur choix.

[Liste des exposants de la zone exposants](#)

Les partenaires

Au cours des huit dernières années, le Foodcamp est fier d'avoir développé des partenariats majeurs avec des marques prestigieuses, telles que : Infiniti, Chocolats Favoris, Jura – Café Touché, Cacao Barry, Service alimentaire Gordon, PSAV, pointcomm communication stratégique, RestoQuébec et, bien sûr, Fairmont Le Château Frontenac, qui accueille et soutient l'événement pour une huitième année.

EvenTouch voit grand!

L'entreprise se spécialise dans la création et la gestion d'événements conçus pour les épicuriens, notamment le Foodcamp (sacré événement gastronomique de l'année 2019 au gala des Lauriers de la gastronomie québécoise), Bulles, Whisky & Cie et des événements de quartier, tels que Limoilove, Montcalm en fête et Maguire en fête.

Créateur, organisateur et porte-parole événementiel depuis près de 20 ans, Yann Latouche, président d'EvenTouch, a laissé sa marque dans l'histoire du divertissement québécois. De producteur de spectacles à grand déploiement à directeur artistique du Chemin qui marche (400^e anniversaire de Québec), il dirigea de 2001 à 2014 la célèbre boîte de nuit Chez Dagobert. Véritable référence en événementiel, EvenTouch s'implique annuellement dans la production de divers projets, tels que la Nuit des Galeries et Expo habitat Québec (APCHQ), ainsi que dans une vingtaine d'événements d'entreprises privées.

Photos disponibles sur demande

FOODCAMP

Dates : Samedi 7 mars, 8 h 30 à 17 h

Dimanche 8 mars, 8 h 30 à 17 h

Lieu : Fairmont Le Château Frontenac

Passé journalière : 87,50 \$

Forfait deux jours : 155 \$

Billets disponibles sur [Le point de vente](#)



[Facebook](#)



[Instagram](#)



[Site Web](#)