



Communiqué de presse

Pour diffusion immédiate

LE « 5 À HUÎTRES MARITIME » FAIT TOUTE UNE PRISE...

SEPT-ÎLES, le 13 septembre 2012 – L'un des grands chefs du Québec est l'invité spécial du « 5 à huîtres maritime » qui se tiendra le jeudi 25 octobre prochain à la Réserve navale de Sept-Îles au profit de la maison de soins palliatifs l'Élyme des sables. Le chef Ian Perreault, reconnu pour sa créativité et ses talents gastronomiques, épatera les convives avec ses recettes d'huîtres mariant les saveurs des produits du terroir nord-côtier.

En plus d'aider les bénévoles du Club Richelieu à concocter des recettes spéciales pour l'activité, monsieur Perreault fera une démonstration de ses talents culinaires au cours de la soirée.

Un chef reconnu

Après une tentative d'études en comptabilité, c'est ce goût d'aller plus loin qui ramène Ian Perreault à sa première passion : la cuisine. Déjà à seize ans en travaillant dans une pizzeria, il apprend comment opérer une cuisine d'une façon efficace. Cela lui sera utile durant toute sa carrière comme chef et restaurateur. Il a travaillé dans 18 restaurants avant d'ouvrir avec un partenaire, Denis Lévesque, en juin 2000, son premier restaurant, Area. Aujourd'hui, ce chef montréalais, parmi les plus créatifs et les plus talentueux, dirige les destinées de *Ian Perreault Prêts-à-manger* avec son épouse Mélanie Martin.

Troisième édition du 5 à huîtres maritime

Cet événement-bénéfice, organisé par le Port de Sept-Îles en collaboration avec le Club Richelieu, le NCSM Jolliet (Réserve navale) et l'Élyme des sables, en est à sa troisième édition et utilise un concept original afin d'amasser le plus de fonds possible pour contribuer à la poursuite des activités de la maison de soins palliatifs de Sept-Îles, l'Élyme des sables. L'an dernier, l'activité a permis de récolter plus de 84 500 \$.

Les participants ont le choix entre deux formules. La version *Rockefeller*, au coût de 500 \$ par personne, consiste en une dégustation de mets gastronomiques à base d'huîtres et la version *Malpègue*, au coût de 100 \$ par personne, vise quant à elle les mordus des huîtres fraîches et crues dans une atmosphère des plus festives et conviviales. Un buffet accompagne également la dégustation des huîtres fraîches. Animation, consommations gratuites, concours, musique et prix de présence s'ajoutent au menu de cette soirée.

Les billets sont en vente au Port de Sept-Îles (418 968-1231) et seront disponibles à l'entrée de la Réserve navale, dès 17 h le jour de l'activité.

- 30 -

Source : Josée Blouin
Responsable des communications
Comité organisateur
418 968-7400, poste 7655

Pour information : Marie-Ève Guérin
Membre du comité organisateur
Port de Sept-Îles
418 961-1226

À l'avant-plan du courant mondial