



Deuxième édition de Gastronomie & après-ski : un franc succès!

Tingwick, le 24 octobre 2018– C'est dans une ambiance festive que se tenait, à Gleason, le 18 octobre dernier, la deuxième édition du souper -bénéfice cinq services *Gastronomie & après-ski*. Le chef invité Louis-François Marcotte, convié pour l'occasion, s'est dit impressionné par la qualité des chefs cuisiniers de la soirée.

En effet, Karine Paradis du Pub l'Ours Noir de Warwick, le traiteur Michel Camiré de Victoriaville, Martine Satre du restaurant Le Temps des Cerises à Danville et la pâtissière Hélène Morin ont su offrir aux quelque 250 convives un repas exceptionnel basé sur les produits alimentaires des terroirs de la région . Les chefs ont pu compter sur les élèves du Centre de formation professionnelle André-Morissette de Plessisville pour le montage des assiettes à la vue de tous.

Question de diversifier la soirée et d'ajouter des revenus supplémentaires à cet événement bénéfice, plus d'une quarantaine de prix ont été mis à l'encan via une plateforme numérique. Finalement, le groupe musical *Show U*, orchestre reconnu pour leur grande variété de chansons et leur dynamisme sur scène, a su créé un atmosphère de fête et inciter les invités à la danse.

L'organisation de Gleason remercie chaleureusement chaque personne s'étant procuré un billet pour ce souper, les chefs cuisiniers, les généreux donateurs à l'encan, les partenaires financiers, les employés et les bénévoles ainsi que le chef invité, Louis-François Marcotte.

Rappelons que Gleason est un organisme à but non lucratif. Le support de la communauté et des entreprises de la région tel que le Groupe Canimex, présentateur pour une deuxième année de l'événement *Gastronomie & après-ski*, est essentiel pour le développement de celui-ci.

En attendant la saison blanche, jusqu'au 31 octobre, des rabais de 15 % à 30 % sont offerts sur différents abonnements. Horaire de la billetterie et abonnements en ligne au www.montgleason.ca.