



SOUPER BÉNÉFICE
Gleason
GASTRONOMIE
& APRÈS-SKI

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
pour diffusion immédiate

GASTRONOMIE & APRÈS-SKI

LES CHEFS METTENT LA MAIN À LA PÂTE POUR GLEASON

Tingwick, le 2 juillet 2024 — C'est avec un immense plaisir que la station du Mont Gleason annonce le retour de son événement phare, Gastronomie & après-ski pour une 6^e édition. Quatre restaurateurs régionaux, ainsi qu'un chef invité, s'uniront afin d'offrir aux convives un voyage culinaire d'exception le 24 octobre prochain.

Une belle aventure qui se poursuit

La station du Mont Gleason est honorée d'accueillir, une fois de plus, Danny St Pierre en tant que chef invité. Épicurien de nature, Danny St Pierre s'illustre pour avoir travaillé à titre de consultant et de chef propriétaire dans de prestigieux restaurants à la métropole et en région. Toujours très actif, son dernier projet, le restaurant Pan Américain Pizza à Montréal, propose de « twister » les saveurs de l'Italie à son image. Son parcours captivant comprend également une présence marquée dans le paysage médiatique québécois à travers des émissions telles que Ma caravane, Curieux Bégin, Bonsoir, bonsoir, et bien d'autres.

Présentation des chefs régionaux

Quatre restaurateurs du Centre-du-Québec et de l'Estrie uniront leurs talents avec celui du chef invité afin d'élaborer une expérience gastronomique en sept services. Parmi eux, la station aura le plaisir d'accueillir Daniel Charboneau du restaurant Les Mal-Aimés à Cookshire-Eaton, Nicolas Bez de La Langue Fourchue à Drummondville, Pierre-Alain Thériault du service PA Le prêt-à-manger à Danville et Sandrine Comte & Charles Allison de la pâtisserie Déli'Suisse à Victoriaville.

Un événement pour une bonne cause

Ce souper-bénéfice permet de marquer le coup d'envoi pour la saison à venir aux fidèles partenaires et aux collaborateurs de la station, mais aussi d'amasser des fonds afin d'articuler différents projets innovants à la montagne pour l'hiver 2024-2025. Rappelons que la Station du Mont Gleason est un organisme à but non lucratif, soucieux du développement durable et des nouvelles technologies.

Pour faire de cette soirée un succès, il est possible de réserver, au montgleason.ca, des billets unitaires au coût de 225\$ (+tx.). Ils incluent un cocktail, deux bouchées, un repas quatre services. Le tout sera accompagné d'un accord mets & vins et rendra hommage aux producteurs locaux de la région. Un encan numérique, ouvert à tous, sera également en place durant l'événement. Il est encore possible de proposer un prix à encanter ou de devenir un partenaire corporatif et/ou gastronomique pour cette soirée unique. Les dons sont les bienvenus.

La Station du Mont Gleason est toujours à la recherche d'un partenaire exclusif pour son événement! Contactez-les pour signaler votre intérêt.