



COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
*Pour diffusion immédiate*

## **Les Délices d'automne sont de retour pour une 21<sup>e</sup> édition gourmande!**

**Trois-Rivières, 13 septembre 2022** - La Corporation des Événements de Trois-Rivières est fière de dévoiler aujourd'hui les premiers détails concernant la 21<sup>e</sup> édition des Délices d'automne, un événement gourmand, dont l'entrée est gratuite, se déroulant du 7 au 10 octobre 2022 sur l'Esplanade de Trois-Rivières sur Saint-Laurent. Pour l'occasion, l'organisation annonce le retour d'une multitude d'activités axées sur les plaisirs de la table et les produits du terroir. Les passionnés de nourriture seront ravis d'apprendre que le site au décor enchanteur accueillera **75 exposants**, des personnalités telles que **Geneviève O'Gleman**, **Geneviève Everell** et **Caroline Huard alias Loounie**, une foule d'ateliers et de conférences culinaires, les traditionnels duels de chefs et bien plus encore!

### Des personnalités culinaires à rencontrer!

La programmation s'annonce diversifiée et captivante avec, entre autres, des conférences animées par des personnalités du milieu culinaire.

Le samedi 8 octobre, ne manquez pas le passage de **Geneviève Everell** dans la cuisine! Entrepreneur derrière *SUSHI À LA MAISON*, conférencière et auteure de plus de 12 livres dont le magazine *Miss Sushi*, Geneviève est connue pour sa façon unique de revisiter les sushis en y ajoutant sa touche créative et non traditionnelle. C'est sous les thématiques *L'ABC des makis* et *Une petite soupe rapido presto* qu'elle partagera sa passion avec les festivaliers.

Le dimanche 9 octobre, la nutritionniste **Geneviève O'Gleman**, auteure du best-seller *Fast food santé*, animera la conférence *Manger santé à petit prix*. Un sujet en concordance avec sa mission de nous aider à manger plus sainement et plus simplement!

Enfin, lundi 10 octobre, **Caroline Huard alias Loounie**, prendra les commandes de la cuisine pour deux ateliers très actuels: *Légumineuse 101* et *De plus en plus végé?*. La créatrice du Tofu magique et animatrice du percutant balado *À plat ventre: La culture des diètes avec Loounie* partagera son approche ludique et décomplexée d'une alimentation végétale accessible à tous!

### Les exposants, le coeur des festivités

Depuis les tout débuts, les exposants sont le cœur des Délices d'automne et la 21<sup>e</sup> édition ne déroge pas à la règle. Des producteurs, transformateurs et restaurateurs de partout au Québec seront réunis avec l'objectif commun de mettre en valeur le terroir québécois et de faire découvrir les produits d'ici aux festivaliers. Au total, 75 exposants œuvrant dans différents créneaux culinaires et présentant des produits à l'avant-garde bénéficieront de cette vitrine. Parmi ceux-ci, un peu plus de 50% sont implantés ici en Mauricie. La preuve que notre région regorge de créativité et de saveurs! Les Délices d'automne accueillera d'ailleurs des nouveaux : 34 exposants en seront à leur première participation cette année.

Visitez le site [delicesdautomne.qc.ca](http://delicesdautomne.qc.ca) pour découvrir les exposants participants.

### Des ateliers et conférences pour tous les goûts

Parce que la mission des Délices d'automne est également de combler la soif d'apprendre des festivaliers, la programmation, répartie sur 7 lieux phares, contient une multitude d'activités qui animeront la foule tout au long du week-end de l'Action de grâce.

#### **La Cuisine**

Lieu culte des Délices d'automne, cet espace doté d'équipements professionnels derniers cris se veut un clin d'œil aux plateaux que l'on retrouve dans plusieurs émissions culinaires. C'est à la cuisine que se dérouleront les duels de chefs, mettant en valeur les talents de la région et plusieurs ateliers tels que les champignons forestiers avec Patrick Lupien.

#### **Le Grill**

Autre espace clé de l'événement, le grill accueille les as de la grillade de toutes sortes dans un espace pergola chaleureux. Patrick Lavoie, auteur du blogue culinaire *Le presse citron* et du livre de cuisine du même nom, maniera le grill, le fumoir et le bbq pour préparer toutes sortes de recettes et présenter diverses techniques au grand plaisir des amateurs.

#### **L'Atelier**

Rappelant l'îlot de cuisine où se rassemblent les convives lors des soirées à la maison, l'Atelier est un lieu participatif réunissant les amateurs autour d'une grande table pour mettre la main à la pâte. Le savoir-faire des exposants et des entreprises d'ici sera mis en lumière.

#### **Le Bistro expérientiel**

Présenté par la Société des Alcools du Québec, le Bistro changera sa localisation sur le site pour agrémenter l'expérience des participants. Ils pourront déguster leur consommation dans l'espace expérientiel avec la vue sur le confluent du Fleuve St-Laurent et de la rivière Saint-Maurice.

Tout au long du week-end, la carte de boissons affichera le *coup de cœur de l'invité* qui variera d'une journée à l'autre selon le spécialiste à l'honneur (barista, sommelier ou distillerie). Au menu : café infusé, mocktail, vin, cocktail et autres!

#### **La Scène**

Dans le but de mettre en valeur les artistes d'ici et de créer une ambiance chaleureuse, la scène des

Délices d'automne accueillera des musiciens locaux tout au long de la journée pendant les quatre jours de l'événement. Les visiteurs pourront donc circuler sur le site dans une ambiance festive.

### **La Serre et Les Jardins**

En nouveauté cette année, un volet éducatif mettant en valeur l'agriculture urbaine, les plantes et les pousses sera proposé aux participants. C'est dans une structure rappelant une serre que ce nouveau lieu d'animation prendra forme. Un aménagement original avec une multitude de plantes et pousses, des bancs et du mobilier seront intégrés à l'espace en complément des jardins déjà existants.

Les activités présentées s'adresseront aux petits et grands avec des thématiques telles que jardiner 12 mois par année, apprivoiser la germination et les pousses ou encore réaliser son compost. La conférence sur l'économie circulaire et l'impact économique de l'achat local présentée par Alain Dumas, économiste et formateur, vaudra certainement un arrêt!

### **Nouveauté: se procurer une carte de dégustation en prévente!**

Comme les années précédentes, afin de déguster les délicieux produits offerts par nos exposants, les festivaliers devront se procurer une carte de dégustation rechargeable. En nouveauté cette année, pour bonifier l'expérience des utilisateurs, il sera possible de se procurer un forfait de dégustation en prévente.

À l'achat d'un forfait en prévente, les festivaliers auront la chance de **déguster en primeur, lors des Délices d'automne, un tout nouveau produit de La Crèmerie des Trois-Rivières**. Un petit plus pour les *foodies* qui aiment découvrir des produits en avant première!

Les forfaits sont disponibles en prévente à partir de maintenant sur [sur delicesdautomne.qc.ca!](http://delicesdautomne.qc.ca)

### **À propos des Délices d'automne**

Venez célébrer cet évènement marquant du 7 au 10 octobre 2022 sur l'Esplanade de Trois-Rivières sur Saint-Laurent, un lieu majestueux au confluent de la rivière Saint-Maurice et du fleuve Saint-Laurent, à quelques pas du centre-ville de Trois-Rivières. Lors de la fin de semaine de l'Action de grâce, venez rencontrer les producteurs, transformateurs et restaurateurs offrant les meilleurs produits du terroir québécois! Goûtez, découvrez et soyez divertis grâce aux kiosques et activités nombreuses et diversifiées : dégustations, démonstrations culinaires, conférences, duels de chefs, et plus encore! Avec les Délices d'automne, vous en verrez de toutes les saveurs!

Source:

Marie-Michelle Mantha

Directrice générale adjointe

Corporation des Évènements de Trois-Rivières

[mmmantha@ce3r.com](mailto:mmmantha@ce3r.com)

Média:

Alexandra Caissy  
Chargée de projets communication et marketing  
Corporation des Évènements de Trois-Rivières  
[acaissy@ce3r.com](mailto:acaissy@ce3r.com)  
819-852-8209

