



**COMMUNIQUÉ DE PRESSE**  
Pour diffusion immédiate

# **LES DÉLICES D'AUTOMNE : UN 20<sup>e</sup> ANNIVERSAIRE GRANDIOSE!**

**Une programmation enlevante et de nombreuses activités au menu**

**Trois-Rivières, 9 septembre 2019** – La Corporation des Évènements de Trois-Rivières annonçait aujourd'hui avec beaucoup d'enthousiasme et de fébrilité les détails concernant le 20<sup>e</sup> anniversaire des Délices d'automne, un événement GRATUIT qui se déroulera pour la toute première fois sur l'Esplanade de Trois-Rivières sur Saint-Laurent du 11 au 14 octobre 2019. Pour l'occasion, l'organisation réserve aux festivaliers une pléiade d'activités plus diversifiées les unes que les autres. Au menu, **75 exposants**, des personnalités telles qu'**Hugo Girard, Isabelle Huot** et le duo **Jessie et PH**, une foule d'ateliers culinaires, des conférences, les célèbres combats de chefs, des soirées de dégustations, des spectacles et de nombreuses surprises vous attendent sur ce nouveau site grandiose!

Des personnalités vedettes qui vous surprendront!

La 20<sup>e</sup> édition des Délices d'automne s'annonce à la fois divertissante et captivante avec, entre autres, quatre activités menées par des vedettes du domaine culinaire. Tout d'abord, l'organisation est fière de recevoir la célèbre docteure en nutrition Isabelle Huot qui animera, le lundi 14 octobre, deux ateliers forts intéressants. Le premier portera sur le nouveau guide alimentaire canadien et son objectif d'atteindre une assiette équilibrée, alors que le second consistera en des conseils simples, efficaces et concrets afin d'opter pour des choix judicieux pour faire sagement son épicerie.

Dimanche 13 octobre, ne manquez pas l'atelier culinaire d'Hugo Girard au Grill des Délices d'automne! Animateur des émissions *Fous du BBQ* et *BBQ non-stop*, Hugo Girard transmet sa

passion pour les grillades avec force! Un évènement haut en couleur qui promet de divertir les gourmands.

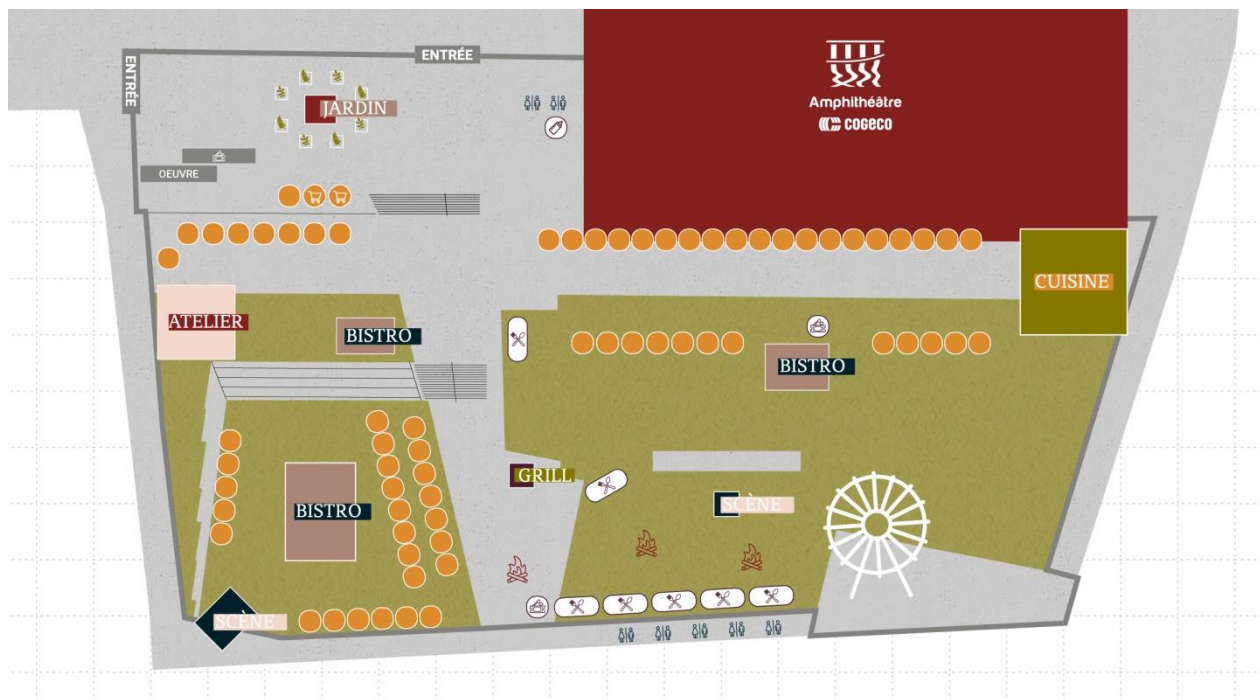
Enfin, samedi 12 octobre, le duo formé de Jessie et PH prendra d'assaut la Cuisine pour deux ateliers très actuels. Le premier portera sur l'environnement et la santé, alors que le second portera sur l'éthique animale. Ceux qui se sont d'abord fait connaître pour leur participation à Occupation double se consacrent désormais à leur projet *Végane, mais pas plate!*. Découvrez avec eux les enjeux du véganisme sous toutes ses facettes!

### Un nombre record d'exposants

Avec son nouvel emplacement sur l'Esplanade de Trois-Rivières sur Saint-Laurent, les Délices d'automne disposent d'un terrain de jeux immense qui permettra, entre autres, d'accueillir plus de **75 exposants!** Cela représente une augmentation de 27% si l'on compare à l'édition précédente. Cette année, l'organisation a misé sur la variété en proposant huit catégories d'exposants à ses festivaliers : **Boissons, Condiments et épices, Fromages, Les à-côtés, Prêt-à-manger, Produits alcoolisés, Sucreries et Viandes, poissons et charcuteries.** Des producteurs, transformateurs et restaurateurs de partout au Québec seront réunis pour faire découvrir des produits d'ici aux festivaliers, dans l'objectif de mettre en valeur le terroir québécois.

« La variété sera au cœur de cette 20<sup>e</sup> édition! Les exposants sont au centre des Délices d'automne depuis deux décennies, et ils continueront de l'être, tout en offrant des produits plus diversifiés que jamais! La passion de nos artisans est contagieuse et l'objectif des Délices d'automne sera toujours, d'abord et avant tout, de faire briller les producteurs, transformateurs et restaurateurs du Québec » affirme Roger Picard, président de la Corporation des Évènements de Trois-Rivières.

### Un site exceptionnel



L'Esplanade de Trois-Rivières sur Saint-Laurent offre un immense terrain de jeux pour les Délices d'automne. L'évènement bénéficiera d'une vue imprenable sur le fleuve Saint-Laurent et la rivière Saint-Maurice et permettra aux gens de la Mauricie et de partout en province de découvrir ce site exceptionnel encore peu connu du public.

Deux fois plus grand que l'ancien emplacement du parc portuaire, l'Esplanade de Trois-Rivières sur Saint-Laurent permet de mettre en place une programmation encore plus variée et d'offrir plus d'activité à ses festivaliers.

Différents espaces présentés lors de l'édition 2018, soit la Cuisine, le Grill, le Jardin et les Bistros seront de retour cette année en version améliorée. La Cuisine, où se déroulent entre autres les combats de chefs et différents ateliers, sera 40 % plus grande pouvant ainsi accueillir plus de visiteurs. Un troisième Bistro s'ajoute également au site des Délices d'automne avec une vocation expérientielle où plusieurs ateliers prendront place.

De nouvelles zones verront aussi le jour, tel que la Scène avec une belle programmation musicale mettant en lumière des artistes de la région, mais également des spectacles pour enfants. L'Atelier s'ajoute également au site de l'évènement, un lieu parfait pour les gens en soif constante de connaissances.

Afin de créer une ambiance festive et chaleureuse, le nouveau site des Délices d'automne sera aménagé de manière à réchauffer le cœur des passionnées de gastronomie et de découvertes culinaires. Plusieurs zones de chaleurs avec des foyers, dont une comprenant un foyer géant, seront proposées afin que les festivaliers puissent s'asseoir, se réchauffer et déguster leurs produits.

### 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 contient une foule d'ateliers qui animeront la foule tout au long du week-end.

### **La Cuisine**

Le grand chapiteau rassembleur de la Cuisine présentera son lot d'ateliers. Apprenez, entre autres, à confectionner des caramels avec Coquelicot, à cuisiner de la nourriture indienne avec Curry! Curry!, ou encore à apprêter des produits régionaux, tels que les champignons sauvages, avec le chef Maxime Lemaire. Les festivaliers ne voudront pas manquer le passage de Josey Arsenault, qui viendra présenter sa conférence *Tout savoir sur l'alimentation cétogène* (régime keto), présentée par le 106,9 Mauricie.

### **L'Atelier et le Bistro**

L'Atelier fera son apparition cette année aux Délices d'automne afin d'offrir des animations interactives et participatives pour les festivaliers. Ce sera l'occasion de découvrir comment fabriquer son propre fromage avec l'entreprise U MAIN, d'en apprendre sur les principes de

l'agriculture urbaine avec les fermes Lufa, de faire sa propre pâte à pizza avec la boulangerie Galoto et plus encore!

Le nouveau site comprendra également trois Bistros, dont un nouveau Bistro expérientiel où se dérouleront des ateliers sur la mixologie, la distillerie et autres ateliers entourant les boissons de tout genre. Les festivaliers pourront, entre autres, découvrir comment faire son gin maison avec Ginius, le procédé de fabrication de la bière agricole avec la ferme du Tarieu, ou même en apprendre davantage sur la composition et la fabrication du Bourgeon avec l'entreprise Wabasso.

### **Le Grill**

À la suite de leur retentissant succès l'année dernière, Simon de l'Est et Stéphane Gadbois, les experts du grill, seront de retour avec leurs ateliers mettant en lumière un talent unique sur le barbecue tout au long de l'évènement! Les auteurs du livre *Le barbecue pour les nules* sont définitivement à mettre sur la liste des ateliers à ne pas manquer!

### Des Soirées à l'ardoise qui vous surprendront!

Pour une deuxième année consécutive, les Délices d'automne présentent les Soirées à l'ardoise ! Ces événements de dégustation animés par de fins connaisseurs se déroulent en soirée de 17h à 19h dans la Cuisine. Le 11 octobre, découvrez le gin québécois avec le sommelier Olivier de Maisonneuve dans une soirée de dégustation où la boisson sera servie en accord avec de délicieuses bouchées du Buck : Pub Gastronomique. Le 12 octobre, le sommelier François Larouche anime une dégustation de vins du monde en accord avec des bouchées préparées par Le Castel 1954. Finalement, le 13 octobre, découvrez les meilleures bières de microbrasserie de la Mauricie lors d'une soirée de dégustation animée par Mike Deschambault de MicroTournée, en collaboration avec La Maison de débauche par le Carlito. Les billets pour les Soirées à l'ardoise sont en vente dès maintenant sur le site Internet des Délices d'automne.

### Un incontournable : les Combats de chefs!

Impossible de ne pas renouveler ce happening qui attire les foules chaque année! Les Combats de chefs sont de retour en force avec huit chefs de la région qui s'affronteront lors d'une compétition amicale animée par Maxime Lemaire. La compétition sera présentée le samedi et dimanche, alors que la finale se déroulera le lundi 14 octobre à 14h35. De plus, Le Combat de chefs de la relève sera de retour cette année! C'est lors de la finale régionale de *Les Brigades Culinaires* que les cinq équipes finalistes de la région de la Mauricie se disputaient les deux places disponibles. La Tuque High School et l'École secondaire Val-Mauricie se disputeront les honneurs lors d'un combat revanche bien spécial où plusieurs surprises les attendent le 13 octobre, de 10h30 à 11h30.

De plus, ne manquez pas un combat bien spécial vendredi 11 octobre dans la Cuisine, alors que le maire de Trois-Rivières Jean Lamarche affrontera le directeur général de la Corporation des Évènements, Steve Dubé!

### Des spectacles toute la journée!

En nouveauté cette année, la Scène des Délices d'automne accueillera des spectacles musicaux tout au long de la journée pendant les quatre jours de l'évènement. Les visiteurs pourront donc circuler sur le site dans une ambiance festive et chaleureuse. Des spectacles pour les enfants seront aussi proposés en matinée du samedi au lundi. Ainsi, une quinzaine d'artistes en tout genre animeront le site de l'Esplanade de Trois-Rivières sur Saint-Laurent pour le plus grand bonheur des mélomanes et des familles.

### Des surprises pour le 20<sup>e</sup> anniversaire

En plus de proposer un tout nouveau site qui fera le bonheur des festivaliers, l'organisation réserve de nombreuses surprises afin de souligner l'anniversaire de cet évènement marquant de la région.

Six artisans de la Mauricie ont concocté des d'objets afin de créer une collection pour souligner les 20 ans des Délices d'automne. Ces objets seront en vente à la Boutique lors de l'évènement. On y retrouvera une bougie concoctée par Flambette, une collection de couteaux par La Manchure, des savons par Belles à croquer, une collection de napperons par Atelier Dézy, des tasses en poterie artisanale par Aurélie Normandin ainsi qu'un coton ouaté sérigraphié des Malignes.

Également, les petits et grands seront heureux d'apprendre qu'une grande roue de 60 pieds de hauteur s'érigera sur l'Esplanade de Trois-Rivières sur Saint-Laurent afin d'offrir GRATUITEMENT des tours aux festivaliers! Cette dernière offrira une vue à couper le souffle puisqu'elle sera située au coin du fleuve Saint-Laurent et de la rivière Saint-Maurice. Du jamais vue à Trois-Rivières!

Finalement, en partenariat avec Boréal, centre d'histoire de l'industrie papetière, les familles seront invitées à tester leurs habiletés de bûcherons par l'entremise de différentes épreuves! Les visiteurs pourront s'amuser avec plusieurs activités, comme le godendart sur le site des Délices d'automne, ainsi que le lancer de la hache et le jeu-questionnaire de Jos directement au Boréal tout au long du week-end.

### Le développement durable au cœur de l'évènement

Encore une fois cette année, les Délices d'automne placent le développement durable au cœur de son évènement. Plusieurs initiatives seront à nouveau mises en places, tel que les îlots de tri à quatre voies Recyc-Québec (déchets, recyclage, compost et consignes), le Jardin animé par Mon Jardin Urbain et le programme *Vers des Délices plus verts* pour les exposants. De plus, en nouveauté et en collaboration avec Recyc-Québec, des stations de remplissage d'eau fraîche et filtrée seront accessibles aux festivaliers, qui seront d'ailleurs invités à apporter leur propre contenant réutilisable. L'Escouade Verte Recyc-Québec sera également en action lors de l'évènement afin d'encourager les festivaliers à opter pour un comportement responsable.

Ajoutons à cela que les Délices d'automne atteignent pour la première fois le niveau 2 de la norme BNQ en gestion responsable d'événements (9700-253).

### **Merci aux partenaires**

De nombreux partenaires de l'évènement ont confirmé leur présence encore une fois cette année. Parmi ceux-ci on retrouve, entre autres, la Ville de Trois-Rivières, le gouvernement du Québec, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), le Plan de développement de l'agriculture et de l'agroalimentaire de la Mauricie (PDAAM), la Société des Alcools du Québec (SAQ), Doyon Desprès, Cuisifab, Trois-Rivières Centre, Pepsi, Recyc-Québec, Cogeco, Mon Jardin Urbain, ainsi que les députés Jean Boulet, Sonia Lebel et Simon Allaire.

Le 20<sup>e</sup> anniversaire des Délices d'automne, c'est un évènement à ne pas manquer du 11 au 14 octobre sur l'Esplanade de Trois-Rivières sur Saint-Laurent! Venez vivre cette expérience unique et grandiose où vous en verrez de toutes les saveurs!

- 30-

Source :

Marie-Michelle Mantha, Directrice générale adjointe

Corporation des Évènements de Trois-Rivières

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