

## **La MRC de Montmagny participe à l'accueil de Marc Veyrat, chef de renommée internationale, à L'Isle-aux-Grues**

**L'Isle-aux-Grues, le 3 septembre 2024** – C'est avec une immense fierté que la MRC de Montmagny a collaboré à l'accueil du célèbre chef français Marc Veyrat, à L'Isle-aux-Grues, le lundi 2 septembre dernier. En visite dans notre région, le chef Veyrat a notamment rencontré des producteurs locaux ainsi qu'un groupe d'étudiants et de représentants du Centre de formation professionnelle L'Envolée, lors d'un événement hors du commun organisé pour l'occasion.

Cet événement s'inscrivait dans le cadre de la semaine spéciale organisée par La Vie agricole, du 1er au 9 septembre 2024, en hommage au terroir québécois et à sa gastronomie. Pour l'occasion, une trentaine de personnes, dont de jeunes apprentis cuisiniers du CFP L'Envolée, ont eu l'opportunité de rencontrer le chef Veyrat, connu pour son amour des produits locaux et son engagement envers une cuisine bio et durable.

La rencontre à L'Isle-aux-Grues a également permis à nos producteurs locaux de discuter avec le chef Veyrat des richesses culinaires de notre région, mais aussi de découvrir plus d'une vingtaine de produits du terroir Magnymontien lors d'un dîner-dégustation soigneusement préparé par la MRC afin de mettre en valeur nos produits locaux distinctifs. Le maire de l'île, M. Frédéric Poulin, en a profité pour faire découvrir sa recette spéciale de fondue aux fromages, un délice apprécié de tous.

« Accueillir Marc Veyrat, une légende vivante de la gastronomie, est un honneur pour notre région. Cela met en lumière non seulement la qualité de notre accueil, mais aussi la beauté et la richesse de notre terroir. C'est un moment de grande fierté pour les gens de la MRC de Montmagny », a souligné M. Frédéric Jean, préfet de la MRC de Montmagny.

Marc Veyrat, autodidacte et fils d'agriculteur, est l'un des chefs les plus respectés au monde. Récompensé à trois reprises par trois étoiles au Guide Michelin et honoré par deux notes parfaites de 20/20 au Gault et Millau, il est également récipiendaire de l'Ordre national de la Légion d'honneur. Son approche unique, alliant innovation culinaire et respect des produits de la nature, a révolutionné la cuisine contemporaine.

Un autre moment fort de la journée a été la présence du chef Magnymontois Frédéric Cyr, directeur culinaire au Fairmont Le Château Frontenac. Sa participation à l'événement a apporté une touche de fierté et d'authenticité, rendant cette rencontre encore plus spéciale.

Organisée par La Vie agricole en collaboration avec des partenaires locaux et avec l'appui financier et technique de la MRC de Montmagny pour la tenue de cet événement à L'Isle-aux-Grues, cette semaine spéciale est un véritable hommage au terroir québécois et à la gastronomie, mettant en avant des figures emblématiques telles que Marc Veyrat.

Source : Isabelle Normand | Conseillère en communication | [communication@montmagny.com](mailto:communication@montmagny.com)  
418 248-5985, poste 321.

Information : Nancy Labrecque | Directrice générale | MRC de Montmagny |  
[nlabrecque@montmagny.com](mailto:nlabrecque@montmagny.com) | 418 248-5985, poste 323.