



Les partenaires et invités de la soirée : Marcel Landry, de Médifce, Olivier De Montigny, chef invité de La Chronique, Fabien Poirier, propriétaire de Chez Fabien, Frédéric Gariépy, porte-parole de l'Aile Jeunesse, Claudine Gélinas, de Co-operators et partenaire de l'Aile Jeunesse, Vicky Marchand, directrice générale de la CCIM, Véronique Grenier, sommelière invitée, et Martin Dutou, des Productions Art'iculé et partenaire de service de l'Aile Jeunesse. (Photo : Arbour Photographe)

Grande première pour l'Aile jeunesse

Pénélope Clermont

Mardi 24 mars 2015

Les membres de la Chambre de commerce et d'industrie Les Moulins (CCIM) ont eu droit à une délicieuse soirée, le 17 mars, alors que se tenait la première édition de la soirée des vins organisée par l'Aile jeunesse au restaurant Chez Fabien.

«La Chambre de commerce organisait une soirée des vins depuis plusieurs années, mais elle n'était pas prête à en tenir une avant l'année prochaine, je crois. Comme à l'Aile jeunesse, on se cherchait une soirée majeure, on a décidé de prendre la relève», a expliqué le porte-parole de l'Aile jeunesse de la CCIM, Frédéric Gariépy.

Consistant principalement en une activité de réseautage entre les membres, la soirée comportait un menu à faire l'envie de tous. «Les gens ont droit à un repas cinq services et chacun des services est accompagné d'un vin proposé par une sommelière réputée et

reconnue au Québec, Véronique Grenier. Fabien (Fabien Poirier, propriétaire du restaurant hôte) a aussi invité le chef Olivier De Montigny, du restaurant La Chronique à Montréal. C'est la première fois qu'il invite un autre chef dans sa cuisine. Ce sera une nouvelle expérience», a ajouté M. Gariépy, peu avant le début du repas.

Cette nouvelle initiative de l'Aile jeunesse a su attirer de nombreux épicuriens le 17 mars, les 85 places disponibles ayant toutes trouvé preneurs. «C'est une soirée dont on voulait que les gens se souviennent. On voulait apporter une nouvelle optique et une nouvelle dynamique, a déclaré le porte-parole. J'espère que ça deviendra une tradition! Jusqu'à maintenant, tout le monde semble apprécier l'expérience. Surtout que la totalité du coût d'entrée est utilisée pour les produits et les vins servis.»

Pour plus d'information sur les activités de la CCIM, visitez le www.ccimoulins.com.