

Rendez-vous de la gastronomie forestière 2024

La grande tablée des veuves de chasse est de retour!

La Tuque, le 11 septembre 2024 – L'agglomération de La Tuque renouvelle sa participation aux Rendez-vous de la gastronomie forestière cette année en organisant la 2^e édition de la grande tablée des veuves de chasse, un événement qui a connu beaucoup de succès l'an dernier. Cette activité est chapeautée par l'équipe touristique de la Ville de La Tuque et aura lieu le jeudi 3 octobre prochain, à la Microbrasserie La Pécheresse.

La grande tablée des veuves de chasse est présentée dans le cadre des rendez-vous MYCO, le plus important événement de gastronomie forestière au Québec, ainsi qu'en prémices au Festival de chasse de La Tuque, qui lui aura lieu du 30 octobre au 2 novembre. La grande tablée des veuves de chasse sera présentée cette année par la municipalité en partenariat avec Tourisme Mauricie, les Champignons de Lac-Édouard, la Filière mycologique de la Mauricie, La Pécheresse et le Festival de chasse La Tuque.

L'activité aura lieu en deux temps. Il y aura d'abord à 17 h l'apéro et un atelier mycologique offert par Mme Lorraine Hallé, guide mycologue des Champignons de Lac-Édouard, qui sera suivi à 18 h 30 d'un repas mettant en vedette les délicieuses pizzas de La Pécheresse. Les participants auront le choix entre une pizza escargots, chanterelles à pied jaune, fromage brie, oseille, sauce crémeuse à la fleur d'ail, poivre des dunes (fromage bleu en option) ou une pizza bolets, sauce blanche à la bière Miss Ghost, mozzarella, cheddar, lardons, ciboulette et myrique baumier. Les pizzas seront accompagnées d'une salade de laitue, oseille, roquette, concombre, carotte gingembre lactofermentées, avec une vinaigrette bacon et bolet. Le dessert sera une crème brûlée aux lactaires odeur d'érable avec mignardise de bolet.

Pour y participer, il faut se procurer un billet au coût de 45 \$ taxes incluses. Les billets sont en vente jusqu'au 26 septembre, payables en argent comptant seulement, au bureau d'accueil du parc des Chutes-de-la-Petite-Rivière-Bostonnais, ainsi qu'au Service du loisir, de la culture et de la vie communautaire, dont les bureaux sont situés à la gare au centre-ville de La Tuque. Il y a 120 billets disponibles seulement. Les gens qui désirent avoir plus d'informations à ce sujet sont invités à communiquer avec Tourisme La Tuque au 819 523-8200, poste 2632.

Le nom de l'événement, la grande tablée des veuves de chasse, est un clin d'œil à l'histoire latuquoise, où à cette période de l'année consacrée à la chasse à l'orignal, la ville de La Tuque se vide d'un nombre important de ses habitants partis en forêt. Bien qu'aujourd'hui beaucoup de femmes pratiquent la chasse à l'orignal, dans un passé pas si lointain les Latuquoises restaient souvent en ville où on les surnommait les veuves de chasse. L'histoire ne dit pas toutefois jusqu'à quel point elles en profitaient pour s'amuser en l'absence de leur homme! Le comité organisateur a donc profité de l'occasion pour faire un clin d'œil à ce pan de l'histoire de La Tuque, bien que la soirée soit ouverte à toutes et à tous.

Le mycotourisme est de plus en plus populaire au Québec. Les objectifs de MYCO sont de permettre l'innovation et la création en s'associant à des entreprises existantes, ce qui permet de faire découvrir au public les plaisirs gastronomiques qu'offre la forêt.

La Tuque est donc aux premières loges en Mauricie pour réaliser ce type d'activité en raison de son ADN forestier. D'ailleurs, de plus en plus de pourvoiries latuquoises offrent des activités liées à la mycologie à leurs clients, quelques entreprises latuquoises ont inclus les champignons forestiers dans leur menu et plusieurs cueilleurs de champignons forestiers latuquois fournissent les tables des restaurants partout en Mauricie.

CITATION

« La Ville de La Tuque est ravie de renouveler son engagement avec MYCO, un événement qui incarne la diversité et la durabilité de la gastronomie forestière. La grande tablée des veuves de chasse contribue à faire rayonner nos produits locaux et valorise les trésors qui se trouvent en forêt. Il s'agit d'une très belle activité que nous sommes fières d'organiser. Merci à nos partenaires, qui une fois encore cette année, ont répondu présents lorsque nous leur avons demandé de l'aide pour faire de cette soirée un succès. »

- *Valerie Fortin, chef de développement et maintien touristique à la Ville de La Tuque*

-30-

Sources :

Valerie Fortin, chef de développement et maintien touristique
Ville de La Tuque
819 523-8200, poste 2621
vfortin@ville.latuque.qc.ca

Hélène Langlais, chef de service aux communications
Ville de La Tuque
819 523-8200, poste 2112
hlanglais@ville.latuque.qc.ca