

COMMUNIQUÉ
Pour diffusion immédiate

De la Chambre à la cuisine...

Trois-Rivières - C'est ce vendredi 7 octobre, au restaurant le Castel des Prés, que le premier comité « Gourmand » issu de la Chambre de commerce et d'industries de Trois-Rivières (CCITR) et de la Chambre de commerce et d'industrie du Cœur-du-Québec (CCICQ) a mis la table pour un tout nouveau projet : le livre *De la Chambre à la cuisine*. Ce recueil inédit de recettes « coup de cœur » des grands chefs d'entreprises d'ici est une première pour les épicuriens de la Mauricie et du Centre-du-Québec.

« En affaires, la relation que nous entretenons avec nos clients, partenaires et collaborateurs est primordiale. Elle s'alimente d'une connaissance mutuelle. Puisque cet outil de communication extraordinaire présente les décideurs et chefs d'entreprises sous un nouveau jour, nous croyons qu'il servira d'amorce à de nouvelles relations d'affaires durables » affirme Me Luc Therrien, président de la Chambre de commerce et d'industries de Trois-Rivières.

Le projet consiste principalement à rassembler les photographies de 130 entrepreneurs, décideurs et personnalités publiques des deux régions avec leurs êtres chers, au sein d'un seul et même livre de recettes distribué à 3000 exemplaires. Ceux-ci devront faire appel à leur imagination et à leur créativité pour se démarquer dans une mise en contexte illustrant l'art de vivre.

« Bien au-delà des photographies et des images, les membres des deux Chambres feront découvrir un univers qui leur est propre. En effet, qu'il s'agisse de la recette de biscuits de Noël réalisée avec les enfants, du Cassoulet apporté à la Chasse par une froide soirée d'automne ou encore du repas préparé sur le grill lors d'un rassemblement familial, les lecteurs pourront savourer chaque histoire personnelle. Ainsi, les entreprises bénéficieront, par ricochet, d'une visibilité hors du commun » ajoute M. Jean-Denis Girard, président de la Chambre de commerce et d'industrie du Cœur-du-Québec. « C'est cet aspect et le fait que personne ne se départi d'un livre de recette qui distingue le projet *De la Chambre à la cuisine* de tous les autres répertoires de gens d'affaires » d'ajouter celui-ci.

« C'est un immense privilège que nous avons de réaliser un si beau projet conjointement » affirme Martine Pépin, directrice générale de la CCICQ. « Nous partageons le même espace économique et nos membres respectifs ont avantage à tisser des liens ensemble. Nous sommes donc confiants que le projet *De la Chambre à la cuisine* amorce une collaboration continue, toujours plus solide, entre les Chambres des deux rives » d'ajouter cette dernière.

« Ce projet est comme la tarte aux pommes! Tout le monde l'aime! » s'est plu à conclure Caroline Beaudry, directrice générale de la CCITR, reprenant l'expression de l'un de ses administrateurs. « Nous remercions la Chambre de commerce et d'industrie des Bois-Francs et de l'Érable qui a eu l'idée originale et l'a gentiment partagé. Au cours des prochaines semaines, nous mettrons les bouchées doubles pour concrétiser ce projet à temps pour l'arrivée du printemps 2012 » a ajouté cette dernière. Mentionnons que *De la Chambre à la cuisine* sera réalisé localement en partenariat avec la firme graphique D communication graphique, le photographe Éric Massicotte Photo et Mario Gianni du Manoir Bécancourt. Elle mettra en valeur les produits du terroir grâce à la participation de la Corporation de développement agroalimentaire du Centre-du-Québec et de l'UPA Mauricie.

- 30 -

Sources :

Caroline Beaudry, directrice générale, CCITR
Tél. Trois-Rivières : 819-375-9628

Martine Pépin, directrice générale, CCICQ
Tél. Cœur-du-Québec : 819-294-6010

À propos de la Chambre de commerce et d'industries de Trois-Rivières

La Chambre qui regroupe 927 membres au 30 avril 2011, répartis dans plus de 600 entreprises, contribue activement au développement socio-économique et au dynamisme de la région depuis 130 ans. Figurant parmi les 15 plus importantes chambres au niveau provincial, elle permet aux membres de se constituer un solide réseau d'affaires en plus de disposer des avantages associés à la force de ce réseau. Elle représente les intérêts du milieu des affaires dans des dossiers où une position doit être connue. Pour ce faire, 14 décideurs du monde des affaires siègent au Conseil d'administration de l'organisation.

La Chambre est fière d'être accréditée avec distinction par la Fédération des chambres de commerce du Québec depuis 2008. Cette attestation, gage de dynamisme et d'efficacité, lui a été décernée pour le rôle de premier plan qu'elle exerce dans la communauté d'affaires trifluvienne. Cette dernière fut reconduite en 2011 et ce, jusqu'en 2013.



À propos de la Chambre de commerce et d'industrie du Cœur-du-Québec

Grâce à son vaste réseau de gens d'affaires, la CCICQ représente plus de 839 représentants exerçant leurs activités dans 548 entreprises de tous les secteurs de l'économie sur l'ensemble des MRC de Bécancour et de Nicolet-Yamaska. Plus important réseau de gens d'affaires et d'entreprises de son territoire, la Chambre de commerce est l'ardent défenseur des intérêts de ses membres au chapitre des politiques publiques, favorisant ainsi un environnement d'affaires innovant et concurrentiel. En ce sens, quinze (15) administrateurs et cinq (5) observateurs, issus de la communauté d'affaires du territoire desservi, forment le nouveau conseil d'administration.

La Chambre est fière d'être accréditée avec distinction par la Fédération des chambres de commerce du Québec depuis 2006. Cette attestation, gage de dynamisme et d'efficacité, lui a été décernée pour le rôle de premier plan qu'elle exerce dans la communauté d'affaires. Cette dernière fut reconduite en 2009 et renouvelable en 2011.



INFORMATION COMPLÉMENTAIRE

Membres du comité « Gourmand »

Nom	Entreprise
Francine Beudet	Centre des Roses
Caroline Beaudry	CCITR
Marie-Nathalie Genest	ST Marketing
Jonathan L. McKnight	CCICQ
Martine Pépin	CCICQ
Marie-Josée Savard	Musée des religions du monde
Marie-Pier Séguin	CCITR
Francine Tousignant	Culture Centre-du-Québec
Luc Therrien	Lambert, Therrien, s.e.n.c.
Jean-Denis Girard	Caisse Desjardins Godefroy



De La Chambre À la Cuisine

Découvrez les délicieuses recettes
de nos chefs d'entreprises




Chef Jean-Louis Provencher
Nom de l'entreprise

Lorem ipsum dolor sit amet, ligula integer pede sodales tussit, laetia sigis, aliquid quam oras amet cicerpit mi. Ultricies diam rhoncus morbi, fermentum in, a scelerit odio, in metis. Praeterea eleifend tirsip vel potenti sed, sitz pendia nostra scotis sed velit. Fusce imperdiet maecenas nibh pellentesque natus natus, tortor aliquam vel venenatis, eleifend et libero tussit et sem libero.

**Rôti sur pâtes aux poivres
et ses légumes grillés**

Ingédients

- 125 ml. laitue (partie d'été)
- 2 ml. zit amet, ligula integer
- 4 g. pede sodales tussit
- 1 g. rhoncus diam rhoncus morbi
- 250 ml. fermentum in, a scelerit odio
- 2 ml. Praeterea eleifend
- 1 tirsip vel potenti sed
- 3 sitz pendia nostra

Préparation

01 Lorem ipsum dolor sit amet, ligula integer pede sodales tussit, laetia sigis, aliquid quam oras amet cicerpit mi. 02 Ultricies diam rhoncus morbi, fermentum in, a scelerit odio, in metis. 03 Praeterea eleifend tirsip vel potenti sed, sitz pendia nostra scotis sed velit. 04 Fusce imperdiet maecenas nibh pellentesque natus natus, tortor aliquam vel venenatis, eleifend et libero tussit et sem libero. 05 Sitz pendia nostra scotis sed velit. 06 Sapien scotis, natus sem sem, conmodo et et ut proin tirsip, et odio laetia parturient tempus ante porta, natus tris adipiscing, ut natus lorem ipsum vel. 07 Les mi aliquet a laortis.

