

FESTIVAL DES CHAMPIGNONS FORESTIERS DU KAMOURASKA CHEZ CÔTÉ EST

DÉCOUVRIR, CUISINER ET DÉGUSTER LES CHAMPIGNONS FORESTIERS

Tous les détails dans les bureaux d'informations touristiques sur Facebook/Champignons Kamouraska,
www.mycotourismekamouraska.com et www.cote-est-a-kamouraska.com

Du 2 au 4 septembre 2016

CONCOURS DU PLUS GROS CHAMPIGNON HOMARD* - 200 \$ À GAGNER!

DÉMONSTRATIONS CULINAIRES DES CHEFS EN DIRECT

MENU TAPAS, KIOSQUES ET CONFÉRENCES

ACTIVITÉS DE DÉCOUVERTE EN FORÊT (inscription 418 495-2054, poste 112)

BANQUET GASTRONOMIQUE 5 SERVICES (réservation 418 308-0739)

LES CHEFS CUISINIERS PARTICIPANTS



Le chef invité

**GUILLAUME
SAINT-PIERRE**

Jeune chef accompli de Québec, il travaille actuellement à son nouveau projet de restaurant qui ouvrira ses portes cet automne dans la vieille Capitale.



Le chef hôte

KIM CÔTÉ
et sa **BRIGADE**

Kim Côté est chef et copropriétaire avec Perle Morency du Café Bistro Côté Est situé au bucolique village de Kamouraska. Fier de promouvoir les produits régionaux, Kim souhaite faire connaître la cuisine des champignons forestiers.

...et plusieurs autres chefs

LES CONFÉRENCIERS PARTICIPANTS

FRANCOIS-XAVIER FAUCK de CHAPEAU LES BOIS! parle du **CHAGA**

PASCALE G. MALENFANT de BIOPTERRE parle de **L'ÉCONOMIE MYCOLOGIQUE AU KAMOURAKA**

NATHALIE JOANNETTE de FOU DU COCHON parle de la **FLORE FONGIQUE DU SAUCISSON KAMOURASKOIS**

CHRISTINE GAUTHIER parle de la **COLORATION TEXTILE AVEC LES CHAMPIGNONS**

Les promoteurs



Merci à nos partenaires et commanditaires



* Dermatose des russules (*Hypomyces lactifluorum*)