

Quatre restaurants en une soirée avec le rallye gourmand

•

[JEAN-FRANCOIS GAGNON](#)

La Tribune

(MAGOG) Quatre plats dans autant de restaurants différents en une seule et même soirée. Une virée improbable? Non, puisqu'il s'agit précisément de ce qu'offre le rallye gourmand développé par l'entreprise Panoratours de Magog.

Ouvrant depuis longtemps au sein de l'industrie touristique, Alain Fabry a démarré Panoratours il y a trois ans seulement. L'entreprise propose divers produits, dont des rallyes originaux. Le rallye gourmand est la dernière trouvaille de son fondateur.

Le premier rallye gourmand de l'histoire de Panoratours a eu lieu mercredi dernier. Deux douzaines de personnes, notamment des représentants des médias et de l'industrie touristique, ont pris part à l'activité.

Durant la soirée, qui a duré un peu plus de quatre heures, les participants ont dégusté un plat dans chacun des quatre restaurants associés au projet, L'Actuel bar & grill, la Table Alain Roger, Les Péchés de Pinocchio ainsi qu'Aux Jardins Champêtres.

Transportés à bord d'un minibus entre les restaurants, les participants ont notamment englouti du magret de canard, du boudin, une soupe tonkinoise au lapin ainsi qu'une crème brûlée à l'érable.

Puisqu'il s'agissait d'un Party de fou, la version éclatée du concept, les convives ont d'abord eu droit au plat principal, puis à une entrée, une soupe et, finalement, au dessert. «Ce rallye offre les mêmes plaisirs que le menu découverte, mais vous goûterez les mets dans un ordre non conventionnel. Surprise garantie!» explique une publicité de Panoratours.