

## [Nouveau à Sherbrooke: Le Rallye gourmand.](#)

Le mercredi 21 avril 2010 Article Les Matins de l'Estrie

Souper dans 4 restos différents lors d'un rallye gourmand organisé par Panoratours. Voici le site internet à consulter. [www.panoratours.com](http://www.panoratours.com) courriel [info@panoratours.com](mailto:info@panoratours.com)

Cynthia Dubé  
Journal de Sherbrooke

Une nouvelle activité gastronomique s'amène à Sherbrooke! *Le Rallye Gourmand*, organisé par l'entreprise Panoratours, vous fera vivre une délicieuse expérience gustative, grâce à la complicité de quatre restaurateurs de chez nous. L'avant-première avait lieu cette semaine et j'étais de la partie...

Il y trois ans, Alain Fabry lançait dans notre région une nouvelle entreprise spécialisée dans l'organisation de rallyes de tout genre. Le concept a fait du chemin et monsieur Fabry s'amène maintenant avec une toute nouvelle activité gastronomique, au coeur de Sherbrooke. *Le Rallye Gourmand* permet aux amoureux de fine cuisine de découvrir, dans une seule et même soirée, les talents de cuisiniers de quatre restaurants de renom, soit La Table du Chef, L'Olive Bleue, Le Bouchon et le Lo Ré.. « L'idée m'est apparue soudainement! Dès la première réunion, les quatre propriétaires ont accepté immédiatement l'invitation », indique l'instigateur du projet, Alain Fabry, qui organise aussi des rallyes gourmands dans la ville de Magog.

Chaque chef vous accueille dans leur établissement pour vous faire déguster de savoureux plats, faits à partir de produits du terroir. Lors de chaque rallye, un tirage au sort détermine la tâche des chefs. Chacun aura à concocter soit l'entrée, le potage, le plat principal ou le dessert. « Ce qui est intéressant, c'est qu'on ne sait jamais ce que nous allons manger! Il s'agit chaque fois d'une surprise », lance M. Fabry.

Le parcours

Pour vous, lecteurs, j'ai pris part à l'aventure *Le Rallye Gourmand*, à l'occasion d'une avant-première destinée aux gens des médias et du milieu touristique de la région. L'expérience a été délicieuse...

Mardi, 18 h. Alain Fabry nous accueille comme des rois, dans l'autobus qui nous conduit d'un établissement à l'autre, en nous servant du chocolat et un verre de porto, gracieusetés de la chocolaterie Choco-là et du Vignoble Le Cep d'Argent. Premier arrêt; rue Frontenac, au restaurant le Bouchon. Le chef copropriétaire, Stéphane Fournier, nous reçoit au vin blanc pour nous faire goûter son entrée de terrine de dindonneau et canneberges. Une véritable fête pour les papilles!

Deuxième arrêt; rue King Ouest, à l'Olive Bleue. Le propriétaire Simon Lachance nous reçoit dans l'ancienne église pour la bière et le potage. La crème tomate et mûre est délicieuse et nous ouvre l'appétit pour le repas principal, qui aura lieu à La Table du Chef, rue Victoria. Le chef propriétaire Alain Labrie nous accueille chez lui, dans une ambiance intime et chaleureuse. Celui qui a été aux commandes de la cuisine de l'Auberge Hatley, pendant 17 ans, nous a concocté une de ses spécialités, le magret de canard des Ducs de Montrichard d'Orford, accompagné d'un excellent vin rouge, choisi sur mesure par le sommelier Alexandre Scott. Dernier arrêt; sur la rue King Ouest, au Ludwig. Le propriétaire Hugo Jubinville nous fait goûter à la spécialité de son pâtissier Benjamin Oddo, le *Délice de mangues de Benjamin*. Un petit régal!

Vingt-deux heures, la soirée prend fin. Mon verdict? Une délicieuse et remarquable soirée que je recommande à tous les passionnés de bonne bouffe. L'activité du Rallye Gourmand coûte 59,95 \$ (par personne). Elle comprend le transport, l'animation, des plats savoureux de quatre restaurants, ainsi que quelques surprises. Le

prochain rendez-vous pour le grand public aura lieu le 7 mai. Les groupes (minimum de 14 personnes) peuvent aussi réserver leur *Rallye Gourmand* au 819 868-4063 ou courriel [info@panoratours.com](mailto:info@panoratours.com) Bon appétit!

Marie Ferland  
Voir Estrie

### **Détente et gourmandise**

Ce n'est un secret pour personne, Sherbrooke regorge de grandes tables. Pour les mettre à l'honneur et conjuguer bonne bouffe et bon plaisir, **Alain Fabry** a mis sur pied le Rallye gourmand. Le principe est simple: en minibus, les gourmets sont transportés dans quatre restaurants pour autant de services. "Quand les gens arrivent, on procède à un tirage au sort pour savoir dans lequel des restos on commencera la soirée, nous raconte monsieur Fabry. Même moi, je ne sais pas ce que nous y mangerons, c'est une heureuse surprise pour tous!" Entre Le Bouchon, La Table du chef, Lo Ré et L'Olive bleue, c'est une soirée délicieusement animée qui attend les participants. Attention, vous devez prendre la peine de réserver, sinon vous passerez en dessous de la table!

*CFLX-FM 95,5 Radio Communautaire de Sherbrooke*

*Le Rallye gourmand dans les Cantons*

Les bonnes tables ne manquent pas dans les Cantons-de-l'Est c'est ce qui a donné l'idée à Alain Fabry de **Panoratours** d'organiser des Rallyes gourmand à Magog, Sherbrooke et Bromont. Le principe est simple : repas quatre services servi dans quatre restaurants, accompagné de vins et/ou de bière, animation et transport en minibus. Ces rallyes s'adressent aux groupes de tous genres. Une réservation est nécessaire.

Information : 819 868-4063 ou [www.panoratours.com](http://www.panoratours.com)