

Communiqué
Événement spécial
Jeudi 27 août, 18 h

Soirée saké

*La sommelière Véronique Rivest et la
chef Marie-Chantal Lepage en tandem!*



Parc des Champs-de-Bataille
Québec (Québec) G1R 5H3

418 643-2150
1 866 220-2150

mnbaq.org

Contact de presse

Linda Tremblay
Responsable des relations
de presse

418 644-6460, poste 5532
linda.tremblay@mnbaq.org

Québec, le jeudi 30 juillet 2015 ✕ Les épcuriens, les *foodies*, les gourmets, les gourmands et tous les curieux du Québec ont rendez-vous au Musée national des beaux-arts du Québec, le jeudi 27 août prochain, pour une aventure culinaire mémorable. La sommelière de réputation internationale, Véronique Rivest, et la chef du restaurant du Musée, Marie-Chantal Lepage, combineront leurs connaissances et leurs talents pour faire découvrir le saké à tous les heureux participants. Comme la boisson nationale du Japon est en voie de devenir LA boisson branchée du moment, cette soirée thématique unique permettra de percer les mystères et de découvrir les caractéristiques de cet alcool délicat, car comme pour le vin, chaque région a son propre cru et un goût distinct.

C'est à Tokyo que Véronique Rivest a été sacrée 2^e Meilleur Sommelier du Monde en 2013, devenant ainsi la première femme de l'histoire à atteindre le podium de ce prestigieux concours. C'est avec grand art que

M^{me} Rivest a préparé la sélection de sakés japonais qui seront dégustés pour l'occasion, et desquels *Takasago Junmai Ginjo Hakusan* et *Nihonsakari Junmai Ginjo Soh Hana* feront partie.

En accord parfait avec les choix de la sommelière, les bouchées raffinées préparées par Marie-Chantal Lepage viendront ravir les papilles de tous les explorateurs culinaires. Deux voyages stimulants au Japon ont d'ailleurs su, par le passé, inspirer et influencer la chef du Musée. Pour mettre l'eau à la bouche des convives, M^{me} Lepage a révélé quelques-uns des éléments de son menu de style tapas : *tataki de thon rouge, émulsion de yuzu et fèves edamame; chaire de crabe, fines feuilles à la citronnelle et petits pois déstructurés* et enfin, *crevettes croustillantes, croûte de panko et sel de mer*. Amateurs et néophytes pourront donc explorer l'univers fascinant du saké, voire plus encore, en compagnie de deux spécialistes chevronnés. Soyez-y!

Une visite commentée de l'exposition *Inspiration Japon. Des impressionnistes aux modernes* amorcera cette soirée spéciale, histoire de plonger les visiteurs dans l'esprit nippon et dans le japonisme, le thème inspirant de l'exposition estivale du MNBAQ présentée jusqu'au 27 septembre 2015.



Soirée saké. La sommelière Véronique Rivest et la chef Marie-Chantal Lepage en tandem

Jeudi 27 août 2015, 18 h

MNBAQ Restaurant signé Marie-Chantal Lepage / 145 \$

(Membres : 130,50 \$) incluant la visite de l'exposition

Nombre de places limité

Réservations : 418 643-2150

RENSEIGNEMENTS : 418 643-2150 ou 1 866 220-2150 / mnbaq.org

Page 1 - Photo : Véronique Rivest, sommelière // Marie-Chantal Lepage, chef du MNBAQ Restaurant signé Marie-Chantal Lepage. Photo : MNBAQ, Idra Labrie

Page 2 - Intérieur du MNBAQ Restaurant signé Marie-Chantal Lepage. Photo : MNBAQ, Idra Labrie

Renseignements généraux

HEURES
D'OUVERTURE
DU MUSÉE

Du 1^{er} juin au 7 septembre 2015

Tous les jours, de 10 h à 18 h
Les mercredis, jusqu'à 21 h

**Du 8 septembre 2015
au 31 mai 2016**

Du mardi au dimanche,
de 10 h à 17 h

Les mercredis, jusqu'à 21 h
Fermé les lundis (sauf les 12
octobre et 28 décembre)
Fermé le 25 décembre

DROITS
D'ENTRÉE

Adultes : **18 \$**
Aînés (65 ans et plus) : **16 \$**
18 à 30 ans : **10 \$**
13 à 17 ans : **5 \$**
Forfait famille : **40 \$** (2 adultes
et 3 enfants de 12 à 17 ans)
12 ans et moins : **gratuit**
Membres : **gratuit**
Les mercredis,
de 17 h à 21 h : **demi-tarif**
Prix réduit pour les groupes

POUR
NOUS JOINDRE

418 643-2150 ou
1 866 220-2150
www.mnbaq.org

SERVICES
DISPONIBLES
Stationnement, boutique,
café, restaurant, accès Wi-Fi
et vestiaire gratuit

SUIVEZ-NOUS



**Inscrivez-vous à notre
infolettre mensuelle au
mnbaq.org.**

Une excellente façon de rester
au courant des nouvelles, des
événements et des activités du
Musée!