



et

**FONDATION DU PATRIMOINE DES ÎLES DE LA MADELEINE**  
*150 ans de pêche au homard aux Îles-de-la-Madeleine*

**DÉROULEMENT DE L'ÉVÈNEMENT**  
(Grand hall du Musée)

- |         |   |
|---------|---|
| 17 h 00 | <b>Arrivée des participants</b>   |
| 17 h 30 | <b>Ouverture</b><br><i>Sylvie Painchaud</i><br>Maître de cérémonie  |
|         | <b>Mot de bienvenue</b><br><i>Louis Cormier</i><br>Président du conseil d'administration du Musée de la Mer et de la Fondation du Patrimoine des Îles-de-la-Madeleine |
|         | <b>Prise de parole du présentateur principal</b><br>(à être déterminé)  |
| 18 h 00 | <b>Capsule historique (10 minutes)</b><br><i>Louis Cormier</i><br>1875 à 2025 - 150 ans de pêche au homard aux Îles de la Madeleine                                   |
| 18 h 45 | <b>Prestation musicale</b><br><i>Famille Patrice Déraspe et Marlène Vigneau</i>   |
| 19 h 00 | <b>Derniers remerciements</b><br>(Partenaires, participants, bénévoles)   |
|         | Dévoilement du montant recueilli  |

## MENU COCKTAIL DÎNATOIRE

*150 ans de pêche au homard aux Îles-de-la-Madeleine*

*Sushi de homard*

*Baluchon au Pied-de-vent*

*Mini guédilles au homard*

*Ceviche de pétoncles*

*Bouchées homard et mangue fraîche*

*Yakatori de porc asiatique*

*Mini arancini homard et tomme des Demoiselles*

*Crostini poire et fromage*

*Petite douceur*

Chef : François Richard  
(O Franco Traiteur)