



# Communiqué

Pour diffusion immédiate

## La Coupe d'Ourse : tu vas y goûter !

Rouyn-Noranda, 5 juillet 2016 – Aujourd'hui, l'équipe de La Coupe d'Ourse présentait la programmation de son 3<sup>e</sup> tournoi d'improvisation provincial. Pour l'organisation, c'était le lieu et le moment idéal pour annoncer deux nouvelles collaborations spéciales avec des producteurs d'ici : Le Gisement bistro-chocolaterie et Le Trèfle Noir, brasserie artisanale.

Nouveauté cette année, Le Gisement bistro-chocolaterie offrira trois nouvelles barres chocolatées : « Les 3 ours ». Chacune d'elle sera numérotée No1, No2 et No3. Elles sont des assemblages de chocolat belge et petits fruits. Vous pourrez également goûter à de délicieuses petites pattes d'ours enrobées de chocolat.

Fidèle partenaire de l'impro depuis plusieurs années, Le Trèfle Noir réitère, une fois de plus, son soutien envers La Coupe d'Ourse. Dans le but de se renouveler et de s'inscrire dans le thème de cette année, Alexandre Groulx, maître brasseur a accepté de brasser une nouvelle bière inspirée de la première : « La Boucles d'Or ». Brassée par Le Trèfle Noir, la nouvelle bière blonde de 6 % d'alcool aux saveurs de miel et sarrasin demeurera une exclusivité du tournoi.

« En 2014, nous avons brassé une bière nommée "La Coupe d'Ourse" puis, quelques mois plus tard, de nombreux événements et organisation se sont mis à emboîter le pas. Ça nous a fait un petit velours !, confie Marjorie Gobeil, présidente de la Coupe d'Ourse 2016. La beauté avec La Boucles d'Or, c'est que tu peux la boire, soit chaude, soit tiède ou soit très froide, mais chose certaine... "Tu vas y goûter ! " », s'amuse la présidente.

Les pattes d'ours et les tablettes de chocolat « Les 3 ours » sont disponibles dès maintenant à la chocolaterie, tandis que la bière Boucles d'Or sera disponible au bar à partir du 15 juillet 2016. Avec un peu de chance, vous pourrez déguster ces nouveaux produits au tournoi durant le week-end.

Le comité organisateur de La Coupe d'Ourse de concert avec Maman Ourse Productions, remercie particulièrement Le Gisement bistro-chocolaterie et Le Trèfle Noir, brasserie artisanale pour leur précieuse collaboration. Merci à nos partenaires majeurs : ÉNERGIE, la Ville de Rouyn-Noranda, Desjardins Rouyn-Noranda ainsi qu'à l'ensemble de ses partenaires.

Un merci particulier à L'Agence secrète, partenaire annuel de l'organisme. Maman Ourse Productions est un organisme à but non lucratif qui vise à mettre en valeur le talent des improvisateurs de la région et favoriser les échanges avec les ligues/organisations de la province que ce soit par des soirées d'improvisation ou par l'organisation d'événements de plus grande envergure.

Rendez-vous du 22 au 24 juillet prochain pour un événement unique!

Pour plus d'infos : [www.lacoupedourse.com](http://www.lacoupedourse.com)

**Source :**

Réjean Lavoie  
V.-P. communications/marketing  
Tournoi d'improvisation provincial La Coupe d'Ourse  
C.: 819 277-3747

**Entrevues et infos :**

Marjorie Gobeil  
Présidente  
Tournoi d'improvisation provincial La Coupe d'Ourse  
C.: 819 764-2527  
[lacoupedourse@gmail.com](mailto:lacoupedourse@gmail.com)

Charles Prince  
Maître chocolatier  
Le Gisement, bistro-chocolaterie  
[charles@gisement.ca](mailto:charles@gisement.ca)

Alexandre Groulx  
Maître Brasseur  
Le Trèfle Noir, brasserie artisanale  
[letreflenoir@gmail.com](mailto:letreflenoir@gmail.com)