



Communiqué de presse

LE COCHON DINGUE, 30 ANS DE PLAISIRS COCHONS!

Québec, le 23 septembre 2009 - Le COCHON DINGUE a 30 ans et, pour célébrer l'événement, le chef a concocté un menu formule 30^e anniversaire digne des plaisirs les plus cochons. Mettant en vedette les plats qui ont marqué son histoire et bâti la réputation du COCHON au fil des ans, ce menu célébration a été imaginé dans un but ultime: vous faire plaisir.

Raconte-moi ton histoire dingue...

Véritable institution à Québec, le premier COCHON DINGUE a été inauguré en 1979 dans le Quartier Petit Champlain le jour de la fête des français, soit le 14 juillet. C'est d'ailleurs cette date icône qui a influencé le concept initial de café-bistro français. Avec son ambiance sympathique, sa carte aux accents européens et sa savoureuse cuisine maison, l'enseigne de ce premier COCHON DINGUE devient rapidement l'adresse qu'on se refile. La réputation a grandi, le resto a grossi et le COCHON a fait des petits... En 1990, un deuxième COCHON a élu pignon sur rue boulevard René Levesque, en 1992, un troisième ouvrait ses portes avenue Maguire et, en 2007, un quatrième, le plus grand, s'érigeait face aux Galeries de la Capitale sur le boulevard Lebourgneuf.

Jouissant d'une très grande notoriété, ce concept de restauration unique et distinctif est depuis longtemps connu à la grandeur de la province. Établi au coeur des quartiers les plus animés de la ville de Québec, le COCHON DINGUE est heureusement aujourd'hui facilement accessible pour ses milliers d'adeptes complètement dingues de lui.

COCHON DINGUE, c'est quoi ta formule?

Année après année, depuis 30 ans, le COCHON DINGUE innove, se distingue, se démarque et séduit tant par son offre de saveurs que par ses offres de menus thématiques.

Travaillant en étroite collaboration avec les producteurs régionaux tout en misant sur le jumelage des produits des terroirs québécois et français, le COCHON DINGUE est à l'origine de mille et une promotions originales. Au chapitre des plus connues et des plus courues, mentionnons la «formule dingue», la «formoule», les festivals du pâté chinois, du macaroni et du grilled cheese, les déjeuners «Il est 7 heures, Québec s'éveille», les populaires menus «Dingue du Québec» qui font tour à tour la promotion des produits de la Gaspésie, de l'Île d'Orléans et des Îles de la Madeleine, le spécial «Tour de France», les vins «trouvailles» dont le vin maison le Jaja de Jo et, bien sûr, les fameux desserts cochons. C'est un peu tout cela qui résume la formule du COCHON DINGUE. Et la formule est gagnante puisque, aujourd'hui comme hier, non seulement le COCHON DINGUE se renouvelle et nous régale, mais fait encore et toujours beaucoup jaser.

Québec, je t'aime!

De façon parallèle mais complémentaire, le COCHON DINGUE est très présent dans la communauté. Il s'implique au sein de divers organismes tels l'Office du tourisme et le Pignon Bleu et Québec ça bouge et participe activement à plusieurs événements dont le Carnaval de Québec et le Festival d'été.

COCHON DINGUE, 30 ans de plaisirs cochons et Québec est toujours dingue de toi!

Unanimement reconnu comme précurseur et chef de file de la restauration québécoise, le Groupe Restos Plaisirs, géré par Jacques Gauthier, France Gauthier, Josée Hallé et Jean Letellier, regroupe Le Café du Monde, les 4 restaurants Le Cochon Dingue, le Petit Cochon Dingue, le Paris Grill, le Lapin Sauté, le Brynd Smoked Meat St-Paul et emploie 650 travailleurs. Depuis 1987, le Groupe Restos Plaisirs persiste dans sa mission première qui se résume à séduire le client. L'atteinte quotidienne de cet objectif est au cœur de sa réussite exceptionnelle.

-30-

Source: Sylvie Beaulieu, Tac Tic marketing
418.658.1761 tacticmkt@videotron.ca