



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Et le gagnant est Martin Juneau, du restaurant Newtown au Québec!

Le 20 février 2011, Kelowna (C.-B.) - La lutte a été chaude alors que les huit meilleurs chefs du Canada faisant preuve d'une volonté manifeste ont disputé les plus grands honneurs lors du fameux Championnat culinaire canadien qui a eu lieu du 18 au 19 février 2011 à Kelowna en Colombie-Britannique dans le cadre de l'événement *Des chefs en or*.

Le gagnant montréalais Martin Juneau du restaurant Newtown a remporté la victoire grâce à son plat exquis composé d'une poitrine de porcelet de lait laquée au jus de betterave, à la gelée de pommes vertes et à la vinaigrette à l'aneth, et apparié à la cidrerie La Face Cachée de la Pomme. Sa victoire l'a ému à tel point que lorsqu'on lui a demandé comment il se sentait, tout ce qu'il a pu répondre a été : « Je ne peux dire à quel point cette victoire est incroyable, je suis rempli de fierté et d'émotion ».

Parmi les rires, les acclamations, les applaudissements et les larmes, l'on a annoncé les gagnants des médailles d'argent et de bronze. Robert Clark du C Restaurant à Vancouver a remporté la médaille de bronze et Jeremy Charles du restaurant Raymond's à St. John's, la médaille d'argent.

Adam Kreek a résumé merveilleusement l'émotion de la soirée en annonçant de vive voix à la foule de plus de 600 personnes : « Nous témoignons ce soir du pouvoir de l'esprit olympique, et je suis fier d'être Canadien! »

L'événement de deux jours a débuté par un appariement du vin mystère le vendredi soir à l'hôtel Eldorado, où chaque chef a créé un plat devant accompagner parfaitement la bouteille de vin mystère qu'ils avaient reçue la veille. Il s'agissait de La Stella Fortissimo 2008, de la vallée de l'Okanagan. Chaque chef a également reçu 500 dollars afin d'acheter les ingrédients nécessaires pour servir un goûter à plus de 300 invités. Ces derniers ont pu déguster les créations des chefs et ensuite voter pour la meilleure. Jeremy Charles du restaurant Raymonds à St. John's est ressorti gagnant du Prix du public pour cet événement unique.

Dans le cadre du défi de la boîte noire, qui a eu lieu au Collège Okanagan, les huit chefs participant à la compétition ont été alloués une heure afin de confectionner deux mets en utilisant les six ingrédients locaux et inconnus suivants : le crabe dormeur - vivant et fougueux - les poires asiatiques, les cannes de bonbon, les betteraves dorées, le jarret de sanglier fumé et la racine de réglisse.

À l'occasion de la grande finale tenue à l'hôtel Delta Grand Okanagan, les huit chefs ont participé à tout va à l'événement ultime. Les plats étaient accompagnés de vins fournis par les vineries avec lesquelles les chefs s'étaient associés. La soirée a été simplement sublime et a mis en vedette ce que la scène culinaire canadienne a de meilleur à offrir.

(2)

MONTREAL - Martin Juneau, restaurant Newtown : associé à la cidrerie La Face Cachée de la Pomme, QC.

EDMONTON - Andrew Fung, Blackhawk Golf Club: associé à Road 13 Vineyards, C.-B.

SASKATCHEWAN - Dan Walker, Weczeria Food: associé à Road 13 Vineyards, C.-B.

VANCOUVER - Robert Clark, C Restaurant: associé à Black Hills Estate Winery, C.-B.

CALGARY - Duncan Ly, Hotel Arts: associé à Tantalus Vineyards, C.-B.

OTTAWA - Michael Moffatt, Beckta Dining & Wine: associé à Fielding Estates Winery, ON

TORONTO - Frank Dodd, Hillebrand Winery Restaurant (Niagara): associé à Hillebrand Winery, ON

ST. JOHN'S - Jeremy Charles, Raymonds: associé à Ravine Vineyard, ON

James Chatto, le conseiller gastronomique national de *Des chefs en or* et le juge principal, a été fort impressionné par les compétiteurs de cette année. Des chefs chevronnés et de fervents nouveaux arrivants sur la scène culinaire ont lutté pour le titre prisé de meilleur chef au Canada. M. Chatto a affirmé que la compétition a été très forte, la victoire ayant été à la portée d'au moins quatre des chefs avant la grande finale. Il a ajouté que les juges ont été étonnés de la virtuosité technique des plats et des appariements aux vins. Finalement, ils ont été unanimes à choisir les gagnants des médailles d'or, d'argent et de bronze.

La grande finale au Delta Grand Okanagan a été l'événement le plus couru. Le divertissement de la soirée a mis en vedette Colin James et Barney Bentall, qui ont joué dans une salle comble de 600 gourmets passionnés de vins. Parmi les athlètes olympiques et paralympiques présents, l'on comptait notamment les médaillés d'or Adam Kreek (aviron 2008) et Maelle Ricker (planche à neige 2010), Catharine Pendrel (vélo de montagne), Paula Findlay (triathlon), Josh Dueck (médaillé d'argent, slalom masculin assis) et la favorite locale Kelsey Serwa (championne de la Coupe du monde de skicross 2011 et médaillée d'or aux X Games 2011).

En plus de déguster des plats et du vin exceptionnels, les invités samedi soir ont eu l'occasion de participer à la vente aux enchères. Les articles proposés comprenaient notamment des événements animés par des athlètes olympiques, y compris la fameuse tournée des pubs des Yorkshire Dales avec le médaillé d'or olympique Jon Montgomery et le comédien Ron James, ainsi qu'un voyage à Napa pour savourer une cuisine délicieuse et des vins réputés avec les médaillées d'or olympiques Catriona Le May Doan et Jennifer Heil, et l'artiste Colin James.

Le cofondateur de *Des chefs en or*, Stephen Leckie, a affirmé : « Nous sommes très impressionnés par la façon dont cet événement a pris forme et il est évident que notre décision de tenir le Championnat à Kelowna fut la bonne. Des centaines d'invités de partout au Canada et de la région de l'Okanagan ont assisté à des prouesses gastronomiques jamais vues auparavant ».

Cet événement mémorable de deux jours sera tenu à Kelowna pendant les cinq prochaines années, et les profits réalisés par *Des chefs en or* seront versés à la Fondation olympique canadienne afin d'appuyer les programmes de sport de haut niveau.

-30-

Pour les demandes de renseignements de la part des médias :

Holly J Wood mediadiva@mac.com Tél. : 250-938-0911

Karen Blair kblair@goldmedalplates.com Tél. : 416-778-6533

À propos de *Des chefs en or*

Des chefs en or est la célébration ultime de l'excellence canadienne dans les domaines de l'art culinaire, de l'industrie vinicole, des arts et de la réussite sportive. En 2010, dans le cadre d'une compétition visant à décerner une médaille d'or, d'argent et de bronze aux meilleures équipes culinaires de chaque ville, puis du pays dans son ensemble au Championnat culinaire canadien, chacune des huit villes participantes proposera ses plus grands vins et réunira ses meilleurs chefs pour travailler en équipe avec des athlètes olympiques et paralympiques canadiens.

Fondé en 2003, *Des chefs en or* vise à recueillir des fonds importants pour les athlètes canadiens de haut niveau, tout en célébrant l'excellence canadienne. Depuis 2004, cette célébration a reçu un appui extraordinaire et des marques d'approbation partout au Canada, et a permis de récolter la somme totale combinée de 5 millions de dollars en faveur des athlètes olympiques et paralympiques canadiens! Pour plus de détails, visitez le site Web de *Des chefs en or* au www.goldmedalplates.com.

La Fondation olympique canadienne - Bénéficiaire des événements

Les profits nets réalisés par *Des chefs en or* sont versés à la Fondation olympique canadienne, afin d'appuyer les programmes de sport de haut niveau comme À nous le podium. Pour en savoir davantage sur la Fondation et les programmes qu'elle finance, veuillez visiter le www.fondationolympique.ca.