



Communiqués

Air Canada annonce les Meilleurs nouveaux restos canadiens 2017

Le Battuto de Québec est élu Meilleur nouveau resto canadien

TORONTO, le 19 oct. 2017 /CNW/ - Air Canada, en partenariat avec American Express, est heureuse de dévoiler le palmarès des Meilleurs nouveaux restos canadiens de cette année. Pour la cinquième fois, le journaliste primé Andrew Braithwaite a sillonné le pays et mangé dans plus de 30 nouveaux restaurants avant d'en sélectionner 10, qui ont été dévoilés aujourd'hui lors du gala annuel de Toronto et sur le site LesMeilleursNouveauxRestos.com.

La palme est revenue au Battuto, une trattoria de 20 couverts de la ville de Québec, où le chef Guillaume St-Pierre et ses trois acolytes ont su épater le juge par leur créativité et leur ingéniosité dans ce local d'à peine 35 m². Tout aussi exigus, des restos de chefs proprios ont raflé les deuxième et troisième places: le Canis de Toronto et le Bar Von Der Fels de Calgary. «Les restaurants se font plus petits en 2017, affirme Braithwaite, et les petites salles réduisent la distance entre le talent des chefs et nos papilles. Le client a la chance d'entrer en contact avec les piliers du resto.»



C'est Edmonton qui a le plus surpris cette année, avec un record de trois établissements au palmarès: Clementine, Café Linnea et Alder Room. «Edmonton était différente des quatre fois précédentes où je l'ai visitée; le nouveau stade de hockey y est certainement pour quelque chose, souligne le journaliste. Les cocktails ont toujours eu la cote, et il y a manifestement un engouement pour la cuisine aussi.»

«Pour la 16^e année consécutive, Air Canada se réjouit à l'idée de promouvoir l'excellence gastronomique canadienne, surtout en cette année qui marque le 150^e anniversaire du pays », affirme Andy Shibata, directeur délégué, Marques, Air Canada. «Nous sommes fiers de célébrer le talent des chefs et restaurateurs ingénieux du pays tout entier; il nous tient à cœur de faire vivre des expériences de voyage et de gastronomie enrichissantes à nos clients.»

Des prunes qui se prennent pour des olives, au Alder Room d'Edmonton, jusqu'aux calmars de Humboldt aux apparences de nouilles udon, au Canis de Toronto, la magie était au rendez-vous chez les lauréats. Le brunch a franchi des sommets: champagne et mouillettes pour le petit-déjeuner au Café Linnea d'Edmonton, et crêpe de sarrasin avec jaune d'œuf vieilli, au Mak N Ning de Vancouver. Les chefs ont aussi poussé l'audace de la fermentation au-delà du levain, en l'appliquant au jus de carotte, au *shishito-jang* et même à la crème glacée. Et ils se sont donnés à fond côté musique, en concoctant des listes Spotify aussi bien ficelées que leur carte des vins.

Voici le palmarès des Meilleurs nouveaux restos canadiens 2017:

- **BATTUTO (Québec):** Le modeste local d'un ancien casse-croûte abrite maintenant cette intime et moderne trattoria, où un puissant quatuor sert de fines tranches *de/onzo* de Charlevoix avec zeste d'orange sur des endives crues et de la pieuvre grillée, en toute proximité.
- **CANIS (Toronto):** Le décor minimaliste en bois et béton laisse toute la place à un défilé de saveurs inédites: un doux pétoncle cru dans un bouillon de tomates fermentées avec notes de basilic citronné et coriandre en fleurs, puis un incroyable dessert de cerises au Campari sur crème glacée d'orge à saveur de koji.
- **BAR VON DER FELS (Calgary):** Ce petit bar à vin tout confort sert une cuisine sérieusement futée. La minuscule cuisine ouverte possède plusieurs armes secrètes, comme le charbon actif, la pâte de yuzu et l'encre de calmar, pour accompagner des vins à faire tomber en pâmoison.
- **MAK N MING (Vancouver):** Dans ce local lambrissé de cèdre rouge, le chef Makoto Ono se distingue pour une seconde fois au palmarès, grâce à son homard poché au beurre assorti d'un duo de pommes de terre. Le parfait à la lie de saké servi avec gelée de pétales de rose termine cette aventure culinaire tout près d'une frontière franco-japonaise imaginaire.
- **CLEMENTINE (Edmonton):** Le trio connu sous le nom de Volstead Act réserve d'agréables surprises dans ce bistro français des Prairies. À preuve, le magret est servi avec poireaux croustillants et shiitakes, dans un bouillon de canard avec une pointe inattendue de *gochujang* coréen.
- **CAFÉ LINNEA (Edmonton):** Le jour, vivez la magie qui s'opère ici avec les œufs. Le soir, dégustez un cidre sec et fumé de Bretagne et savourez une côtelette de porc parfaitement grillée accompagnée d'orties crémeuses. Quant à la panna cotta de yogourt aspergée de St-Germain, elle est toujours de mise, à midi ou à minuit.
- **RIVIERA (Ottawa):** Ce resto à proximité de la colline Parlementaire vient ponctuer la vie nocturne de Sparks Street, autrement plutôt calme. Les cocktails remplissent les deux côtés d'un menu grand format tandis que les plats honnêtes, tels tartare de cerf ou poulet en croûte de panko à la Kiev, nous invitent à investir dans cette ancienne banque transformée en salle à manger Art déco.
- **BROTHERS FOOD & WINE (Toronto):** Le grondement du métro situé en dessous ne fait qu'amplifier les sensations vécues dans ce minuscule resto, où un verre de vin jaune du Jura confère des arômes de noix et de curry aux endives et aux noix de Grenoble déposées sur le carpaccio de filet de bœuf, pendant qu'Erykah Badu fait vibrer les haut-parleurs.
- **MARCONI (Montréal):** Dans ce resto en coin du Mile-Ex de Montréal, une aromatique gaspacho blanche est versée à table, une gelée de dashi et des feuilles de nori accompagnent l'omble chevalier à la lime et un vif rosé québécois attend dans le refroidisseur à vin en bois, un frigo revampé de l'ancien dépanneur qui occupait auparavant le local.

- ALDER ROOM (Edmonton): Commencez la soirée avec des œufs de caille enroulés dans la cendre végétale, en admirant la douzaine de plats inventifs qui sortent de l'âtre en briques. Ne manquez pas les incroyables jus maison, dont le mélange poire d'Anjou, raifort et trompettes de la mort: le résultat de patientes expérimentations du chef Ben Staley.

On peut lire les articles détaillés sur les lauréats dans le numéro de novembre du magazine *Air Canada enRoute*, de même que dans le *Guide des restaurants* encarté dans ce même numéro et en ligne à LesMeilleursNouveauxRestos.com.

Vidéos des Meilleurs nouveaux restos canadiens

Rendez-vous à l'adresse LesMeilleursNouveauxRestos.com et accédez aux coulisses des trois premiers restos du palmarès grâce à une série de vidéos. Guillaume St-Pierre et son équipe nous partagent leur amour pour la cuisine familiale italienne au Battuto de Québec, le chef Jeff Kang décrit son approche expérimentale de la cuisine canadienne au Canis de Toronto et Eric Hendry du Bar Von Der Fels de Calgary parle de la liberté dont il jouit dans son bar à vin de 28 places. Ces vidéos sont présentement à l'affiche dans la plupart des vols d'Air Canada, sur les chaînes télé Gastronomie, Documentaires et Voyages du système de divertissements à bord.

Cérémonie de remise de prix

Le palmarès des 10 restaurants gagnants a été dévoilé durant le gala annuel des Meilleurs nouveaux restos canadiens, qui s'est tenu le 19 octobre 2017 au Queen-Richmond Centre West, à Toronto. Pour une cinquième fois, les meilleurs chefs du pays se sont réunis pour présenter leurs talents culinaires en servant aux professionnels de l'industrie et aux invités d'Air Canada les saveurs de leurs menus primés.

À propos d'Air Canada

Air Canada est le plus important transporteur aérien du Canada à proposer des services intérieurs et internationaux, pour plus de 200 aéroports répartis sur six continents. Le transporteur national du Canada compte parmi les 20 plus importantes sociétés aériennes à l'échelle mondiale et a accueilli plus de 45 millions de passagers en 2016. Air Canada fournit des services passagers réguliers directs à 64 aéroports au Canada, à 57 aux États-Unis et à 95 en Europe, au Moyen-Orient, en Afrique, en Asie, en Australie, dans les Antilles, au Mexique, en Amérique centrale et en Amérique du Sud. Air Canada est un membre fondateur du réseau Star Alliance, le plus vaste regroupement de transporteurs aériens du monde, qui dessert 1300 aéroports dans 191 pays. Air Canada est le seul transporteur nord-américain d'envergure internationale à avoir été récompensé de quatre étoiles par la firme de recherche indépendante britannique Skytrax. Pour de plus amples renseignements, visitez aircanada.com, suivez @AirCanada sur Twitter et abonnez-vous à Air Canada sur Facebook.

À propos d'Air Canada enRoute

Air Canada enRoute est la marque médiatique primée d'Air Canada. Source d'inspiration pour les voyageurs internationaux, elle accompagne les passagers à chaque moment de leur voyage avec son offre multimédia : publications imprimées (dont *Air Canada enRoute*, le magazine emblématique lu par plus de 1,6 million de personnes chaque mois), canaux numériques (enroute.aircanada.com) et plusieurs programmes et événements prestigieux.

Suivez-nous sur Twitter et Instagram @enRoutemag, #AirCanadaTop10

LIENS PERTINENTS

<http://enroute.aircanada.com>

<http://lesmeilleursnouveauxrestoscanadiens.com>

SOURCE Air Canada

Pour plus de renseignements: Pour plus de détails ou pour demander une entrevue, veuillez communiquer avec Miju Kim, Bookmark, 416 350-2445, miju.kim@bookmarkcontent.com

MEMBRE DU RÉSEAU STAR ALLIANCE

