

Communiqués

Air Canada annonce les Meilleurs nouveaux restos canadiens 2018

The Restaurant at Pearl Morissette en Ontario nommé meilleur nouveau restaurant du Canada

MONTRÉAL, le 26 oct. 2018 /CNW Telbec/ - Des milliers de restaurants ouvrent leurs portes chaque année, mais seulement dix destinations remarquables peuvent se qualifier d'être parmi les Meilleurs nouveaux restos canadiens. Aujourd'hui, Air Canada et son commanditaire principal, American Express, ont dévoilé leur liste très convoitée des 10 meilleurs restaurants avec The Restaurant at Pearl Morissette de Jordan, en Ontario, se classant en tête de liste des meilleurs nouveaux restaurants du Canada.

Situé dans la région viticole de la péninsule du Niagara, The Restaurant at Pearl Morissette compte deux chefs qui servent un menu multi-services constamment renouvelé, avec des ingrédients provenant pour la plupart des environs, cultivés ou sauvages, inspirés de la cuisine française de saison. En deuxième place, le bar à vin Vin Mon Lapin, à Montréal, le dernier né de l'équipe Joe Beef de la ville. Également originaire de Montréal, la troisième place de cette année revient au restaurant italien Elena, des fondateurs du très fameux Nora Gray.



Pour dresser la liste des Meilleurs nouveaux restos canadiens, un groupe d'experts de l'industrie a examiné tous les nouveaux bistros, pubs et cafés afin de créer une délicieuse sélection de restaurants qu'un critique pourrait visiter. Le journaliste s'est ainsi lancé dans une quête d'un mois d'un océan à l'autre, à la recherche d'une cuisine aussi diversifiée que le Canada lui-même. Le concours est commandité par American Express, Acura Canada, Diageo World Class Canada et Nespresso.

« Plusieurs villes de tout le Canada sont maintenant reconnues comme des destinations culinaires qui inspirent les voyages nationaux et internationaux. Avec les Meilleurs nouveaux restos canadiens, Air Canada met en vedette les chefs cuisiniers qui font de notre pays l'un des endroits les plus diversifiés et les plus recherchés pour la gastronomie, affirme Andy Shibata, directeur délégué - Marques, d'Air Canada. Depuis 17 ans, Air Canada célèbre les chefs et les innovateurs qui mettent le Canada sur la carte et les dix meilleurs de cette année sont des ajouts bienvenus à ce club très convoité. »

« En tant que commanditaire permanent des Meilleurs nouveaux restos d'Air Canada, nous sommes ravis de cette liste, qui inspire nos titulaires de carte devant une telle évolution de la cuisine canadienne », a souligné David Barnes, vice-président, Communications et publicité, d'American Express Canada. « Le Canada possède une culture gastronomique incroyable et les titulaires de carte Amex comptent sur notre marque pour leur donner accès aux meilleurs restaurants et chefs. »

Les restaurants canadiens regorgent d'ambiance ludique et riche d'aventures : les chefs servent une cuisine sérieuse sans se prendre trop au sérieux. Une coupe glacée est le dessert le plus prisé chez Aloette, et la classique Labatt 50 est sur la liste des boissons du St. Lawrence. Le décor coloré jet set d'Elena propose un menu de pizzas parsemé de jeux de mots, tandis que Bündok, situé dans le jeune et rythmé Ice District d'Edmonton, possède une sélection musicale époustouflante préparée par son chef passionné de planche à neige.

Voici la liste complète des Meilleurs nouveaux restos canadiens d'Air Canada 2018 :

- The Restaurant at Pearl Morissette (Jordan, Ontario) : À l'étage d'une énorme grange noire, il luit tel un phare qui se dresserait dans les terres de la péninsule du Niagara. La table d'hôte met à l'honneur des ingrédients provenant pour la plupart des environs, cultivés ou sauvages, et des accords avec les vins du domaine ou d'autres producteurs qui travaillent dans le même esprit d'intervention minimale autour du globe.
- Vin Mon Lapin (Montréal, Québec) : Le vert des plantes en pot égale les murs blancs de cette oasis de la Petite-Italie, où de superbes vins nature se mettent au diapason de saveurs et textures imbriquées. Une éblouissante salade d'endives, de graines de citrouille caramélisées, de baies de sureau marinées et de copeaux de foie gras se marie à la minéralité crémeuse d'un muscadet ligérien du Domaine du Haut-Planty, alors qu'un aromatique pain au topinambour garni d'un croustillant de graines de tournesol accueille un beurre de tournesol.
- Elena (Montréal, Québec) : Pour comprendre ce qui fait vibrer Montréal, entrez dans l'électrisant confort moderne à l'italienne de l'Elena, un resto de pâtes et pizza de l'équipe du Nora Gray. Avalez une pizza garnie de six sortes de champignons, de céleri-rave et de taleggio, et des tagliatelles maison dans un costaud ragoût de porc et de bœuf.
- St. Lawrence (Vancouver, Colombie-Britannique) : Ce restaurant confortable aux boiseries sarcelle se distingue par ses tranches grasses de pâté en croûte garni de jambon fumé et accompagné de deux sortes de moutarde ainsi que de pots de cornichons offerts à volonté. Les ris sautés avec purée de pommes de terre et morilles sont aspergés d'un jus riche et savoureux.
- Giulietta (Toronto, Ontario) : Sirotant des spritz peu alcoolisés à base d'amaro entre les murs tendus de lainage italien, une clientèle chic et branchée se réunit dans le West End pour l'alliage de technique minutieuse et de saveurs corsées et raffinées que propose cet établissement. Une superbe part de chèvre se défaisant à la fourchette est braisée pendant quatre heures avant d'être déposée sur un lit de polenta crémeuse fleurant le beurre et le bouillon de poulet.
- Aloette (Toronto, Ontario) : La simplicité des plats révèle une réelle attention au détail : salade faite d'un quartier de laitue garni de fines tranches d'avocats et d'une pluie croquante de riz sauvage, de graines de citrouille et de fèves de soja; pétoncles flambés avec pois au wasabi; et burger dopé à la poitrine de bœuf et au beaufort corsé.
- Avenue (Regina, Saskatchewan) : Dans un édifice historique du centre-ville, un chef et un barman aux liens étroits (à qui l'on doit l'Ayden à Saskatoon) font un malheur. Leur menu se compose d'une tendre truite de Diefenbaker poêlée, sur un lit crémeux de risotto aux trois grains, pois frais et asperges, et un soufflé aux framboises.
- Bündok (Edmonton) : Rendez-vous dans cet espace du centre-ville aux accents de bois foncé pour découvrir un chef en plein essor. Ne manquez pas leurs tranches luisantes de dorade crue enduites d'huile d'olive fruitée, garnies de pommes en dés ainsi que de basilic thaï, et rehaussées de flocons de piments oiseaux orangés.
- Sand and Pearl (Picton, ON) : Régalez-vous de pattes de crabe de l'îleFogo, de guéilles au homard sur pain au lait beurré et de niçoise à la truite de l'île Manitoulin qui

- pétarade de haricots verts marinés et de crème fraîche citronnée. Arrosez le tout d'une bière Hula Hoop Sour de la brasserie Parsons ou d'un pinot gris Huff Estates.
- The Courtney Room (Victoria, Colombie-Britannique) : Les biftecks et fruits de mer ont belle allure dans ce havre de paix victorien au présentoir à charcuteries originales. Le magret de canard est vieilli deux semaines pour rehausser ses saveurs, puis saisi et déposé sur un lit de navets de Tokyo et de daikons braisés (à marier avec un merlot Lock and Worth couleur prune de la Colombie-Britannique).

Les lecteurs peuvent lire l'article au complet et en apprendre davantage sur les gagnants dans le guide des restaurants du numéro de novembre du magazine *Air Canada enRoute* et en ligne à CanadasBestnewRestaurants.com/fr/.

Série de vidéos des Meilleurs nouveaux restos canadiens

Visitez le site CanadasBestnewRestaurants.com/fr/ pour visionner des vidéos sur les coulisses des trois meilleurs restaurants de cette année : The Restaurant at Pearl Morissette, le Vin Mon Lapin et l'Elena. Vous pouvez également les voir sur les chaînes de télévision Gastronomie, Documentaires et Voyage sur le circuit de divertissement à bord de la plupart des vols d'Air Canada.

Cérémonie de remise des prix

Les 10 meilleurs restaurants ont été dévoilés lors de l'événement annuel les Meilleurs nouveaux restos canadiens, le 25 octobre 2018, au Queen Richmond Centre West à Toronto. Des chefs renommés de partout au pays se sont réunis pour démontrer leurs talents culinaires et offrir au public, aux professionnels de l'industrie et aux invités d'Air Canada les saveurs de leurs menus gagnants. Pour les photos de l'événement, veuillez consulter le lien : <https://bit.ly/2ytzLdd>.

À propos d'Air Canada

Air Canada est le plus grand transporteur aérien du Canada à proposer des services intérieurs et internationaux, desservant plus de 220 aéroports répartis sur six continents. Le transporteur national du Canada compte parmi les 20 plus importantes sociétés aériennes du monde et il a accueilli plus de 48 millions de clients en 2017. Air Canada fournit des services passagers réguliers directs sur 64 aéroports au Canada, 59 aux États-Unis et 98 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 1 317 aéroports dans 193 pays. Air Canada est le seul transporteur d'envergure internationale offrant une gamme complète de services à détenir la cote quatre étoiles en Amérique du Nord, selon la firme de recherche indépendante britannique Skytrax, qui a également proclamé Air Canada meilleur transporteur aérien en Amérique du Nord pour 2018. Air Canada a aussi été nommée transporteur écologique de l'année 2018 par le respecté magazine d'aviation *Air Transport World*, à l'occasion de la 44^e cérémonie des Annual Airline Industry Achievement Awards, pour son engagement à réduire ses émissions en appuyant la production de carburants de remplacement, ses nombreux programmes et partenariats écologiques, et la distinction d'être le premier transporteur du monde à se joindre librement à la Coalition pour le leadership en matière de tarification du carbone de la Banque mondiale et du FMI. Pour de plus amples renseignements, consultez le site www.aircanada.com/fr/media, suivez [@AirCanada](https://twitter.com/AirCanada) sur Twitter et joignez-vous à [Air Canada](https://www.facebook.com/AirCanada) sur Facebook.

À propos d'Air Canada enRoute

Air Canada *enRoute* est la marque de média du voyage primée d'Air Canada. Source d'inspiration pour les voyageurs du monde entier, le média s'adresse aux passagers à chaque étape de leur voyage grâce à son portefeuille multimédia : publications imprimées (telles qu'*Air Canada enRoute*, le magazine emblématique qui compte 1,6 million de lecteurs chaque mois), canaux numériques (enroute.aircanada.com/fr/) et plusieurs programmes et événements prestigieux.

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

À propos d'American Express au Canada

American Express est une société de services mondiale qui donne accès à des produits, à des conseils et à des expériences qui enrichissent la vie de ses clients et qui contribuent au succès des entreprises. Fondée au Canada en 1853, American Express offre une variété de produits de consommation et d'affaires. Pour en savoir davantage, consultez le site americanexpress.ca/fr/ et communiquez avec nous sur [Facebook](https://www.facebook.com/americanexpress), [Twitter](https://twitter.com/americanexpress) et [YouTube](https://www.youtube.com/americanexpress).

SOURCE Air Canada

Pour plus de renseignements: Isabelle Arthur (Montréal),
isabelle.arthur@aircanada.ca, 514 422-5788; Peter Fitzpatrick (Toronto),
peter.fitzpatrick@aircanada.ca, 416 263-5576; Angela Mah (Vancouver),
angela.mah@aircanada.ca, 604 270-5741; Internet : aircanada.com

MEMBRE DU RÉSEAU STAR ALLIANCE

