AIR CANADA

Communiqués

Air Canada dévoile les Meilleurs nouveaux restos canadiens 2021

- *Depuis maintenant 20 ans, nous faisons briller le talent culinaire canadien*

MONTRÉAL, le 3 nov. 2021 /CNW Telbec/ - Air Canada et son partenaire OpenTable, premier fournisseur mondial de service de réservation en ligne au restaurant et filiale de Booking Holdings, Inc. (Nasdaq: BKNG), sont fiers de dévoiler les Meilleurs nouveaux restos canadiens 2021, qui rassemblent des talents culinaires où s'expriment inclusion et diversité, à l'image de la communauté canadienne. Cette année revêt un caractère tout spécial: Air Canada célèbre le 20e anniversaire du lancement du plus remarquable palmarès de restaurants au pays.

Grâce à son engagement et à ses normes de qualité incroyables, le talent culinaire canadien a su préserver la santé et la vitalité de notre scène gastronomique, et ce, d'un bout à l'autre du pays. Cette année, le palmarès souligne le meilleur de la cuisine gastronomique, de la cuisine de bar, des menus pour emporter, de la cuisine de proximité et d'autres catégories tout en mettant en lumière les producteurs de l'année et les faiseurs de tendances du paysage culinaire canadien.

Le palmarès des Meilleurs nouveaux restos canadiens est élaboré par des experts de l'industrie de partout au pays. Ce comité d'experts est voulu inclusif afin de refléter la diversité et la géographie de la scène culinaire du pays. Pour célébrer le 20e anniversaire de l'initiative et souligner les retombées importantes de l'industrie au cours des deux dernières années, le comité a soumis cette fois-ci un palmarès sans classement, basé plutôt sur des catégories qui misent sur la résilience, l'esprit entrepreneurial et l'excellence culinaire.

OpenTable se joint à l'aventure pour la première fois à titre de commanditaire principal, et proposera de réserver des expériences Menu du chef dans certains des restaurants figurant au palmarès des Meilleurs nouveaux restos canadiens de 2021. Le commanditaire d'or, Destination Canada, monte à bord pour aider les voyageuses et voyageurs à profiter au maximum des plats et lieux du pays.

«Air Canada est fière de célébrer le 20e anniversaire des Meilleurs nouveaux restos canadiens, un programme qui a été témoin de la progression du talent culinaire canadien, d'un océan à l'autre, a déclaré Andy Shibata, vice-président - Marques, Air Canada. Pour marquer ce moment important et souligner la résilience de la communauté gastronomique du pays, le palmarès des Meilleurs nouveaux restos canadiens n'est pas un classement cette année. Il vise plutôt à honorer les gens, les lieux et les cultures qui façonnent l'industrie de l'accueil au Canada.»

«Le palmarès des Meilleurs nouveaux restos canadiens représente la vitalité du paysage culinaire au pays. Nous savons à quel point les restaurants ont manqué aux gens au cours des 18 derniers mois; dans le cadre de notre partenariat avec Air Canada, nous proposons une série d'expériences Menu du chef, uniques et sur mesure, dans certains des restaurants les plus réputés et les plus innovateurs du Canada, a annoncé Matt Davis, directeur régional d'OpenTable Canada. Nous aidons ainsi les clients des restaurants à vivre des moments significatifs à leur table, en même temps qu'ils profitent d'un accueil hors pair.»

Entre cuisine du terroir juste au sud du cercle arctique et repas 12 services sorti d'une porte anonyme dans un stationnement urbain, le don qu'ont les restaurants de surprendre, d'inspirer, de combler et de rassembler est plus fort que jamais. Cette année, le palmarès n'est pas un classement: chaque restaurant ou producteur est primé dans sa catégorie.

Voici les Meilleurs nouveaux restos canadiens 2021 d'Air Canada:

- **Meilleure cuisine gastronomique: Pompette (Toronto, ON):** Ce bistro français moderniste offre des classiques revisités, de nouveaux mariages de saveurs éclatants, des cocktails originaux et une carte de plus de 300 vins qui zigzaguent entre trésors de l'Ancien et du Nouveau Monde. Le service est impeccable et l'ambiance, décontractée.
- **Meilleure cuisine de bar: JinBar (Calgary, AB):** La cheffe Jinhee Lee, déjà exemplaire en matière de cuisine fusion asiatique contemporaine, mise à la fois sur des cocktails qui reflètent sa personnalité pétillante et sur son amour des saveurs coréennes franches (une pizza coréenne, ça vous dit?).
- **Meilleure cuisine de proximité: Ferme et Cuisine Bika (Saint-Blaise-sur-Richelieu, QC):** À cette table champêtre située à 45 km au sud-ouest de Montréal, les ingrédients ne franchissent que quelques mètres pour arriver dans l'assiette. Les repas de la cheffe Fisun Ercan se déclinent en une douzaine de plats au fil de quatre services, tous faits de produits ultrafrais et révélant l'enfance de la cheffe sur la côte égéenne turque.
- **Meilleures tapas au nord du 60e parallèle: BonTon & Company (Dawson, YT):** La clientèle du resto yukonais de Shelby Jordan et Dennis Dunn, situé à seulement 240 km au sud du cercle arctique, peut déguster une cuisine

internationale influencée par les fermes et producteurs des alentours. Le BonTon & Company s'inscrit dans un mouvement de Dawson qui vise à rétablir la chaîne d'alimentation locale et à renverser des décennies de dépendance aux biens livrés de loin par camion.

- **Meilleur resto pionnier: Tropikàl Restobar (Montréal, QC):** Cet établissement de Saint-Henri vibre de toute l'énergie d'un carnaval, et ça se reflète dans les plats du chef Jae-Anthony Dougan. Une célébration de l'histoire et des cuisines caribéennes, afro-latines et ouest-africaines (le tout bien arrosé grâce à un bar où le rhum coule à flot).
- **Meilleur resto d'hôtel: Terre (St. John's, NL):** Au Terre, qui surplombe le port de St. John's depuis l'Hôtel Alt où il est installé, le chef Matthew Swift orchestre une symphonie de produits terre-neuviens de saison fournis par les pêcheurs, fermières et chasseurs qui travaillent sur l'île rocailleuse.
- **Meilleur menu pour emporter: Sunny's Chinese (Toronto, ON):** De ses premiers pas comme service exclusif propulsé par une liste de diffusion à un statut d'adresse ayant pignon sur rue dès 2022, le Sunny's Chinese résume toute l'expérience de commander au resto en temps de pandémie dans un sac de papier rempli de douceurs chinoises à la sauce régionale.
- **Producteur de l'année: Tim Ball, cueilleur sous-marin (Garnish et St. John's, NL):** Homme de la baie à temps partiel et cueilleur sous-marin à temps plein, Tim Ball change la donne en matière de durabilité et de gestion des pêches à Terre-Neuve-et-Labrador, en pêchant à la main pétoncles et oursins qui sont dégustés dans les assiettes, de St. John's jusqu'au Japon.
- **Maraîcher de l'année: Les Jardins Lakou (Dunham, QC):** Inspiré par un voyage réalisé en 2017 sur sa terre natale d'Haïti, Jean-Philippe Vézina fait pousser des légumes emblématiques de la cuisine afro-caribéenne. Depuis ses débuts en 2020, il a vu doubler le nombre d'abonnés à ses paniers de légumes hebdomadaires, qui peuvent comprendre jicama, patate douce, giraumon, amarante, gombo, chou cavalier et épinard africain.

Série vidéo des Meilleurs nouveaux restos canadiens
Visitez lesmeilleursnouveauxrestoscanadiens.com pour consulter le palmarès complet des lauréats de cette année et regarder des vidéos tournées dans les coulisses de trois restaurants primés cette année: le JinBar, la Ferme et Cuisine Bika et le Pompette. Ce contenu est aussi présenté sur les chaînes Les meilleurs nouveaux restos canadiens et Gastronomie du menu Télé, sur le système de divertissements à bord Air Canada de la majorité des vols d'Air Canada.

À propos d'Air Canada

Air Canada est la plus grande société aérienne du Canada à offrir des services intérieurs et internationaux. En 2019, le transporteur national du Canada comptait parmi les 20 plus importantes sociétés aériennes dans le monde. Membre cofondateur du réseau Star Alliance, le plus vaste regroupement mondial de transporteurs aériens, Air Canada est la seule société aérienne 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. Air Canada a par ailleurs été proclamée meilleur transporteur aérien en Amérique du Nord par la revue *Global Traveler* pour la deuxième année de suite en 2020. En janvier 2021, elle s'est vu conférer par l'APEX la certification de niveau diamant pour son programme de biosécurité Air Canada SoinPropre+, créé pour gérer la COVID-19. C'est la seule société aérienne au Canada à atteindre l'échelon le plus élevé de l'APEX. Air Canada s'est donné un objectif de carboneutralité de toutes ses activités à l'échelle mondiale d'ici 2050. Pour de plus amples renseignements, consultez aircanada.com/medias, suivez Air Canada sur Twitter et LinkedIn, et joignez-vous à Air Canada sur Facebook.

À propos d'Air Canada enRoute

Air Canada enRoute est la marque de média du voyage primée d'Air Canada publiée par Spafax. 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 comme le magazine emblématique Air Canada enRoute, canaux numériques (enroute.aircanada.com) et plusieurs programmes et événements prestigieux. Le numéro de novembre / décembre d'Air Canada enRoute sera distribué à l'échelle du pays aux abonnés du Globe and Mail et par la poste aux membres Aéroplan Super Élite et à ceux du programme Million de milles Air Canada. Afin de nous suivre sur Twitter et Instagram: @enroutemag, #AirCanadaTop10.

À propos d'OpenTable

OpenTable, une filiale de Booking Holdings Inc. (Nasdaq: BKNG), est le moteur des réservations dans l'industrie de l'accueil. Le logiciel d'OpenTable amène à table plus d'un milliard de personnes chaque année et aide plus de 60 000 restaurants, bars, domaines viticoles et autres lieux à attirer une clientèle, à gérer l'achalandage, à améliorer les opérations et à maximiser les revenus.

Inscrivez-vous pour recevoir les nouvelles d'Air Canada : aircanada.com

À l'intention des médias :
Photos

Vidéos
Images en vrac
Articles

SOURCE Air Canada

Pour plus de renseignements: media@aircanada.ca ; Internet : aircanada.com/medias

---

MEMBRE DU RÉSEAU STAR ALLIANCE