

Communiqués

Air Canada dévoile les Meilleurs nouveaux restos canadiens 2022

- *Le Restaurant 20 Victoria à Toronto est reconnu comme le Meilleur nouveau resto canadien*

MONTRÉAL, le 1er nov. 2022 /CNW Telbec/ - Après une brève interruption, Air Canada *enRoute* a le plaisir de présenter la liste très attendue des 10 Meilleurs nouveaux restaurants canadiens, le Restaurant 20 Victoria de Toronto occupant la première place.

Dirigé par la chef Julie Hyde, le Restaurant 20 Victoria comprend une section bar à l'avant pour les plats à la carte, ainsi qu'une élégante salle à manger et un patio pour le menu dégustation à six services. En deuxième place, le Mastard de Montréal met en valeur le terroir québécois avec des ingrédients de saison frais. Le Mimi Chinese, troisième cette année, convie ses invités à découvrir une cuisine chinoise hyperrégionale dans son établissement de Toronto. On peut consulter le palmarès complet dans le numéro de novembre du magazine *enRoute* et en ligne à lesmeilleursnouveauxrestoscanadiens.com.



Les 10 restaurants retenus ont été sélectionnés par la journaliste primée Nancy Matsumoto au terme d'un périple d'un mois d'un bout à l'autre du Canada périple au cours duquel elle a pris des repas dans plus de 30 établissements désignés par un groupe d'experts, sans jamais dévoiler son identité ou son mandat. Vision culinaire, qualité des ingrédients du menu, décor et esprit d'équipe, autant d'éléments sont pris en compte dans une équation qui place les saveurs au premier plan, et dont le résultat se reflète dans le repas servi.

« Air Canada est fière de reprendre cette tradition et d'inscrire les 10 meilleurs nouveaux restaurants sur la carte gastronomique du Canada, a déclaré Andy Shibata, vice-président - Marques, d'Air Canada. C'est inspirant de voir ces restaurants s'imposer avec une cuisine de classe mondiale tout en ouvrant la voie à des tendances de l'industrie comme la durabilité et le bien-être au travail. Nous leur souhaitons bonne chance et tout le succès possible. »

Voici la liste complète des Meilleurs nouveaux restos canadiens 2022 selon Air Canada :

- **Restaurant 20 Victoria (Toronto, Ontario)** : Deux ans après la fermeture soudaine du Brothers Food & Wine (8^e place en 2017), une équipe remaniée dirigée par la chef Julie Hyde et la sous-chef Jenna Reich nous fait oublier l'univers pandémique de la cuisine rapide et sans façon grâce à de parfaits menus de dégustation à six services.
- **Mastard (Montréal, Québec)** : La passion du chef Simon Mathys pour le terroir québécois est palpable dans les plats qu'il confectionne, notamment la généreuse tranche de tomate rouge rubis de la Ferme des Quatre-Temps, posée sur un bain d'huile de cameline, parsemée d'herbes et de fleurs, et nappée de graisse de bœuf fumée - le plat de prédilection de Nancy Matsumoto cette année.
- **Mimi Chinese (Toronto, Ontario)** : Le premier chef David Schwartz et le chef de cuisine Braden Chong proposent des interprétations hyperrégionales de plats issus de la cuisine chinoise allant des toasts aux crevettes frites du Guangdong saupoudrées de graines de sésame à une version de plus d'un mètre de long de nouilles ceintures du Shaanxi à l'huile pimentée, cisaillées à votre table.
- **Perch (Ottawa, Ontario)** : Pour les passionnés de menus de dégustation raffinés, mais tout sauf guindés, le Perch est un cadeau du chef Justin Champagne-Lagarde qui met de l'avant l'agriculture durable et une cuisine soucieuse d'éviter tout gaspillage alimentaire. Un concept qu'illustre parfaitement son bouillon de compost des plus savoureux, concocté à partir de restes quotidiens de légumes.
- **Môt Tô (Calgary, Alberta)** : Le croustillant pourrait avoir sa propre catégorie sur le menu de ce restaurant vietnamien de Crescent Heights, à en juger par le rouleau de printemps au crabe, porc et taro, et le sandwich au fromage fondu qu'on trempe dans un bol de bouillon pho.
- **Heart's Tavern and Bar (Kimberley, Ontario)** : Il suffit d'une seule visite à cette version idyllique d'une taverne bordant la route pour vous donner envie de revenir avec la ferme intention de déguster de nouveau les belles tranches de poisson fumé maison ou les grosses pointes d'asperges parfumées au citron Meyer, servies avec un généreux morceau de fromage Château de Bourgogne.
- **Fonda Balam (Toronto, Ontario)** : Les sublimes *quesabirria con consome* des chefs Julio Guajardo et Kate Chomyshyn, des tortillas de maïs débordantes de bœuf braisé, de mozzarella et d'aromates, laissent les amateurs de tacos et de birria tout simplement sans voix.
- **Major Tom (Calgary, Alberta)** : Dominant Calgary de son 40^e étage, cette grilladerie réinventée pour l'ère moderne propose des demi-œufs durs croustillants nappés de confiture de pepperoni, des côtes de bœuf célestes et des cocktails comme l'All the Way Up, le meilleur de l'année selon Nancy Matsumoto.
- **Fox & Monocle (North Saanich, Colombie-Britannique)** : Le chef Ross Bowles et la chef pâtissière Tracie Zahavich unissent leurs talents culinaires pour concocter, entre autres, le pithiviers de morue et de pommes de terre, ainsi que les crevettes tachées de la Colombie-Britannique servies avec des poivrons rouges rôtis et des cubes de polenta croustillants.
- **Restaurant Alentours (Québec, Québec)** : Seuls les ingrédients provenant d'un rayon de 150 kilomètres entrent dans les menus de dégustation créatifs et délicieux du chef Tim Moroney (le vin, de même que le sel, la levure, le lait et la crème éthiques font exception à cette règle).

L'an dernier, Air Canada *enRoute* a célébré le 20^e anniversaire des Meilleurs nouveaux restos canadiens en soulignant la résilience durement acquise du secteur de la restauration. Au lieu de confier à un chroniqueur la tâche de sillonner le pays, les organisateurs du programme ont choisi d'ajouter plusieurs nouvelles catégories, qui sont intégrées cette année aux côtés de la prestigieuse liste du Top 10. Ces mentions spéciales récompensent les Meilleurs nouveaux comptoirs pour emporter, les Meilleurs nouveaux restos éphémères, le Meilleur plat de l'année, le Meilleur dessert de l'année, le Meilleur cocktail de l'année et le Meilleur resto pionnier. Voyez tous les lauréats sur lesmeilleursnouveauxrestoscanadiens.com.

Remise des prix

Le nom des restaurants faisant partie du Top 10 a été dévoilé à Toronto le 1^{er} novembre 2022 à l'occasion de la célébration des

Meilleurs nouveaux restos canadiens. Les chefs et les équipes des 10 meilleurs restaurants ont été invités à recevoir leur prix et à partager des plats de leurs menus gagnants avec plus de 600 personnes, professionnels du secteur et invités d'Air Canada.

Nous remercions tout particulièrement Diageo, American Express et Destination Vancouver, principaux commanditaires du concours Meilleurs nouveaux restos canadiens.

Le meilleur nouveau livre de cuisine canadien

Créé en collaboration avec Destination Canada, [Le meilleur nouveau livre de cuisine canadien](#) est un recueil des plats les plus mémorables qu'a dénichés Air Canada *enRoute* en sillonnant le pays en quête de repas d'exception pendant plus de 20 ans. Cet ouvrage de collection marie des saveurs et des souvenirs qui résument le passionnant milieu de la gastronomie au pays, en plus de proposer de magistrales recettes canadiennes provenant des meilleurs chefs du Canada. Le livre de cuisine est maintenant disponible chez [Indigo](#) et un dollar sera versé à la Canadian Hospitality Foundation pour chaque exemplaire vendu.

À propos d'Air Canada

Air Canada est la plus importante société aérienne du Canada, le transporteur national du pays et un membre cofondateur du réseau Star Alliance -- le plus vaste regroupement mondial de sociétés aériennes. Les lignes passagers régulières d'Air Canada relient sans escale 50 aéroports au Canada, 47 aux États-Unis et 69 sur le reste du globe. Air Canada détient la cote quatre étoiles de Skytrax. Le programme Aéroplan d'Air Canada est le principal programme de fidélité du Canada en matière de voyages. Il offre à ses membres la possibilité d'accumuler ou d'échanger des points auprès du plus grand réseau mondial de transporteurs partenaires, au nombre de 45, et contre un éventail considérable de primes -- marchandises, séjours hôteliers ou locations de véhicules. Air Canada Cargo, division fret d'Air Canada, dispose de la capacité d'emport et de la connectivité pour desservir des centaines de destinations sur six continents au moyen des vols passagers d'Air Canada et des vols tout-cargo de sa flotte d'avions-cargos 767-300 de Boeing. Air Canada s'est fixé un objectif de carboneutralité de toutes ses activités à l'échelle mondiale d'ici 2050.

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 : imprimés, canaux numériques (enroute.aircanada.com/fr) et plusieurs programmes et événements prestigieux. La version imprimée du magazine des Meilleurs nouveaux restos canadiens d'Air Canada *enRoute* sera distribuée à l'échelle du pays aux abonnés du *Globe and Mail*, de même que par la poste aux membres Aéroplan Super Élite et à ceux du programme Million de milles Air Canada. Pour nous suivre sur Twitter et Instagram : [@enroutemag](#), [#AirCanadaTop10](#).

Internet: aircanada.com/medias

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

Additional assets available online: [Photos \(1\)](#)

MEMBRE DU RÉSEAU STAR ALLIANCE

