

Communiqués

## Air Canada dévoile son Top 10 des Meilleurs nouveaux restos canadiens pour 2023, célébrant les talents culinaires et mettant en valeur les plats les plus alléchants du pays

- *Kappo Sato à Toronto est sacré Meilleur nouveau resto canadien*
- *Plus de 30 restaurants visités par une critique gastronomique anonyme*
- *Célébrant ses 22 ans, l'événement Meilleurs nouveaux restos canadiens est le classement de restaurants le plus ancien et le plus respecté au pays*

MONTRÉAL, le 1er nov. 2023 /CNW/ - Air Canada a dévoilé aujourd'hui son Top 10 des Meilleurs nouveaux restos canadiens pour 2023, le restaurant Kappo Sato de Toronto occupant la première place tant convoitée.

Dirigé par le chef Takeshi Sato, Kappo Sato est un restaurant *Omakase* de style *Kappo* où le menu dégustation est entièrement préparé devant les invités. En seconde place, à Whistler, destination de ski de montagne par excellence, la somptueuse grilladerie Wild Blue rehausse la fine cuisine grâce à sa remarquable sélection de viandes et de fruits de mer. Le Marilena Cafe & Raw Bar, figurant en troisième place, sert des fruits de mer haut de gamme dans un environnement décontracté à Victoria, sur l'île de Vancouver. On peut consulter le palmarès complet dans le numéro de novembre du magazine Air Canada *enRoute* et en ligne à [lesmeilleursnouveauxrestoscanadiens.com](https://lesmeilleursnouveauxrestoscanadiens.com).



« Nous sommes très fiers du programme Meilleurs nouveaux restos canadiens qui, depuis plus de 20 ans, met en lumière l'excellence de nos talents culinaires émergents dans tout le pays, a expliqué Andy Shibata, vice-président - Marques à Air Canada. La restauration et les voyages jouent un rôle économique important dans nos collectivités, et c'est dans cette optique que chaque année, nous nous sommes fixés comme objectif d'aider de nouvelles entreprises à prospérer tout en permettant à nos voyageurs de découvrir les possibilités d'expériences culinaires qui s'offrent à eux. »

Les Meilleurs nouveaux restos canadiens 2023 célèbrent les restaurants les plus novateurs qui ont ouvert leurs portes partout au pays entre la fin du printemps 2022 et le 31 mai 2023 et qui offrent des expériences hors du commun par la qualité de leurs produits, de leur service et de leur sens de la créativité culinaire. Unique classement pancanadien de restaurants qui fasse appel à une seule critique gastronomique anonyme, il s'agit, après 22 ans d'existence, du plus ancien classement de restaurants au pays. Vision culinaire, qualité des ingrédients du menu et esprit d'équipe sont autant d'éléments qui sont pris en compte pour dresser la liste du Top 10.

Les 10 restaurants retenus ont été sélectionnés par la critique culinaire et autrice du livre *Le meilleur nouveau livre de cuisine canadien*, Amy Rosen, qui revient dans le programme après en avoir été la toute première rédactrice anonyme en 2002 et 2003. Au cours d'un périple d'un mois d'un bout à l'autre du Canada, Amy a pris des repas incognito dans plus de 30 établissements désignés par un groupe d'experts culinaires.

Voici la liste complète des Meilleurs nouveaux restos canadiens pour 2023 :

- **Kappo Sato (Toronto, Ontario)** : Le chef propriétaire Takeshi Sato, qui a travaillé au restaurant Ukai à Tokyo, étoilé par le guide Michelin, dirige un restaurant *Omakase* de style *Kappo* avec service de deux heures et demie dans une salle paisible, où un menu de dégustation est entièrement préparé devant les convives confortablement installés autour d'un comptoir en bois lisse.
- **Wild Blue (Whistler, Colombie-Britannique)** : La somptueuse grilladerie Wild Blue élève la fine cuisine à de nouveaux sommets dans la ville touristique de Whistler. Les chefs Alex Chen et Derek Bendig préparent notamment des faux-filets tendres et rosés, accompagnés de l'umami intensément océanique de la sauce *Yakiniku* et d'une purée de pommes de terre au beurre.
- **Marilena Cafe & Raw Bar (Victoria, Colombie-Britannique)** : Le chef Kristian Eligh et son équipe proposent une étonnante formule de service sur l'île de Vancouver, à la fois haut de gamme et résolument décontractée. Le Negroni en fût se marie bien avec les pièces montées de fruits de mer, les *sagnolottis* aux petits pois enrobés de beurre de truffe et les *ceviches* mixtes garnis de graines de grenades du restaurant de Victoria.
- **Rizzo's House of Parm (Fort Erie, Ontario)** : Fort Erie, la ville natale du chef Matty Matheson, accueille son tout nouveau restaurant. Des bâtonnets de mozzarella dodus accompagnés d'une trempette marinara fraîche sont incontournables avant de déguster les fameux plats de poulet, d'aubergine ou de veau au parmesan grillés et riches en sauce et en fromage.
- **Petit Socco (Winnipeg, Manitoba)** : Ce restaurant intime compte 10 places assises, une cuisine à aire ouverte et seulement deux employés, soit les copropriétaires et partenaires de vie Adam Donnelly et Courtney Molaro. Le repas quatre services comprend des piments *Shishito* frits, enrobés de mayonnaise aux épices berbères faite maison et parsemés de graines de sésame, ainsi qu'une immense tortilla pour deux personnes, remplie de crevettes pochées puis hachées, de thon frais de qualité sushi, de *curtido* salvadorien et d'une crème d'avocats.
- **Bonheur d'occasion (Montréal, Québec)** : Le chef propriétaire Philippe Gauthier propose l'un des repas les plus généreux de l'année, doublé d'un accueil bienveillant. L'un des plats les plus convoités est le millefeuille du chef pâtissier Victor Adnet, composé de pâte phyllo richement caramélisée avec du sucre d'érable et nappée de crème de trèfle légèrement fouettée.
- **Folke (Vancouver, Colombie-Britannique)** : Sous la direction du copropriétaire et chef Colin Uyeda, la cuisine végétalienne de Folke convient à tous ceux qui recherchent des plats qui, en plus d'être concoctés à partir de plantes magnifiques, sont inventifs et extrêmement délicieux. La copropriétaire et chef pâtissière Pricilla Deo

- confectionne un somptueux gâteau au chocolat, nappé de mousse, de gelée de fraises, de crème anglaise au thé Earl Grey et de croustillant de fudge au chocolat.
- **Le Molière par Mouso (Montréal, Québec)** : Les chefs Antonin Mousseau-Rivard, Daniel Vézina et Samuel Sauvé-Lamothe font revivre la brasserie classique dans un nouvel espace flambant neuf du Quartier latin. Restez pour le dessert et commandez le doré meunière qui, s'il est habituellement sauté dans du beurre grillé avec des amandes et du citron, est plutôt rehaussé ici par de la sauce au siphon.
  - **Espace Old Mill (Stanbridge East, Québec)** : L'auberge et restaurant de Jean-Martin Fortier, dans les Cantons-de-l'Est, au Québec, offre aux visiteurs une expérience champêtre des plus agréables. Les clients se régaleront avec le bœuf Legacy Speckle Park du chef Éric Gendron, haché à la main et accompagné de poivrons et de capucines provenant du jardin juste sous les fenêtres de l'établissement.
  - **Darlings (Bloomfield, Ontario)** : Jesse Fader a quitté Toronto pour le comté du Prince-Édouard, où il y a ouvert une pizzeria haut de gamme à Bloomfield. Parmi les plats qui valent le détour, citons la *straciatella* fraîchement préparée par Jesse Fader, qui est suggérée comme trempette, et la tarte au sucre servie avec des cerises cramoisies du comté.

Depuis 2022, Air Canada a ajouté à son programme des mentions spéciales, qui ont été incorporées cette année parallèlement au fameux Top 10. Les mentions spéciales pour 2023 incluent les suivantes : Meilleur resto pionnier, Meilleur plat de l'année, Meilleur dessert de l'année, Meilleur cocktail de l'année, Meilleure vaisselle de l'année et Meilleur concept de l'année. Voyez tous les lauréats sur [lesmeilleursnouveauxrestoscanadiens.com](https://lesmeilleursnouveauxrestoscanadiens.com).

## Remise des prix

Le nom des restaurants faisant partie du Top 10 a été dévoilé à Toronto le 1<sup>er</sup> novembre 2023 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 de l'industrie et invités d'Air Canada. Les lauréats seront aussi mis en vedette sur le site [lesmeilleursnouveauxrestoscanadiens.com](https://lesmeilleursnouveauxrestoscanadiens.com) et dans le numéro de novembre du magazine Air Canada *enRoute*.

Le palmarès 2023 des Meilleurs nouveaux restos canadiens bénéficie du soutien généreux de Diageo Canada, notre commanditaire or, de retour cette année. Nous remercions tout spécialement Diageo Canada de son engagement indéfectible à enrichir le paysage culinaire canadien.

## 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 régulières d'Air Canada relient sans escale plus de 180 aéroports au Canada, aux États-Unis et à l'étranger sur six continents. 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. Air Canada s'est donné l'objectif ambitieux d'atteindre la carboneutralité de toutes ses activités à l'échelle mondiale d'ici 2050. Les actions d'Air Canada se négocient sur le marché à la Bourse de Toronto (TSX) au Canada et sur la plateforme OTCQX aux États-Unis.

## 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](https://enroute.aircanada.com/fr)) et plusieurs programmes et événements prestigieux. Le magazine des Meilleurs nouveaux restos canadiens 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, en novembre. Pour nous suivre sur Instagram : @enroutemag, #AirCanadaTop10.

Consultez notre rapport annuel [ici](#)

Inscrivez-vous pour recevoir les nouvelles d'Air Canada : [aircanada.com](https://aircanada.com)

## À l'intention des médias :

[Photos](#)

[Vidéos](#)

Images en vrac

[Articles](#)

SOURCE Air Canada

Pour plus de renseignements: [media@aircanada.ca](mailto:media@aircanada.ca); Internet : [aircanada.com/medias](https://aircanada.com/medias)

