Expérience GASTRONOMIQUE

6 NOV. 2026

30e ÉDITION

AU PROFIT DE LA CROIX-ROUGE CANADIENNE

Programme de la soirée

CROIX-ROUGE CANADIENNE QUÉBEC

Mot du Vice-président, Québec

Chers amis et partenaires,

C'est avec beaucoup de reconnaissance que je vous retrouve ce soir pour célébrer la 30e édition de l'Expérience gastronomique, un rendez-vous qui, depuis trois décennies, témoigne de la générosité exceptionnelle de notre communauté envers la mission humanitaire de la Croix-Rouge canadienne.

Au fil des ans, votre soutien nous a permis de renforcer notre capacité à prévenir les urgences, à nous y préparer, à intervenir lorsque survient une catastrophe et à accompagner les personnes et les communautés dans leur rétablissement. Aujourd'hui, dans un contexte où les crises se multiplient et où les besoins évoluent constamment, cette mission est plus essentielle que jamais.

Récemment, nos équipes ont ainsi aidé 4 967 personnes lors de sinistres individuels au Québec, tandis que plus de 800 personnes ont reçu du soutien lors d'opérations majeures. Au Manitoba, nos efforts se poursuivent également pour accompagner le rétablissement des communautés touchées par les feux de forêt de 2025.

Derrière chacune de ces interventions, il y a des personnes qui ont besoin d'aide, mais aussi une mobilisation collective qui rend notre action possible. Votre engagement contribue directement à maintenir notre capacité d'intervention et à bâtir des communautés plus résilientes, mieux préparées à faire face aux défis d'aujourd'hui et de demain.

Cette édition anniversaire est l'occasion de célébrer le chemin parcouru et de réaffirmer notre engagement envers les personnes les plus vulnérables. Depuis 30 ans, l'Expérience gastronomique rassemble des gens animés par une même conviction : chaque geste d'humanité a le pouvoir de changer des vies.

Au nom des bénévoles et des membres du personnel de la Croix-Rouge canadienne, je vous remercie sincèrement de votre fidélité, de votre générosité et de votre confiance. En vous mobilisant à nos côtés, vous contribuez à faire vivre le plus grand mouvement humanitaire au monde et à renforcer notre capacité à être présents lorsque cela compte le plus.

Merci de faire partie de cette histoire.

Bonne soirée!

PASCAL MATHIEU

Vice-président, Québec
Croix-Rouge canadienne

Mot de la coprésidence d'honneur

Distingués invités, partenaires et amis,

Trente ans de rencontres, de générosité et d'engagement : voilà ce que nous célébrons ce soir. Et si l'Expérience gastronomique est devenue un rendez-vous incontournable, c'est avant tout grâce à vous, qui faites vivre cette mission humanitaire année après année.

En tant que professionnels de l'assurance de dommages, nous sommes aux premières loges pour constater à quel point un sinistre peut bouleverser la vie de personnes, de familles et de communautés entières. Au-delà des pertes matérielles, il y a des vies chamboulées, des incertitudes et des besoins urgents. Dans ces moments, l'aide financière est essentielle, mais le soutien, l'écoute et le réconfort le sont tout autant. C'est ce que la Croix-Rouge canadienne offre, au Québec comme partout au pays : une aide concrète et une présence humaine empreinte de compassion, lorsque les personnes en ont le plus besoin.

C'est donc avec une grande fierté que nous assumons la coprésidence d'honneur de cette édition anniversaire. Car nous saluons le travail remarquable des équipes et des bénévoles de la Croix-Rouge, ainsi que l'engagement d'une communauté d'affaires qui transforme sa générosité en gestes concrets. En unissant nos efforts, nous contribuons à renforcer la capacité de la Croix-Rouge à intervenir auprès des personnes touchées par des catastrophes et à mieux préparer les communautés à affronter l'imprévisible.

Merci d'unir vos forces aux nôtres ce soir pour faire vivre cet élan de solidarité. Que cette soirée, riche en saveurs et en générosité, soit à la hauteur de votre engagement et vous laisse le sentiment d'avoir contribué, ensemble, à une cause essentielle.

Bonne soirée !



HUGO FORTIN

Vice-président principal, assurance de dommages,
iA Groupe financier



NANCY RAYMOND

Présidente,
Steamatic Canada

Présentation des chefs



JOËL LAHON

Chef pâtissier
Fairmont Le Château Frontenac

Joël Lahon, originaire du sud de la France, a suivi une formation classique ancrée dans la tradition. Animé par une passion profonde pour son métier et une soif de découverte, il a parcouru le monde.

Ses voyages lui ont permis de découvrir une grande variété de techniques, de saveurs et de cultures, enrichissant son approche de la pâtisserie. Aujourd'hui, Joël a trouvé un nouveau foyer au Château Frontenac.

Curieux et passionné, il valorise le travail d'équipe et puise son inspiration dans la richesse du terroir québécois pour offrir une expérience gourmande et authentique.



SIMON RENAUD

Chef exécutif
Fairmont Le Château Frontenac

Chef exécutif du Château Frontenac depuis maintenant un an, Simon Renaud cumule 28 années d'expérience dans les grandes cuisines hôtelières du Québec, dont 25 à titre de chef exécutif.

Natif de Québec et profondément attaché à son terroir, il se donne pour mission de faire rayonner la richesse des produits d'ici et de mettre en valeur le travail passionné de nos producteurs locaux.

Fairmont
LE CHÂTEAU FRONTENAC



JEAN-FRANÇOIS GIRARD

Chef copropriétaire
Restaurant L'Échaudé

Originaire de Québec, Jean-François Girard amorce son parcours professionnel en 1991 au restaurant de Serge Bruyère.

Au fil des années, il enrichit son expérience au sein de différents établissements de la capitale, développant son savoir-faire et affirmant sa signature culinaire. En 2004, il devient chef de L'Échaudé, avant d'en devenir copropriétaire en 2010.

À travers sa cuisine, il privilégie la qualité des produits, le soin apporté à la préparation et l'équilibre des saveurs, dans un esprit où la bonne chère se conjugue à une ambiance conviviale et accessible.

ÉCHAUDÉ
BIEN ENTENDU.



SABRINA LEMAY

Cheffe propriétaire
Restaurant L'Orygine

À la tête du restaurant L'Orygine et copropriétaire du Groupe La Tanière, Sabrina Lemay célèbre la richesse du terroir local à travers une cuisine vivante, créative et respectueuse de la nature.

Portée par des valeurs d'authenticité, de durabilité et de partage, chaque assiette qu'elle signe raconte une histoire : celle des producteurs d'ici, des saisons qui passent et du lien profond entre la terre et la table.

l'orygine



STÉPHANE MODAT

Chef exécutif
Restaurant Le Clan

Originaire du sud de la France, le chef Modat est établi au Québec depuis plus de 20 ans. Aux commandes des cuisines du Château Frontenac pendant huit ans et nommé Chef de l'année aux Lauriers de la Gastronomie en 2019, il a ouvert, il y a cinq ans, son propre restaurant, Le Clan, en plein cœur du Vieux-Québec.

Il y travaille les produits locaux avec un grand souci de mettre les producteurs et les artisans d'ici à l'avant-plan. En 2025, Le Clan s'est vu décerner le titre de Restaurant de l'année aux Lauriers de la Gastronomie et a obtenu une étoile au Guide Michelin en 2026.

LE CLAN



FRANÇOIS-EMMANUEL NICOL

Chef et copropriétaire
Restaurant Tanière³

Chef et associé au Groupe La Tanière depuis 2018, François-Emmanuel fait partie de l'équipe qui a ouvert Tanière³ en mars 2019 dans son emplacement actuel. Cette aventure accumule les distinctions depuis les dernières années.

Tanière³ est d'ailleurs le seul établissement au Québec à avoir obtenu deux étoiles au Guide Michelin. Le restaurant a également obtenu la cote Cinq diamants depuis 2022, et François-Emmanuel s'est vu remettre le Laurier du Chef de l'année en 2023. Auparavant, il a fait ses classes au Panache à Québec, au Quay en Australie, au Arzak en Espagne et au Mirazur en France.

Tanière³ Expérience



PIERRE-ALEXANDRE ROBERGE

Chef de cuisine
Groupe Hono

Chef de cuisine du groupe Hono depuis près d'un an, Pierre-Alexandre Roberge s'est joint au Hono Izakaya en août 2023, où il s'est rapidement démarqué par sa rigueur et sa gestion exemplaire des opérations.

Auparavant gestionnaire pour le groupe Warehouse à travers le Canada, il a également œuvré dans les cuisines de La Tanière.

Honō Izakaya

Présentation de notre sommelière



ÉLYSE LAMBERT

Master Sommelier

Forte de plus de 20 ans d'expérience dans le monde du vin, elle partage maintenant sa passion comme sommelière lors d'événements et de formations à travers le monde. Elle a occupé plusieurs postes dans des établissements de renom au Québec, dont les Relais & Châteaux L'Eau à la Bouche et Le Hatley du Manoir Hovey, le XO de l'Hôtel Le St-James, Le Local dans le Vieux-Montréal et la Maison Boulud du Ritz-Carlton.

Elle a reçu plusieurs distinctions et remporté plusieurs prix, dont ceux de Meilleur Sommelier du Québec en 2004, Meilleur Sommelier des Amériques en 2009, Meilleur Sommelier du Canada en 2015 et cinquième Meilleur Sommelier du Monde en 2016.

Élyse a également été invitée à joindre le programme du Court of Master Sommeliers (CMS) pour obtenir le prestigieux titre de Master Sommelier (MS). Seulement 269 individus détiennent cette distinction internationale. Elle est aujourd'hui la quatrième Canadienne et la première Québécoise à porter cet honorable titre.

Menu gastronomique

BOUCHÉES SERVIES LORS DU COCKTAIL

Les bouchées ont été minutieusement concoctées par chaque chef pour refléter le caractère distinctif de leur établissement, ses valeurs, son cachet et ses saveurs. Notre sommelière vous propose de découvrir le vin mousseux Bernard-Massard, Méthode Traditionnelle Brut, du Luxembourg (code SAQ : 95158).

Parfait de foie gras, gin de camerise par Menaud, biscuit craquant, noisette et parmesan

Joël Lahon et Simon Renaud
Fairmont Le Château Frontenac

Œuf mimosa, truite fumée, œufs de saumon et chorizo

Jean-François Girard
Restaurant L'Échaudé

Crudo de veau, topinambour, caméline torréfiée et canneberge

Sabrina Lemay
Restaurant L'Orygine

Pressé de langue de bœuf fumée en persillade, carpe fumée du lac Saint-Louis et tarama aux œufs de carpe

Stéphane Modat
Restaurant Le Clan

Tube de courge farcie, salade de homard à la mélisse

François-Emmanuel Nicol
Restaurant Tanière[3]

Tartare de cerf, sauce umeboshi, croustille de taro

Pierre-Alexandre Roberge
Restaurant Hono Izakaya

Durant le cocktail, vous pourrez également profiter d'un bar à caviar, présenté par Kaviari.

Banquet gastronomique présenté en six services

Première entrée froide

Pintade de Cap-Saint-Ignace, betteraves rouges et crème de chanterelles, jus à la truffe des Appalaches
Chianti 2024, La Fortezza, Italie

Stéphane Modat, Restaurant Le Clan

Seconde entrée froide

Saumon canadien traité au kombu, tofu fouetté, racine de lotus, gel d'agrumes et huile verte au plat
Bourgogne, Côtes Salines, 2024, Famille Gueguen, France
Code SAQ : 13657571

Pierre-Alexandre Roberge, Restaurant Hono Izakaya

Entrée chaude

Pétoncle saisi, purée de céleri-rave et de noyer noir, brunoise de céleri et de pommes, pétoncle corail, espuma de citron confit
Gruner Veltliner, La Fleur Sauvage, 2023, Franz & Barbara Zederbauer, Autriche

Jean-François Girard, Restaurant L'Échaudé

Plat principal

Suprême de canard, velouté de foie gras, céleri-rave cuit au sel, condiment de champignons et Alfred Le Fermier
Madiran, Bouscassé, 2021, Brumont, France
Code SAQ : 856575

François-Emmanuel Nicol
Restaurant Tanière[3]

Fromage

Faisselle de Cassis et Mélisse, griotte et praliné de cèpe
Juliénas, Réserve de Beauvernay, 2023, Cave de Juliénas Chaintré, France

Sabrina Lemay
Restaurant L'Orygine

Dessert

Sphère en chocolat garnie d'une chantilly au mélilot, marmelade de pommes, financier aux noisettes, croustillant de riz soufflé, servie avec une sauce au caramel chaud à verser
Juliénas, Réserve de Beauvernay, 2023, Cave de Juliénas Chaintré, France

Joël Lahon et Simon Renaud
Fairmont Le Château Frontenac

Animation



PASCALE ROBITAILLE

Journaliste aux arts et spectacles et animatrice
TVA



ALLISON VAN RASSEL

Communicatrice culinaire
Chroniqueuse, conférencière et animatrice

Pascale Robitaille est journaliste et animatrice à TVA depuis près de 15 ans. Curieuse et passionnée par l'humain, elle aime avant tout raconter des histoires vraies et inspirantes.

À travers ses reportages et ses chroniques, elle donne une voix à celles et ceux qui font bouger le Québec, que ce soit au TVA Nouvelles, à Salut Bonjour ou à Pleins Feux sur Québec. Sur le terrain comme à l'écran, Pascale se distingue par sa sensibilité, son écoute et son authenticité.

Lauréate d'un Laurier de la gastronomie en 2025, Allison Van Rassel fait rayonner la culture culinaire du Québec et d'ailleurs. Elle partage depuis plus de 20 ans son amour du goût à la radio (CBC, Radio-Canada) et dans la presse écrite (Globe and Mail, Châtelaine et Mordu).

Suivie par une communauté de plus de 100 000 gourmands séduits par sa franchise et son enthousiasme, elle agit aussi comme ambassadrice d'événements et porte-parole de produits d'ici. Sa célèbre salutation – « Salut les gourmands! » – incarne sa générosité et son plaisir contagieux de célébrer la bonne bouffe. Sa participation à l'Expérience gastronomique de la Croix-Rouge canadienne s'impose ainsi comme une collaboration toute naturelle.

Merci aux membres du comité de l'Expérience gastronomique 2026

Coprésidents d'honneur

Hugo Fortin,
iA Groupe financier

Nancy Raymond,
Steamatic Canada

Membres du comité des Gouverneurs

Guillaume Martel,
EY

Pascal Mathieu,
Croix-Rouge canadienne

Manon Savard,
Caisse Desjardins de l'Université Laval

Henrick Simard,
Fasken

Michael Thibault,
Enterprise

Comité organisateur

Danielle Quirion,
Service alimentaire Gordon

Mylène Sabourin,
La Forfaiterie

Ghassan Brax, Cheida Elmi, Jean Pelletier et Shawn Riccio,
Croix-Rouge canadienne, Québec

Merci également à tous les bénévoles qui ont prêté main-forte à l'organisation et au bon déroulement de cette soirée.

Merci à nos partenaires

Partenaires VIP

Copart

CSN Collision

Deloitte

Marsh Re

Réseau Fix Network

Swiss Reinsurance Company

Partenaires de biens et services

ABP

Allison Van Rassel, animation

André Bédard

Antoine Breton

Cassis Monna & Filles

Côme Kerri

Confiserie Imagine La Fête

David Vachon

Éclipse Interactif

École hôtelière de la Capitale

Élyse Lambert, sommelière

Fairmont Le Château Frontenac

Jocelyn Boissonneault, photographe

Kaviari

La Forfaiterie

Léo Boulanger, réalisation

Lucas Munger

Pascale Robitaille, animation

EVMO, Les Événements Mondains

Richard Tremblay, magicien

Service alimentaire Gordon

Synergie

Tabasko | Reprodoc

Yvon Tardif, collectionneur

À VOS CÔTÉS POUR UN MONDE PLUS SOLIDAIRE



Nous sommes fiers de soutenir la Croix-Rouge et ses bénévoles dans l'aide inestimable qu'ils procurent aux individus et aux communautés.

iA Groupe financier

Prendre les devants

ia.ca

STEAMATIC.CA

NOUS PRENONS SOIN DE VOUS

Chez Steamatic Canada, nous croyons en des communautés **plus résilientes** et **plus solidaires**.

Nous sommes fiers d'appuyer la **Croix-Rouge** canadienne.

Ensemble, on fait une différence.



SOUTENIR AUJOURD'HUI
DES COMMUNAUTÉS PLUS FORTES
DEMAIN.

steamatic.ca | PARTOUT AU CANADA. TOUJOURS À VOS CÔTÉS.

Fière de soutenir cette 30e édition de l'Expérience gastronomique de la Croix-Rouge canadienne.



beneva

Les gens qui protègent des gens

© Beneva inc. 2026 MD Le nom et le logo Beneva sont des marques de commerce de Groupe Beneva inc. utilisées sous licence.

C'EST EN ÉCOUTANT ATTENTIVEMENT LES GENS

que nous proposons des solutions durables qui améliorent le quotidien de tous.



Pour en savoir plus

CIMA+

L'**humain** au centre de l'ingénierie

Unir nos forces

Partenaire de la Croix-Rouge canadienne

Solidaires de nos communautés, nous soutenons fièrement l'effort collectif déployé par la Croix-Rouge canadienne et ses bénévoles.

Desjardins



Intact est heureuse de soutenir la mission de la Croix-Rouge et d'être présente pour aider les gens dans le besoin.

intact



Fier partenaire de la Croix-Rouge canadienne

Qualinet®

Le leader après sinistre

UNIPIÈCE O.E.M.

Courtier en pièces d'origine
Spécialiste du temps de cycle

Forts de notre engagement en tant que co-fondateur de S.O.S. (Soutien-O-Sinistrés) et partenaire de la Croix-Rouge, Unipièce O.E.M. est honoré de soutenir l'action dévouée de ses bénévoles, qui œuvrent sans relâche pour venir en aide aux familles touchées par des situations d'urgence.







Soutien **aux sinistrés.**

Le soutien aux communautés locales est l'une de nos valeurs fondatrices, et il n'est jamais aussi important qu'au lendemain d'une catastrophe.

Fier partenaire de la Croix-Rouge canadienne.

enterprise

©2023 Enterprise Rent-A-Car. M01747 10.23



La Caisse

Nous investissons pour renforcer l'entraide au sein de nos collectivités





Fière de soutenir cette 30e édition de l'Expérience gastronomique de la Croix-Rouge canadienne.

L'Unique
Assurances générales

© L'Unique assurances générales inc. 2026 MD Le nom L'Unique est une marque de commerce de L'Unique assurances générales inc.



LÀ

quand nos communautés sont mises à l'épreuve

Promutuel Assurance est fière de soutenir la Croix-Rouge canadienne et **les bénévoles qui sont là pour les personnes touchées**.

PROMUTUEL
ASSURANCE

RÉSEAU FIX
UNE FAMILLE DE MARQUES

FAIRE PARTIE D'UN **RÉSEAU**, ÇA FAIT TOUTE LA **DIFFÉRENCE**

Votre partenaire de réussite

Chez Reseau Fix, notre objectif est clair : assurer le succès de nos propriétaires exploitants. Cela signifie que nous travaillons activement avec vous en tant que partenaire stratégique pour protéger votre territoire, accroître votre part de marché, réduire vos coûts d'exploitation et maximiser la rentabilité de votre entreprise. Depuis plus de 25 ans, nous appuyons notre réseau et en favorisons la croissance, et notre votre succès, c'est aussi le nôtre.



reseaufix.com

SOLERA

Fier partenaire

Élargir les possibilités grâce à la technologie et à l'innovation.

claims.solera.com





VOTRE PRÉSENCE CE SOIR ASSURE NOTRE RÉPONSE DEMAIN.

Merci de nous donner les moyens d'agir.

Partagez vos moments avec nous

#experiencegastronomique2026

Encan
philanthropique

Coprésidence d'honneur

iA Groupe financier

STEAMATIC.CA

CROIX-ROUGE CANADIENNE
QUÉBEC