

8 NOV 2024

# EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE

au profit de la Croix-Rouge canadienne



PROGRAMME DE LA SOIRÉE





## COMPOSER AVEC UNE NOUVELLE RÉALITÉ afin d'assurer la vitalité des collectivités

Les dernières années ont été particulièrement révélatrices de notre nouvelle ère. En effet, la Croix-Rouge est confrontée depuis un moment déjà à devoir augmenter ses capacités afin de répondre à des situations d'urgence plus fréquentes, complexes et intenses, et à aider les personnes victimes de celles-ci tout au long de leur processus de rétablissement.

Les derniers mois ont démontré que le Québec n'est pas à l'abri de ces aléas alors que nos équipes ont dû répondre présentes à raison de trois à quatre fois par jour lorsque le pire est survenu auprès de familles ou de communautés entières. Ses régions sont d'ailleurs affectées de manière hétérogène, chaque région possédant un climat différent, une géographie et des concentrations de population variées.

Ce qui nous motive et nous permet d'offrir secours, soutien et réconfort en tous lieux dans les moments les plus obscurs est le fait de compter dans nos rangs une équipe de bénévoles et d'intervenants dévoués et qualifiés de même que des partenaires et des donateurs engagés et bienveillants, dont vous faites partie. Ensemble plus forts, nous allons au plus profond de l'interaction humaine et contribuons à renforcer la résilience des personnes dans le besoin, chez nous, lorsque cela compte le plus.

**Merci de faire équipe avec la Croix-Rouge!**

---

VOTRE SOUTIEN NOUS DONNE LES MOYENS D'AGIR.

---

## MOT DU

### Vice-président, Québec

Chers amis et partenaires,

L'Expérience gastronomique est une soirée importante pour nous. Elle permet d'assurer la poursuite de nos activités et programmes de prévention, de préparation, d'intervention et de rétablissement au Québec, puis d'en assurer leur développement continu dans un contexte où la demande de réponse aux urgences ne cesse de croître.

La Croix-Rouge a été présente tout au long de la dernière année, partout où des situations d'urgence ont durement frappé, en offrant des services logistiques aux autorités ainsi que de l'aide essentielle et du réconfort aux familles touchées.

Tempêtes et inondations saisonnières, incendies résidentiels et de forêt, pannes d'électricité prolongées, arrivées de ressortissants de différents pays venus trouver refuge au Québec... Plus que jamais, il importe que nos équipes soient

adéquatement parées à répondre présentes lorsque le pire survient, qu'elles disposent des effectifs et du matériel nécessaires pour y arriver et que les communautés soient correctement sensibilisées aux risques de leur environnement. Il est juste de dire que votre présence ce soir, qui fait chaud au cœur et qui témoigne de votre soutien indéfectible, permettra tout cela et plus encore.

Au nom des bénévoles et des membres du personnel de la Croix-Rouge, je tiens à vous remercier chaleureusement de votre généreux appui. Il est essentiel et fait toute la différence dans la vie des personnes à qui nous venons en aide, chaque jour, sur l'ensemble du Québec.

Bonne soirée!

**PASCAL MATHIEU**

Vice-président, Québec  
Croix-Rouge canadienne

## MOT DES coprésidents d'honneur

Distingués invités, partenaires et amis,

Depuis maintenant 28 ans, la Croix-Rouge, ses partenaires et quelques-uns des plus grands chefs cuisiniers de la province et du pays se réunissent lors de cette soirée au cours de laquelle gastronomie et soutien envers les personnes victimes de situations d'urgence au Québec s'allient à la perfection.

Ayant à cœur la résilience des collectivités, c'est avec un réel plaisir et la volonté de faire une différence que nous avons accepté de coprésider cet important rendez-vous pour la cause.

En tant qu'assureurs, nous savons à quel point vivre un sinistre peut chambouler une vie. En effet, nous avons remarqué, au cours des dernières années, une augmentation du nombre et de la gravité des sinistres liés aux changements climatiques. Ces événements ont un impact sur la vie de plusieurs de nos assurés. Nous en sommes témoins au quotidien.



**CHRISTIAN FOURNIER**

Vice-président exécutif et leader,  
Assurance de dommages  
Beneva

**beneva**



**LOUIS GAGNON**

Chef de la direction, Canada  
Intact Corporation financière

**[intact]**

C'est pourquoi nous reconnaissons, soutenons et saluons le travail essentiel de la Croix-Rouge dans les communautés. La présence de ses équipes aux quatre coins du pays fait toute la différence dans la vie des personnes touchées par ces bouleversements.

En ayant répondu positivement et en si grand nombre à notre appel de solidarité, vous offrez un soutien inestimable à de nombreuses personnes dans le besoin au Québec.

Merci d'être là. Nous vous en sommes sincèrement reconnaissants.

**Profitez bien de cette soirée qui vise à vous remercier à la hauteur de votre engagement.**

– Les coprésidents d'honneur

## PRÉSENTATION DES CHEFS



### JÉRÔME FERRER

Chef exécutif  
Restaurant Jérôme Ferrer  
par Europea

Jérôme Ferrer est l'un des chefs les plus emblématiques du Canada. Ayant été grand chef Relais & Châteaux du restaurant Éponyme à Montréal, élu meilleur restaurant du Canada en 2018, chef ambassadeur de la compagnie aérienne Air Canada, Maître Cuisinier de France et membre des Grandes Tables du Monde, il est avant-gardiste et soucieux du respect des traditions culinaires. Sa fine cuisine créative, artistique et ludique, qu'il désire faire grandement partager, a été récompensée par de nombreux prix. Il a entre autres reçu une reconnaissance de l'Ordre du Canada pour service méritoire.

JF

JEROME FERRER  
EUROPEA



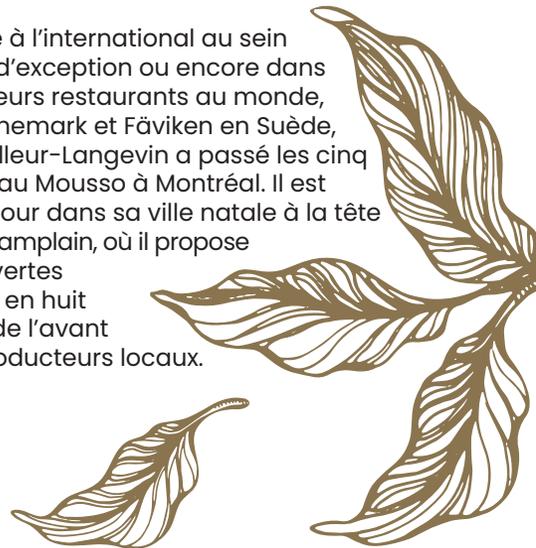
### GABRIEL MOLLEUR-LANGEVIN

Chef exécutif  
Restaurant Champlain  
du Château Frontenac

Après une carrière à l'international au sein d'établissements d'exception ou encore dans certains des meilleurs restaurants au monde, dont Noma au Danemark et Fäviken en Suède, le chef Gabriel Molleur-Langevin a passé les cinq dernières années au Mousso à Montréal. Il est maintenant de retour dans sa ville natale à la tête des cuisines du Champlain, où il propose un menu « découvertes gastronomiques » en huit services mettant de l'avant la richesse des producteurs locaux.



CHAMPLAIN  
cuisine découverte





## ARTHUR MULLER

Chef  
Restaurant Chez Muffy et  
Bar Artefact de l'Auberge  
Saint-Antoine

Le chef Arthur Muller a travaillé dans de nombreux restaurants en France avant de rejoindre le restaurant Chez Muffy de l'Auberge Saint-Antoine, Relais & Châteaux en 2017, notamment Le Gavroche à Strasbourg et Côté Lac à Schiltigheim. Fort de plus de dix ans d'expérience en cuisine, il est avant tout animé par la collaboration. Il attache une grande importance à la transmission de ses connaissances et s'investit pleinement dans le concept de « La ferme à la fourchette » de l'Auberge Saint-Antoine, en partenariat avec l'agriculteur Alexandre Faille, avec qui il partage des valeurs profondes qui s'ancrent autour du circuit court et de l'agriculture biologique.

AUBERGE  
SAINT-ANTOINE



## FRANÇOIS-EMMANUEL NICOL

Chef et copropriétaire  
Restaurant Tanière<sup>3</sup>

Chef et associé au Groupe La Tanière depuis 2018, François-Emmanuel fait partie de l'équipe qui a ouvert Tanière<sup>3</sup> en mars 2019 dans son emplacement actuel. Cette aventure accumule les distinctions depuis les dernières années. Tanière<sup>3</sup> a obtenu la cote 5 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.

tanière<sup>3</sup>  
Expérience





## ALEXANDRE VACHON

Chef exécutif  
Restaurant Le Hatley et  
Bistro Le Tap Room du  
Manoir Hovey

S'inspirant de ses racines franco-canadiennes, le chef Alexandre Vachon propose une cuisine raffinée qui rend hommage à la fois à ses origines, à la terre et aux producteurs de la région. Le Restaurant Le Hatley célèbre la richesse des produits du Québec à travers des menus qui invitent les gourmets à un voyage gastronomique riche en saveurs.

*« Nous partons de la conviction que la qualité de nos produits est essentielle à notre recette. En collaboration avec les producteurs de la région, nous mettons la nature à l'honneur sur la table. »*

– Chef Alexandre Vachon



MANOIR HOVEY

## 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'Éau 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 rejoindre 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 le vin Crémant de Limoux, Tête de Cuvée, 2021, Clos des Demoiselles, J. Laurens pour les accompagner.

Parfait de noyer noir à la liqueur de cassis  
Monna & Filles, biscuit à l'épilobe

| Gabriel Molleur-Langevin  
Restaurant Champlain du Château Frontenac

Pétoncle des îles, fruit de vigne, lait de babeurre,  
huile de sapin

| Alexandre Vachon  
Restaurant Le Hatley et Bistro  
Le Tap Room du Manoir Hovey

Tartette, stracciatella, plantes sauvages préservées  
et huile de basilic en granité

| François-Emmanuel Nicol  
Restaurant Tanière<sup>3</sup>

Petit pot de crème au foie gras du Québec,  
jus de viande et écume de lait de poule à la truffe

| Jérôme Ferrer  
Restaurant Jérôme Ferrer par Europea

Miniguédille de homard

| Arthur Muller  
Restaurant Chez Muffy et Bar Artefact  
de l'Auberge Saint-Antoine



## BANQUET GASTRONOMIQUE PRÉSENTÉ EN CINQ SERVICES

### Entrée froide

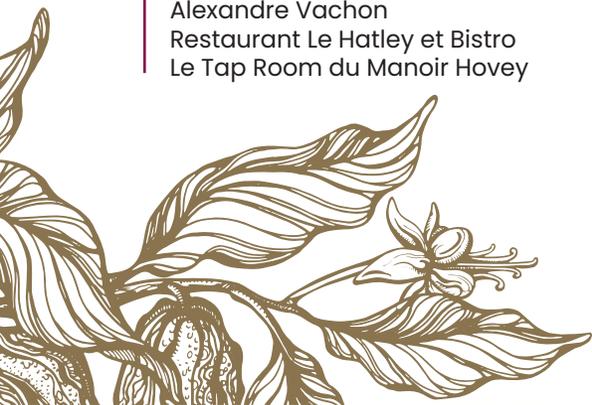
Ombre chevalier, ricotta aux herbes, champignons, vinaigrette à l'érable brûlé  
*Alsace, Pinot Blanc, La Mise du Printemps, 2023, Josmeyer*

Gabriel Molleur-Langevin  
Restaurant Champlain du Château Frontenac

### Entrée chaude

Blanquette de veau  
*Montagne, 2022, Cave des vigneronns de Buxy*

Alexandre Vachon  
Restaurant Le Hatley et Bistro  
Le Tap Room du Manoir Hovey



### Plat principal

Suprême de canard, purée de betterave noire, tagliatelle de betterave, sauce cassis  
*Dolcetto d'Alba, 2023, GD Vajra*

François-Emmanuel Nicol  
Restaurant Tanière<sup>3</sup>

### Fromage

Le Grey Owl de la Fromagerie Le Détour du Bas-Saint-Laurent, mousseline au sapin baumier, éclats de meringue et sirop de bouleau, compote aux baies d'amélanchier  
*Terre Siciliane, Rossojbleo, 2023, Gulfi*

Jérôme Ferrer  
Restaurant Jérôme Ferrer par Europea

### Dessert

Mousse légère à la cannelle, prune de l'île et fève de tonka  
*Porto Tawny, Quinta de Santa Eufemia*

Arthur Muller  
Restaurant Chez Muffy et Bar Artefact de l'Auberge Saint-Antoine

## MERCI AUX MEMBRES DU COMITÉ DE L'EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE 2024

### Coprésidents d'honneur

Christian Fournier,  
Beneva

Louis Gagnon,  
Intact Corporation  
financière

### Membres du comité des Gouverneurs

Richard Bélanger,  
Levio affaires et technologies

Martin Leclerc,  
Caisse Desjardins de Ste-Foy

Yannick Maltais,  
CIMA+

Pascal Mathieu,  
Croix-Rouge canadienne

Michael Thibault,  
Enterprise

### Comité organisateur

Danielle Quirion,  
Service alimentaire Gordon

Mylène Sabourin,  
La Forfaiterie

Ghassan Brax, Lucie Desrosiers,  
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

BCF

belairdirect

Centrale des  
syndicats du  
Québec

CIMA+

Ellipse Assurances

EY

Guy Carpenter

iA Groupe financier

Levio affaires et  
technologies

Steamatic Canada

Univesta

Assurances &  
Services Financiers

### Partenaires de biens et services

Allison Van Rassel,  
animation en cuisine

Cassis Monna & Filles

Éclipse Interactif

Élyse Lambert,  
sommelière

Fairmont Le Château  
Frontenac

Frédéric Lavoie,  
photographe

Kaviari Paris –  
AXYON

La Forfaiterie

Léo Boulanger,  
réalisation

Les Productions  
Martin Verret inc.

Pascale Robitaille,  
animation

Service alimentaire  
Gordon

Solotech

Synergie

Yvon Tardif,  
collectionneur

Ainsi que tous les  
fournisseurs des  
articles de l'encan.



Fière partenaire  
de l'Expérience  
gastronomique

Proud partner  
of the *Expérience*  
*gastronomique*

beneva



© Beneva Inc. 2024 <sup>®</sup> Le nom et le logo Beneva sont des marques de commerce de Groupe Beneva Inc. utilisées sous licence. © Beneva Inc. 2024 <sup>™</sup> Beneva name and logo are registered trademarks of Beneva Group Inc. used under licence.



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

**[intact]**



**AutoCanada**  
CENTRES DE COLLISION

## **Vous remettre sur la route en toute sécurité**

Fier de soutenir la 28e Expérience  
gastronomique de la Croix-Rouge canadienne  
[autocanadacollisioncentres.ca](http://autocanadacollisioncentres.ca)

## **Engagés, à vos côtés**



---

**Guidés par nos valeurs  
coopératives, nous sommes  
fiers d'être présents dans les  
moments qui comptent.**

Enrichir la vie des personnes et des  
communautés : voilà la raison d'être  
que nous incarnons au quotidien.

 **Desjardins**



STRATÈGES  
EN ASSURANCE

## ENSEMBLE POUR NOTRE COMMUNAUTÉ

Chez EgR, la solidarité est essentielle. Nous sommes fiers de soutenir la Croix-Rouge et ses bénévoles extraordinaires qui contribuent au bien-être de notre collectivité.

**BON APPÉTIT !**



ESSOR Assurances  
est fière de participer  
à la 28<sup>e</sup> Expérience  
gastronomique  
au profit de la  
Croix-Rouge canadienne



Protégez vos biens  
d'entreprise

 **ESSOR**  
ASSURANCES

[essor.ca](http://essor.ca)

tanguay

Votre zone  
de confort



**UNIPIECE**  
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.



©2023 Enterprise Rent-A-Car. M01747 10.23

## LÀ pour veiller sur nos communautés

Promutuel Assurance est fière de soutenir la Croix-Rouge canadienne et l'action de ses bénévoles auprès des familles touchées par une situation d'urgence.



**PROMUTUEL**  
ASSURANCE



## Réseau Fix est fier de soutenir la Croix-Rouge.





Partagez vos moments avec nous  
#experiencegastronomique2024



Encan philanthropique  
en ligne



Coprésidence d'honneur

**beneva**

**[intact]**

