



BALNEA LANCE LA 4^e ÉDITION DE L'ÉTÉ DES CHEFS: HAUTE GASTRONOMIE EN BIKINI

Dix chefs du Québec se donnent rendez-vous dans ce lieu paradisiaque pour une compétition tout en saveurs!

Montréal, le 12 mars 2013 – Pour une quatrième année consécutive, l'été sera gourmet au BALNEA spa + réserve thermale. Le 18 juin prochain marquera en effet l'arrivée de la saison estivale et le lancement de l'Été des chefs, *happening* gastronomique annuel du BALNEA. La station thermale située à Bromont-sur-le-Lac accueillera à tour de rôle des chefs réputés qui ensoleilleront, grâce à leurs prouesses culinaires, chaque dimanche de l'été! Les chefs invités proposeront un plat savoureux et raffiné spécialement concocté pour l'occasion, et leur création figurera ensuite au menu de la réserve thermale tout au long de la semaine ainsi que dans les restaurants des chefs participants tout l'été. Une grande nouveauté cette année : le 10^e chef sera un membre du public choisi par un jury au terme d'un concours!



Chef du public : se mesurer aux plus grands

Cet été, BALNEA offre la possibilité à un amoureux de la cuisine de se mesurer à dix chefs de grande renommée. Pour la première fois cette année, Raphaël Vézina et Hakim Chajar, tous deux respectivement chefs des restaurants Laurie Raphaël de Québec et de Montréal, seront complices pour un plat!! Pour participer? Il suffit d'envoyer un court vidéo de 10 minutes dans lequel le concurrent cuisine un plat de son cru. Un jury formé de critiques culinaires reconnus choisira par la suite huit apprentis-chefs qui devront présenter leurs plats, inspirés de l'ambiance qui se dégage de la station thermale. L'un d'entre eux aura la chance de venir dévoiler son plat à la clientèle gastronome du BALNEA spa + réserve thermale. Comme pour tous les autres chefs, ce plat sera servi durant une semaine au BALNEA et les profits réalisés grâce à sa vente seront remis à une œuvre de charité de son choix.

Un jury d'épicuriens, trois prix

À l'instar des années dernières, le jury composé de personnalités phares de l'art de vivre et de la sphère gastronomique québécoise dont Pasquale Vari et Alexandra Diaz, aura la difficile tâche, tout au long de l'été, de déterminer le plat qui saura se démarquer le plus selon des critères prédéterminés. À la fin de l'été, trois prix seront remis : le Grand prix, remis au chef dont le plat aura été le plus populaire, le prix Coup de cœur du jury et le Prix BALNEA pour le public, un tirage qui sera effectué parmi tous les clients gastronomes qui auront dégusté les créations des chefs. En tout, plus de 12 000\$ en prix seront remis. Également, fidèle à son habitude, BALNEA spa + réserve thermale s'associe encore cette année à des artisans gourmets québécois de grand talent, qui auront l'occasion de mettre leurs délicieux produits en valeur cet été, pour le plus grand plaisir de la distinguée clientèle.

À propos de BALNEA

BALNEA est une réserve thermale située à Bromont-sur-le-Lac au cœur d'un domaine privé de 400 acres, à moins d'une heure de Montréal. L'icône des spas au Québec et toujours à l'avant-garde dans son offre, BALNEA repousse sans cesse les standards de l'industrie en usant d'une créativité hors du commun tant dans les soins offerts et les installations que dans les activités et les événements. Rituels de soins inspirés des quatre coins du monde, Club de plage digne des destinations méditerranéennes, théâtre de l'Été des chefs ou vendredis cultes où toutes les formes d'art sont en vedette, BALNEA réinvente encore et encore l'art de la détente. Chic et dépayssante, elle est récipiendaire de nombreux prix de design, d'architecture et de reconnaissances canadiennes dans le monde des spas. Seul spa québécois élu au top 10 des meilleurs spas au Canada en 2011 et 2012 selon Spas of America, BALNEA opère également les stations AIRSPA à l'aéroport Montréal-Trudeau et le BATH ROOM spa urbain, espace de bains flottants et de massothérapie sur la rue Saint-Denis à Montréal.