

## L'ÉTÉ DES CHEFS BALNEA CÉLÈBRE SON 5<sup>E</sup> ANNIVERSAIRE SOUS LE SIGNE D'UN VOYAGE CULINAIRE À SAVEUR DES CANTONS-DE-L'EST

**Montréal, le 19 juin 2014** – C'est aujourd'hui que BALNEA marque l'arrivée de la saison estivale et lance l'Été des chefs, son *happening* gastronomique annuel. Pour une cinquième année consécutive, l'été sera gourmet au BALNEA! Dès le dimanche 29 juin, la station thermale située à Bromont-sur-le-Lac accueillera ainsi à tour de rôle 10 chefs réputés qui ensoleilleront, grâce à leurs prouesses culinaires, chaque dimanche de l'été!

**Pour souligner son 5<sup>e</sup> anniversaire**, l'Été des chefs invite sa clientèle à effectuer un voyage culinaire à la saveur des Cantons-de-l'Est. En effet, en plus de s'inspirer de la magnifique réserve thermale dans l'élaboration de leur plat à Saveur BALNEA, les chefs devront y inclure au moins un produit du **terroir** certifié **Créateurs de saveurs Cantons-de-l'Est!** Chaque création figurera ensuite au menu de la réserve thermale tout au long de la semaine suivant leur visite dominicale, ainsi que dans les restaurants respectifs des chefs tout l'été.

**Bonheur<sup>3</sup> : Un accord mets-vin-dessert!** À l'apogée du plaisir, ce nouveau trio voit le jour grâce à La Maison Christian Faure qui se joint aux festivités ; la célèbre pâtisserie proposera à chaque semaine un nouveau dessert pour accompagner le plat du chef et le vin de La Route des vins proposé par le sommelier du restaurant.

### **Une compétition amicale dans un cadre enchanteur**

Cette année encore, les prestigieux chefs invités ont tous un parcours des plus impressionnants, en plus de diriger des restaurants très courus! Il s'agit dans l'ordre d'apparition de : **Alexandre Gosselin** (Chez Victoire), **Guillaume Cantin** (Les 400 coups), **Marc-Alexandre Mercier** (Hôtel Herman), **Carles Abellan** (Tapas 24), **Éric Gonzalez** (Les Enfants Terribles), **David Côté** (Crudessence), **Shinji Nagai** (Shinji), **Luc Vaillancourt** (Antidote FoodLab) et **Fisun Ercan** (BarBounya), suivis du 10<sup>e</sup> chef!



### **Concours du 10<sup>e</sup> chef : se mesurer aux plus grands**

Pour la deuxième année consécutive, BALNEA offre la possibilité à un amoureux de la cuisine de se mesurer à 9 chefs de grande renommée. Le 10<sup>e</sup> chef sera en effet un membre du public présélectionné grâce aux votes qu'il aura réussi à amasser à partir d'une vidéo qu'il aura concoctée et diffusée sur YouTube. Le gagnant sera par la suite choisi par le jury au terme d'un duel entre les deux finalistes! **Pour participer?** Il suffit de préparer une vidéo d'une durée de 2 à 3 minutes, qui doit comprendre une brève présentation du cuisinier, son parcours culinaire académique ou amateur, son inspiration ainsi que la préparation de son plat. Une fois tournée, la vidéo doit être soumise au BALNEA via un formulaire web prévu à cet effet. Les cuisiniers ont **jusqu'au 20 juillet** pour participer, période durant laquelle le public sera également invité à voter pour son candidat favori puisque les vidéos retenues seront présentes sur le site de l'Été des chefs. Le chef gagnant présentera son plat SAVEUR BALNEA le dimanche 31 août, soulignant la fin d'un été empreint de saveur et de raffinement. L'heureux gagnant sera **parrainé par nul autre qu'Hakim Chajar, chef du restaurant BALNEA** et lauréat du prix Coup de cœur du jury de l'Été des chefs 2013!

### **Au final, deux prix décernés par un jury d'épicuriens**

À l'instar des années dernières, le jury est composé de personnalités phares de l'art de vivre et de la sphère gastronomique québécoise. Ainsi, **Andrea Collins**, animatrice Virgin Radio (anciennement à *Dinner Rush*), **Hubert Cormier**, nutritionniste et candidat au doctorat en Nutrition, **Thierry Daraize**, chef et chroniqueur culinaire au *Journal de Montréal*, **Alexandra Diaz**, animatrice de l'émission *Cuisine futée, parents pressés*, journaliste culturelle et collaboratrice au magazine *Clin d'œil*, **Sarah Musgrave**, chroniqueuse culinaire et rédactrice principale, *Air Canada's enRoute* et **Stéphanie Émond**, fondatrice et maître du produit BALNEA, auront 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, deux prix seront remis : le **Grand prix**, une combinaison de la note attribuée par le jury, le nombre de plats vendus en restaurant et le nombre de votes en ligne par le public, et le **Coup de**

**cœur du jury**, que remportera le chef qui aura reçu la plus haute note du jury selon une grille d'évaluation préétablie.

Pour plus d'information : [balnea.ca/etedeschefs](http://balnea.ca/etedeschefs)

### **À propos de BALNEA**

BALNEA spa+réserve thermique est située à Bromont-sur-le-lac au cœur d'un domaine privé de 400 acres, à moins d'une heure de Montréal. Icône des spas au Québec et toujours à l'avant-garde dans son offre, BALNEA repousse sans cesse les standards de l'industrie. Chic et dépaysant, BALNEA est récipiendaire de nombreux prix de design, d'architecture et de reconnaissances canadiennes dans le monde des spas, en plus de s'être vu décerner cette année le Certificat d'excellence de Trip Advisor. Outre son espace à l'aéroport de Montréal, BALNEA opère également le BATH ROOM spa urbain, espace de bains flottants et massages sur la rue Saint-Denis à Montréal.

-30-

Source :  
BALNEA spa + réserve thermal  
Responsable des communications  
Nadine Lajoie

Relations de presse :  
BICOM Communications – Virginie Doré Lemonde  
[vdorelemonde@bicom.ca](mailto:vdorelemonde@bicom.ca) // 514-223-6770