

PROGRAMME

L A S O I R É E
RECONNAISSANCE
2 0 1 0

PRÉSENTÉE PAR

TOURISME
LAVAL

CÉLÉBRONS ENSEMBLE NOTRE QUÊTE VERS L'EXCELLENCE

2 4 M A R S

L A V A L R E Ç O I T

La Soirée Reconnaissance 2010 est l'occasion de poursuivre les efforts vers la réalisation du programme *Laval reçoit*. Tourisme Laval souhaite ainsi privilégier l'engagement de la collectivité afin d'optimiser les retombées économiques des séjours touristiques, en faisant de tous des ambassadeurs qui seront fiers de faire vivre à leurs parents, amis, clients et collègues l'expérience touristique lavalloise.

M E S S A G E D E
L A M I N I S T R E



Ce gala des Grands Prix du tourisme québécois est pour vous l'occasion de célébrer l'excellence des lauréats régionaux, artisans de l'industrie qui, par leur passion, contribuent à l'amélioration de l'offre touristique de la région de Laval. En effet, cette soirée permet de réunir des femmes et des hommes reconnus par leurs pairs pour l'excellence de leur savoir-faire. Cette passion et ces efforts sont ici récompensés.

Le tourisme est assurément un des moteurs de la relance économique du Québec. Votre contribution est donc essentielle. Développer une offre touristique de grande qualité qui permettra à notre destination de se démarquer sur la scène internationale, voilà le défi de cette décennie.

En tant que ministre du Tourisme, je veux féliciter tous les finalistes. Je vous encourage à poursuivre sur cette lancée qui vise à faire du Québec une destination de premier choix dans un univers touristique fort compétitif.

Je souhaite à toutes et à tous la meilleure des chances et une très belle soirée !

Nicole Ménard
Ministre du Tourisme



En tant que président d'honneur de la Soirée Reconnaissance 2010, je souhaite à tous la bienvenue à cette grande célébration qui souligne les efforts et la contribution des bâtisseurs

à l'enrichissement, au dynamisme et à la prospérité de l'industrie touristique lavalloise.

Les Lavallois et Lavalloises que nous honorons ce soir ont su innover en créant des produits touristiques qui se démarquent et qui témoignent de leur créativité, de leur détermination et de leur passion. Grâce à eux, notre industrie touristique est assurément en très bonne position pour faire face aux défis d'aujourd'hui et de demain.

Félicitations aux jeunes qui forment notre relève ainsi qu'à tous les lauréats qui font de Laval une destination de premier plan tant pour le tourisme d'affaires que d'agrément.

Bonne soirée!

Gilles Vaillancourt

Maire de Laval et président d'honneur
de la Soirée Reconnaissance 2010



Je suis très heureuse de vous compter parmi nous à cette grande fête de l'industrie du tourisme. Ce soir, nous honorons les artisans de notre industrie : ces femmes et ces hommes

qui, par leur travail acharné, leur dévouement et leur dynamisme, ont su se démarquer.

Si nous reconnaissons ce soir les succès du présent, nous sommes résolument tournés vers l'avenir en soulignant, par la même occasion, les réalisations de la jeune relève sur qui repose le futur de notre industrie. Leur ingéniosité, leur créativité et leur persévérance sont gage de la continuité florissante du tourisme d'ici.

Cette soirée se veut également une autre étape importante dans la mise en place du programme *Laval reçoit*, une vaste initiative qui vous invite à agir à titre d'ambassadeurs touristiques de notre magnifique région.

Je vous souhaite à tous une excellente soirée!

Andrée Courteau

Présidente-directrice générale
Tourisme Laval

Félicitations aux étudiantes et étudiants dans les secteurs du tourisme, de la restauration et de l'hôtellerie qui se sont distingués par leurs talents et leur savoir-faire au cours de la dernière année.

Alexia Arcand

Cuisine actualisée
École hôtelière de Laval

Jean-Christophe Poudrier-Maillette

Cuisine d'établissement
École hôtelière de Laval

Caroline Vincent

Sommellerie
École hôtelière de Laval

Kevin Leclerc Généreux

Service de la restauration
École hôtelière de Laval

Carole Savage

Pâtisserie
École hôtelière de Laval

Chloé Bertrand-Godin

Techniques de tourisme - 1^{re} année
Collège Montmorency

Martine Gravel

Techniques de tourisme - 2^e année
Collège Montmorency

Marie-Ève Wild

Techniques de tourisme - 3^e année
Collège Montmorency

Geneviève Sauro-Morin

*Centre de formation professionnelle
Paul-Émile-Dufresne*



COLLÈGE
MONTMORENCY^{MD}



Prix Activités de plein air et de loisir

ÉCO-NATURE/PARC DE LA RIVIÈRE-DES-MILLE-ÎLES



Prix Attractions touristiques
Moins de 100 000 visiteurs



COSMODÔME

Prix Festivals et événements touristiques
Budget d'exploitation de moins de 1 M\$

CORPORATION D'INITIATIVES ARTISTIQUES ROSE-ART

LE DEVOIR

Prix Festivals et événements touristiques
Budget d'exploitation de 1 M\$ ou plus

les affaires

MONDIAL CHORAL LOTO-QUÉBEC PRÉSENTÉ PAR RONA À LAVAL

Prix Hébergement
Établissements de 4 ou 5 étoiles

HILTON MONTRÉAL/LAVAL





Prix Développement touristique / Restauration

L'AROMATE RESTO-BAR



Prix Ressources humaines
Relève touristique

MARTINE ISABELLE

Directrice des communications et du développement
Musée Armand-Frappier



Prix Ressources humaines
Superviseur touristique

MARIE-ÈVE JOLY

Directrice
Les Menus-Plaisirs, Restaurant-Auberge

Prix Journalisme
Lauréat régional

MARTINE BOULIANE

Prix Coup de cœur du jury
Lauréat régional

CENTRE D'INTERPRÉTATION DE L'EAU



Prix Coup de cœur du public
Lauréat régional

Dévoilement le 24 mars



AU JARDIN BOUJO

1, BOULEVARD SAINTE-ROSE EST
450 625-1510

WWW.AUJARDINBOUJO.COM

CHEF : BOUJEMAA L. BARANI

PROPRIÉTAIRES : JOSÉE LAVOIE

BOUJEMAA L. BARANI

FINE CUISINE FRANÇAISE

Cet établissement ne saurait être un secret bien gardé très longtemps puisque, au restaurant Au Jardin Boujo, la qualité est au rendez-vous : des plats aux vins et au service. C'est dans une ambiance intime et chaleureuse que le chef accueille les convives et leur propose une fine cuisine française ou leur fait découvrir les saveurs variées de mets internationaux.

Gâteau de tomates confites, mozzarella au pesto et noix de pin

Foie gras en « vapeur douce », chou chinois et trempette parfumée à l'échalote

Suprême de pintade farcie aux pommes et camembert, sauce calvados

Cappuccino

Bavaroise au café, sabayon whisky, crème fouettée et biscuit vanille

COMMENTAIRES



Restaurant
L'Escargot Fou

L'ESCARGOT FOU

5303, BOULEVARD LÉVESQUE EST

450 664-3105

WWW.ESCARGOTFOU.CA

CHEF : PASCAL BERGÉ

PROPRIÉTAIRES : OLIVIER DELCOL

MARLÈNE DESGAGNÉS

CUISINE DU MARCHÉ

Située au cœur du Vieux-Saint-Vincent-de-Paul, une maison centenaire abrite L'Escargot Fou! Depuis dix ans, les produits régionaux aux parfums et épices du monde changent au gré des saisons. Un choix de cent recettes de moules en fait une place unique au Québec. L'Escargot Fou vous propose une salle privée pour les groupes de trente à quarante personnes, et vous apportez votre vin! Le service de traiteur pour groupe de 40 à 1 200 personnes est offert.

Le duo de mini crème brûlée au foie gras
et gravlax de truite aux pommes et céleri-rave

Embrochée d'escargots à la pancetta,
crème au Pizzi à l'ail confit et espouma de persil

Aiguillettes de pintade rôtie laquée à l'érable, jus simple légèrement beurré,
gratin de courge musquée et pommes de terre bleues,
légumes oubliés en cheveux d'ange

Gâteau au fromage de chèvre de Saint-François
au parfum de lavande, chantilly moléculaire de fraises au miel

COMMENTAIRES _____

07



LES MENUS-PLAISIRS, RESTAURANT-AUBERGE

244, BOULEVARD SAINTE-ROSE
450 625-0976
WWW.LESMENUSPLAISIRS.CA

CHEF : FRANÇOIS LABRECQUE
PROPRIÉTAIRE : ROBERT DÉCARY

CUISINE RÉGIONALE

Au cœur du Vieux-Sainte-Rose depuis plus de 25 ans, Les Menus-Plaisirs, Restaurant-Auberge, vous permettent de déguster une fine cuisine savoureuse et raffinée. À l'auberge, vous découvrirez luxe, confort, élégance et gastronomie sous un même toit. Laissez-vous séduire par notre accueil chaleureux et notre cave à vin exceptionnelle.

Mi-cuit de foie gras Aux Champs d'Élisé sur ananas Golden confit laqué au balsamique

Pomme de ris de veau en croûte dans savarin en pâte à chou,
glace au cidre de glace Cryomalus et pépites de bleu Bénédictin

Médallions de filet de veau de lait laqué et sa joue confite
sur aiguillettes de poires braisées à la Boréale Noire et émulsion au grué de cacao

Trilogie de douceurs

Soupe froide à la clémentine et cerises de terre, fondant glacé à la cannelle, tatin de crème brûlée

COMMENTAIRES



SUKHO THAI

SUKHO THAI

145, PROMENADE DU CENTROPOLIS
450 688-3033
WWW.SUKHOTHAI.CA

CHEF : KHOUNSOMBATH ALLANA
PROPRIÉTAIRE : PETER CHO

CUISINE THAÏLANDAISE

Ce restaurant sert une cuisine thaïlandaise et szechuannaise moderne qui marie admirablement parfums, épices et saveurs nouvelles, et incorpore la fraîcheur croustillante de légumes frits, les currys et riches sauces savoureuses. Le tout servi dans un décor au concept artistique et branché. Le restaurant propose aussi une impressionnante carte des vins de plus de 200 sélections.

Salade de crevettes géantes aux trois saveurs

Ailes de poulet farcies aux vermicelles et légumes

Bar chilien et feuilles de banane au cari rouge et lait de coco

Gâteau casava

COMMENTAIRES _____



SHERATON LAVAL ET HILTON MONTRÉAL/LAVAL

4 5 0 6 8 7 - 2 4 4 0 / 4 5 0 6 8 2 - 2 2 2 5
WWW.SHERATON.COM/LAVAL WWW.HILTON.COM

CHEF : ÉRIC ROBIDOUX, SHERATON LAVAL
FRÉDÉRIC ST-ONGE, HILTON MONTRÉAL/LAVAL

CUISINE ITALIENNE DU MARCHÉ

Nos chefs vous convient à leur table. Ils vous proposent une cuisine internationale raffinée et savoureuse qui saura combler les plus fins palais. Nos restaurants vous invitent à vivre une expérience culinaire, que ce soit pour un repas d'affaires ou pour un dîner entre amis.

Rouleau de printemps au saumon fumé à chaud et tubercules de légumes,
mayo teriyaki et sésame sur nid de nouilles asiatiques

Crevettes du Pacifique grillées, ail rôti et champignons sauvages,
sauté d'orzechiette aux épinards et tomates cerises

Côte courte de bœuf braisé aux cinq épices, jus naturel au Cabernet Sauvignon,
pommes de terre purée au maïs et edamames

Trilogie de mousse au chocolat, vanille et café

COMMENTAIRES



CALVI BISTRO MÉDITERRANÉEN

2940, AVENUE PIERRE-PÉLADÉAU

450 680-1656

WWW.RESTAURANTCALVI.COM

CHEF : ÉRIC L'HONNEUR

PROPRIÉTAIRE : ANTHONY KYRIACOU

CUISINE MÉDITERRANÉENNE

Le Calvi propose une fine cuisine des pays méditerranéens : Grèce, Italie, France, Espagne et Portugal. Menu typique composé de poissons frais, fruits de mer et grillades, agrémentés d'une grande variété de légumes frais. Une cuisine ensoleillée à savourer accompagnée d'un des trésors que cache la cave à vin bien garnie.

Ceviche de pétoncles à la lime, coriandre et lychee

Phyllo à la chair de crabe sur coulis de bisque de homard

Carré d'agneau en croûte de pistaches, sauce au chèvre et miel

Délice de praline et frangelico au coulis de rhum brun et caramel

COMMENTAIRES _____



AMMOS

190, PROMENADE DU CENTROPOLIS

450 688-8008

WWW.AMMOS.CA

CHEF : ISSA RASSI

PROPRIÉTAIRE : GEORGE ANTYPAS

CUISINE MÉDITERRANÉENNE

L'endroit séduit d'emblée par son somptueux décor nouvel âge. On y sert une cuisine des plus exquis qui propose un véritable festin de plaisirs méditerranéens. Chaque bouchée est une découverte. Ammos, c'est la destination culinaire par excellence pour tous ceux qui rêvent de la Méditerranée.

Mousse de foie gras de Samos, figue grecque,
oignons cipollini et pain au romarin et à l'ail rôti

Ravioli au homard thermidor, bisque au crabe des neiges

Pavé de doré de mer au cerfeuil et citron confit, légumes du terroir rôtis

Semifreddo aux pistaches et Galliano, sauce aux kakis et canneberges blanches

COMMENTAIRES



LE MITOYEN

652, PLACE PUBLIQUE

450 689-2977

WWW.RESTAURANTLEMITOYEN.COM

CHEF : RICHARD BASTIEN

PROPRIÉTAIRE : RICHARD BASTIEN

CUISINE DU MARCHÉ

Certains restaurants vivent de leur réputation. D'autres l'entretiennent avec le plus grand sérieux. Le Mitoyen est de ceux-là. C'est l'une des meilleures tables du Québec depuis plus de vingt ans. Le Mitoyen est une halte raffinée, aussi bien dans sa cuisine que dans son décor de maison de campagne. Tout cela sans prétention. Un arrêt obligatoire dans le circuit des bonnes tables.

Tartare de cœur et magret de canard séché,
saucisson bio de Charlevoix, micro mesclun

Tourtière en pâte feuilletée, salade de chou rouge
à l'érable et vinaigre de pacane, ketchup maison

Duo de côte de bison et crevette, sauce vin rouge à l'échalote rôtie

Gâteau chocolat et noix caramélisées, glace au caramel et yogourt au coco

COMMENTAIRES _____



L'AROMATE

2981, BOULEVARD SAINT-MARTIN O.

450 686-9005

WWW.LAROMATE.COM

CHEF : LOUIS-PHILIPPE DAoust

PROPRIÉTAIRE : JEAN-FRANÇOIS PLANTE

FINE CUISINE BISTRO AUX ARÔMES DU MONDE

C'est en plein centre-ville de Montréal, sur la rue Peel, à Laval, à Centropolis et bientôt à Rosemère, que Jean-François Plante vous reçoit dans l'ambiance chaleureuse et conviviale de ses bistros et vous invite à vous abandonner aux plaisirs d'une cuisine métissée qui marie habilement saveurs locales et parfums venus des quatre coins du monde. Une cuisine du marché aux accents internationaux qui séduit les convives à tout coup!

Caille confite caramélisée au miel épicé, pressé de pommes de terre au foie gras,
émulsion au vinaigre de xérès

Filet d'omble de l'Arctique poêlé, tartare de pommes et céleri-rave, velouté au cidre de glace

Carré de cerf de Boileau rôti, chutney de bleuets et son jus au thé des bois

Trilogie autour de la pomme

COMMENTAIRES



ONYX

1 5 4 5 , B O U L E V A R D L E C O R B U S I E R

4 5 0 9 7 8 - 5 0 7 5

W W W . T O P S L A V A L . C O M

C H E F : J E A N D U M E R J E A N

P R O P R I É T A I R E : T O N Y A C U R S O

GRILLADES, PÂTES ET SUSHI

Le restaurant Onyx vous accueille dans un décor chaleureux et vous propose une panoplie de spécialités dont les pâtes, les grillades et le sushi. Avec ses 260 places assises, il est composé de deux salles à manger, d'une section avec bar, de deux mezzanines et de six salons privés équipés d'un écran ou d'une toile de projection et d'un lecteur DVD.

Escargots en cage à la fleur d'ail et fromage de chèvre

Déclinaison de sushi du moment

Filet mignon USDA au Pied-De-Vent et portobellini,
crabe d'Alaska grillé, réduction de brunello

Trilogie de crème brûlée et ses petits fruits confits au porto

COMMENTAIRES _____

En plus des commanditaires et partenaires présentés à l'endos de ce programme, Tourisme Laval tient à remercier celles et ceux dont le travail, le talent et la créativité ont également contribué au succès de la Soirée Reconnaissance.

Les hôtels et restaurants de Laval et leurs chefs

Ammos	Le Mitoyen
Au Jardin Boujo	Les Menus-Plaisirs, Restaurant-Auberge
Calvi, Bistro méditerranéen	Onyx
L'Aromate Resto-Bar	Sheraton Laval/Hilton Montréal/Laval
L'Escargot Fou	Sukho Thai

L'animateur de la soirée

Monsieur Guy Rosa

Les collaborateurs dans l'organisation d'un événement responsable

Ville de Laval
 Tourisme Laval
 Sheraton Laval et les dix chefs des restaurants participants
 La Tablée des Chefs

Comité organisateur

Madame Andrée Courteau, présidente-directrice générale, Tourisme Laval
 Madame Hélène Vézina, Directrice des communications, Tourisme Laval
 Madame Caroline D'Auteuil, Présidente, d'Auteuil événements spéciaux
 Madame Hélène Mirza, présidente, Plani-Concept Plus
 Monsieur Alain Villemaire, Kostar audiovisuel

Le personnel de soutien

Bruno Égretaud, enseignant à l'École hôtelière de Laval
 Les étudiants du cours *Cuisine actualisée* de l'École hôtelière de Laval
 L'équipe de Tourisme Laval
 Mélanie Raymond, coordonnatrice, Projets et événements spéciaux,
 Service de l'environnement, Ville de Laval
 Les étudiants du Collège Montmorency

M E R C I D E V O T R E S O U T I E N
A U P R O G R A M M E L A V A L R E Ç O I T

Ministère
de l'Éducation,
du Loisir et du Sport

Québec 



Michelle Courchesne

Députée de Fabre

Ministre de l'Éducation, du Loisir et du Sport

Ministre responsable des régions de Laval, Laurentides et Lanaudière

450 689-5516

Francine Charbonneau

Députée des Mille-Îles

Adjointe parlementaire à la ministre de l'Immigration et des Communautés culturelles

450 661-3595



Robert Carrier

Député d'Alfred-Pellan

Porte-parole en matière de Revenu et

Porte-parole adjoint en matière de Finances

450 661-4117

Nicole Demers

Députée de Laval

Porte-parole en matière de Condition féminine

450 686-2562

Serge Ménard

Député de Marc-Aurèle-Fortin

Porte-parole en matière de Justice

450 965-1188

Logo FSC

MERCI AUX PARTENAIRES

COMMANDITES PRINCIPALES

les affaires

LE DEVOIR

LA PRESSE
cyberpresse.ca

COURRIER
www.courrierlaval.com
LAVAL

bonjour Québec
com

STL

LAVAL

REVOLVER 3
Créativité. Interactivités.

GROUPE
IBI | **DAA**

Bell

DJL

PARTENAIRES DANS L'ORGANISATION

Plani Concept *plus inc.*

Sheraton
Laval
HOTEL

KOSTAR
AUDIOVISUEL

d'Auteuil événements spéciaux inc.
special events inc.

COMMANDITES DE SOUTIEN

STRATÉGIES
MARKETING DIRECT

Mælström
communication inc.

À la Boîte à Fleurs
alaboiteaflowers.com
Fleuriste & Créateur d'ambiance

MAGIL
CONSTRUCTION