



L'ART DE CUISINER POUR UNE MÉDAILLE D'OR

Dernière ligne droite vers la finale du Bocuse d'Or pour l'équipe canadienne



Montréal, le 27 octobre 2022 - L'Office montréalais de la gastronomie (OMG) et l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) joignent leurs voix pour encourager l'équipe canadienne **Bocuse d'Or** qui prendra part à la finale mondiale du prestigieux concours culinaire à Lyon en janvier 2023 ! Les deux organismes témoignent ainsi de leur fierté de soutenir une **équipe 100 % montréalaise**, composée de **Samuel Sirois** et **Gilles Herzog**, professeurs de cuisine à l'ITHQ, ainsi que de **Léandre Legault-Vigneau**, commis et diplômé de l'ITHQ, qui se sont qualifiés pour la finale après avoir obtenu la médaille d'argent au Bocuse d'Or Amériques le 14 juillet dernier à Santiago au Chili.

Tourisme Montréal est heureux de remettre une **aide financière de 23 000 \$** au commis Léandre Legault-Vigneault, un soutien rendu possible grâce au **programme de rayonnement de l'Office montréalais de la gastronomie**. « Ce soutien financier vient souligner la persévérance et la détermination de Léandre dans son domaine. L'argent lui permettra notamment de se concentrer sur le perfectionnement de ses techniques, jusqu'en janvier. C'est la première fois qu'un tel programme de rayonnement de la gastronomie est mis sur pied, et nous en sommes très fiers. On croit que Montréal a l'étoffe d'une capitale gastronomique, et nous posons des gestes concrets pour officialiser ce titre ! » a confié Yves Lalumière, président-directeur général de Tourisme Montréal.



« La compétition Bocuse d'or est une opportunité inouïe de faire rayonner la gastronomie québécoise et canadienne aux yeux du monde entier. À l'échelle de l'ITHQ, nos professeurs qui décident de relever le défi de ce concours d'envergure développent aussi un ensemble de connaissances et de compétences qu'ils transmettent ensuite à leurs étudiants et étudiantes. La relève en sort aussi gagnante! En mon nom personnel et au nom de l'ITHQ, je souhaite la meilleure des chances à Samuel, Gilles et Léandre. L'Équipe Canada a tout pour remporter la victoire! », a déclaré l'honorable **Liza Frulla**, directrice générale de l'ITHQ.

« Notre équipe, c'est mon sanctuaire. Sans la force de synergie de notre équipe, rien de tout cela n'aurait été possible. Et c'est d'autant plus vrai dans le contexte des bouleversements mondiaux que l'on a connus, notamment dans l'industrie du tourisme et de la restauration. Équipe Canada, c'est certes notre noyau: Gilles, Léandre et moi. Mais c'est aussi tous ceux et celles qui nous accompagnent dans ce beau défi, qui s'intéressent, qui nous supportent. Participer au concours Bocuse d'Or est une grande aventure humaine. Je suis très reconnaissant envers l'ITHQ, Chefs Canada et chacune des personnes qui nous permet de nous élever et de grandir dans notre quête vers l'excellence », a ajouté **Samuel Sirois**, chef de l'équipe canadienne du Bocuse d'Or

Un entraînement rigoureux digne des plus grands athlètes pour atteindre l'excellence

Le Bocuse d'Or est souvent comparé aux Jeux olympiques de la gastronomie ou aux Oscars culinaires pour l'intense fébrilité et la touche de magie qui entourent le concours. À l'instar des athlètes, les participants se soumettent à un programme d'entraînement spécial sur une longue période pour être fin prêts à affronter les 23 meilleurs chefs au monde.

Depuis le début des entraînements, les membres de l'équipe canadienne ont l'opportunité de s'exercer au Centre national Bocuse d'Or Canada, conçu en collaboration avec Chefs Canada et construit en 2020 dans l'enceinte de l'ITHQ, grâce au soutien de Développement économique Canada de l'ITHQ. Cette cuisine présente la particularité d'être identique en tout point à celle dans laquelle performera l'Équipe Canada lors du concours. Au-delà des conditions pratiques d'entraînement, Samuel, Gilles et Léandre bénéficient également d'un encadrement digne des athlètes de haut niveau, à la fois physique et mental. En plus de se soumettre à des exercices sportifs, ils sont accompagnés par un expert pour suivre une hygiène de vie saine et équilibrée, incluant un contrôle accru du sommeil. Le volet social est lui aussi très important. Les chefs portent une attention particulière à la présence de leur famille avant le concours ainsi qu'à l'équilibre entre leur vie privée et le temps consacré à leur préparation. Ils sont aussi encadrés pour bien gérer leur stress ; cuisiner devant plus de 250 000 spectateurs, il y a de quoi sentir une nervosité ! Cela demande donc une grande préparation.

[TÉLÉCHARGEZ LES PHOTOS ICI](#)



Le design et l'élégance s'invitent dans le concours

La gastronomie est une affaire de papilles... et de pupilles! Pour s'assurer que ses plats se démarquent parmi ceux des meilleures toques du monde, l'équipe de chefs est accompagnée par une équipe de spécialistes du RICOSTUDIO, une firme montréalaise de design industriel. Son mandat est de créer une pièce unique, mettant en valeur le menu développé pour la finale du Bocuse d'or, en prenant en considération les contraintes techniques comme la température, la disposition des aliments et leur manipulation lors de la présentation. Le plateau, une véritable œuvre d'art, est fabriqué sur mesure par des artisans d'expérience ; souffleur de verre, sculpteur de métal et ébéniste sont notamment impliqués. Une opération qui demande un an de travail.

À propos de l'Office montréalais de la gastronomie (OMG)

L'Office montréalais de la gastronomie est une initiative de Tourisme Montréal créée en 2021, réalisée grâce à l'appui financier de la Ville de Montréal. L'OMG a comme mission de mobiliser les milieux concernés pour renforcer Montréal comme destination gastronomique de premier choix en Amérique du Nord. Ainsi, ses objectifs sont de positionner la gastronomie comme moteur de développement économique, social, environnemental, culturel et comme lieu de création et d'innovation; d'accompagner les milieux concernés à accroître la portée d'initiatives à forte valeur ajoutée pour la destination et à faciliter les occasions d'affaires; de stimuler et de reconnaître les initiatives de valorisation des produits artisanaux de Montréal et de nos régions; de mettre en lumière les éléments clés du patrimoine culturel et de l'identité culinaire montréalaise et québécoise ainsi que d'intensifier la visibilité des produits, des chefs ainsi que des artisanes et artisans montréalais à l'extérieur du Québec. Pour plus d'information, visitez le site www.officemtlgastronomie.ca .

À propos de l'[Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec](http://www.ithq.org)

Depuis plus de 50 ans, l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) est la référence au Canada en matière de formation spécialisée dans les domaines du tourisme, de l'hôtellerie, de la gastronomie et de la sommellerie. Répondant aux plus hauts standards de l'industrie, il est la seule école au pays à offrir des programmes dans les trois ordres d'enseignement (professionnel, technique et universitaire). Doté d'installations uniques, dont un hôtel-école quatre étoiles et deux restaurants d'application pédagogique, il compte deux unités de recherche (GastronomiQc Lab et ExperiSens) et un centre d'expertise. En plus de ses formations diplômantes, l'ITHQ propose aussi du perfectionnement aux professionnels, des services-conseils aux entreprises et aux institutions, ainsi que des ateliers au grand public.

Crédit photo : Thierry du Bois, Cosmos image

Marie Létourneau
Relationniste
marie@marieletourneau.ca
514 616-3549



THE ART OF COOKING FOR A GOLD MEDAL

Final stretch to the Bocuse d'Or final for Team Canada



Montreal, October 27, 2022 - The **Office montréalais de la gastronomie** (OMG) and the **Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec** (ITHQ) join their voices to cheer for the Canadian team that will take part in the world final of the prestigious Bocuse d'Or culinary contest in Lyon in January 2023! The two organizations are proud to support a **100% Montreal-based team**, featuring **Samuel Sirois** and **Gilles Herzog**, who are teachers at ITHQ, as well as commis **Léandre Legault-Vigneau**, a graduate of ITHQ. The team qualified for the final after winning the silver medal at Bocuse d'Or Americas on July 14 in Santiago, Chile.

Tourisme Montréal is thrilled to provide **\$23,000 in financial assistance** to commis Léandre Legault-Vigneault, a grant made possible by the **outreach program of the Office montréalais de la gastronomie**. “This financial support highlights the perseverance and determination of Léandre in his field. This money will allow him to focus on honing his techniques until January. This is the first time that such an outreach program for gastronomy is established, and it fills us with pride. We believe that Montreal has the makings of a gourmet capital, and we’re taking concrete actions to make it official!” says **Yves Lalumière**, CEO of Tourisme Montréal



"The Bocuse d'Or competition is an incredible opportunity to promote Quebec and Canadian gastronomy worldwide. At ITHQ, our teachers who decide to take on the challenge of this major competition develop a set of skills and knowledge that they can then share with their students. The next generation will also benefit! In my name and on behalf of ITHQ, I wish the best of luck to Samuel, Gilles and Léandre. Team Canada has what it takes to win!" says the General Director, The Honourable Liza Frulla, P.C., C.M., O.Q.

"Our team is my sanctuary. Without our synergy, none of this would be possible. Especially considering the global upheaval that has notably affected the tourism and restaurant industry. The Canadian team's core is Gilles, Léandre and me. But it also includes everyone that accompanies us during this wonderful experience, everyone who is interested in it and who supports us. Participating in the Bocuse d'Or competition is an amazing human journey. I'm very grateful towards ITHQ, Chefs Canada, and each person who allows us to rise up and evolve in our pursuit of excellence," says **Samuel Sirois**, leader of the Canadian team at the Bocuse d'Or.

Rigorous training worthy of the greatest athletes to achieve excellence

The Bocuse d'Or is often described as the Olympics of gastronomy or the culinary Oscars because of its intensity, excitement and magic. Just like athletes, the participants undergo a special training program over a long period of time in order to be ready to go up against the 23 best chefs in the world.

Since the beginning of training, the members of the Canadian team have had the chance to practise at the Bocuse d'Or Canada National Centre, which was designed in collaboration with Chefs Canada and built in 2020 within the ITHQ, thanks to the support of Canada Economic Development. This kitchen is exactly identical to the one in which Team Canada will perform during the competition. Samuel, Gilles and Léandre can also count on a training program worthy of high-level athletes, both on a physical and mental level. In addition to sports exercises, they're followed by an expert who helps them lead a healthy, well-balanced lifestyle, including proper sleep. The social aspect is also crucial. The chefs must pay attention to their families before the competition and maintain a balance between their private lives and their training. Stress management is also a key element to think about, since cooking in front of 250,000 is sure to be nerve-racking! Thorough preparation is thus essential.

[DOWNLOAD THE VISUALS HERE](#)



Design and elegance in the context of the competition

Gastronomy is something you can admire with your taste buds... and your eyes! To make sure that their dishes stand out among those from the world's greatest chefs, Team Canada is joined by a crew of experts from RICOSTUDIO, a Montreal industrial design firm. Its mandate is to create a unique piece showcasing the menu developed for the Bocuse d'Or final, while taking into account technical constraints such as temperature, food placement and handling during presentation. A true work of art, the tray is custom crafted by experienced artisans, among them a glass blower, a metal sculptor and a woodworker. This operation will necessitate a year of work in total.

About the Office montréalais de la gastronomie (OMG)

The Office montréalais de la gastronomie is an initiative of Tourisme Montréal created in 2021, thanks to the financial support of the Ville de Montréal. OMG's mission is to mobilize the relevant communities to strengthen Montreal's status as one of North America's premier dining destinations. Its objectives are to position gastronomy as a driver of economic, social, environmental and cultural development and as a place of creation and innovation; to help the relevant sectors to increase the scope of initiatives adding value to the destination, and to facilitate business opportunities; to stimulate and recognize initiatives to promote the artisanal products of Montreal and our regions; to highlight key elements of Montreal's and Quebec's cultural heritage and culinary identity; and to increase the visibility of Montreal's products, chefs and artisans outside of Quebec. For more information, visit the website www.officentlgastronomie.ca.

About the ITHQ

For over 50 years, the Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) has been Canada's leading centre for specialized tourism, hospitality, gastronomy and sommelier training. Meeting the highest standards in the industry, the ITHQ is the only school in the country to offer programs at the vocational, technical and university levels. Equipped with unique facilities, such as a 4-star hotel school and two teaching restaurants, it also has two research units (GastronomiQc Lab and ExperiSens) and a hospitality consulting centre. In addition to its diploma- and degree-based training, the ITHQ offers continuing education to professionals, consulting services to companies and institutions, and workshops to the general public.

Photo : Thierry du Bois, Cosmos image

- 30 -

Contact:

Marie Létourneau

Publicist

marie@marieletourneau.ca

514 616-3549