

## **Patrick Dubé**

Chef de l'Hôtel et Spa Le Germain Charlevoix à Baie-Saint-Paul, il a cumulé un long parcours culinaire. Avec une trentaine d'années d'expérience, il a travaillé dans des établissements réputés à titre de chef au Saint-Amour à Québec, au Château Bonne-Entente, mais aussi en Europe, où il s'est fait la main dans des restaurants étoilés Michelin.

Sa philosophie est très axée sur le local, la proximité et les artisans de la région l'inspirent grandement.

À l'hôtel, son concept « du jardin à la table » s'appuie sur sa gestion d'un jardin de 7 000 mètres carrés avec quatre jardiniers.

La culture de 11 variétés de fruits et 35 variétés de légumes est issue de semences biologiques et sauvages.

Le développement durable est son leitmotiv et il a comme ambition de ramener au goût du jour des fruits sauvages

Chef exécutif dans de nombreux restaurants, il a aussi enseigné à l'École Hôtelière de La Malbaie en la spécialisation en structure organisationnelle en cuisine.

Son leadership en cuisine et gestion d'équipe, son expertise en agriculture urbaine et durabilité alimentaire et sa réputation pour l'excellence culinaire sont ses principaux atouts.