



73e Gala national de la Société des chefs, cuisiniers et pâtissiers du Québec

Menu gastronomique

Accueil

Cocktail « Croquez l'Outaouais »

Une expérience gourmande mettant à l'honneur les producteurs et les saveurs du terroir de l'Outaouais.

Conçue par l'équipe de l'École hôtelière de l'Outaouais

Premier service

Impromptu de saveurs végétales

Légumes de saison, herbes fraîches et trésors maraîchers de la **Ferme Terre Vivante**.

Thomas Miserez

Le 101 – Restaurant de quartier

Lauréat de la **Compétition du Meilleur Apprenti Cuisinier du Québec 2024**

Deuxième service

Émulsion de foie gras Rougié

Petits trésors de l'Île d'Orléans.

Chef Charles Gignac

Le 101 – Restaurant de quartier

Chef de l'année 2025

Troisième service

Pithiviers doré au beurre

Effiloché et chair à saucisse de **Porc DuBreton**, marrons et cèpes, jus de viande à l'épinette noire et aux baies sauvages.

Chef Stacy Cez Meilleur Ouvrier de France

Fairmont Le Château Montebello

Quatrième service

Table sucrée Barry

Une finale gourmande mettant à l'honneur le chocolat et la pâtisserie.

Chef Nicolas Dutertre

Académie du Chocolat

et

Chef Nicolas Parsy

Bar George – Hôtel Mount Stephen

Chef pâtissier de l'année 2025

Accompagnée de :

- **Comptoir Glaces Rebelle** – *Laiterie de l'Outaouais*
- **Comptoir café** – *Atelier de torréfaction La Forêt*
- **Bar à digestifs** – *Microdistillerie Square Old Chelsea*