
	Le monde de la resto...
	Pierre Gingras - 24/11/2011 14h41

Le 23e Gala de la restauration de Québec a couronné ses gagnants le 15 novembre dernier, à l'hôtel Plaza Québec. Lors de cette soirée, les résultats du sondage effectué auprès du public via le site Internet du FM93 ont été dévoilés en présence du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Pierre Corbeil.

Le prix Excellence, attribué à l'établissement ayant obtenu la plus haute note, toutes catégories confondues, est revenu au restaurant La Fenouillère, qui avait auparavant reçu le Prix du public pour la Table de prestige devant Le Saint-Amour et Le Continental et celui de la catégorie Restaurant d'hôtel devant Le Beffroi de l'hôtel Royal Palace et La Traite de l'Hôtel-musée des Premières Nations.

Le restaurant La Traite du Musée des Premières Nations a aussi réalisé un tour du chapeau avec trois mentions Distinction dans les catégories Restaurant d'hôtel, Produits du Québec et Brunch. Plusieurs ont réalisé des doublés : Le Tuscanos a obtenu les Prix du public dans les catégories Italien classique et Déjeuner; Le resto-pub L'Immédia, les prix Distinction (Cuisine bistro et Restaurant spécialité); La Piazzetta le Prix du Public (Pizzeria) et le prix Grande Distinction (Restaurant spécialité).

Aussi : deux prix Grande Distinction sont revenus au bistro italien L'Extrême dans les catégories Pizzeria et Italien classique; le Bâton Rouge est reparti avec les prix Distinction (Steak house) et Grande Distinction (Chaînes). Même principe pour Yuzu shushi bar avec les Prix du public (Chaînes) et (Shushi), Le Manoir de Tilly, Prix du public (Produits du Québec) et Distinction (Table distinctive).

Le Grigio a également reçu deux prix Grande Distinction (Apportez votre vin et Nouveau Restaurant); L'Express du sud, le prix Distinction (Déjeuner) et Grande Distinction (Cuisine bistro); Le 48 St-Paul, le prix Distinction (Cuisine internationale) et Grande Distinction (Table distinctive).

Encore cette année, les gagnants et les personnes dans la salle au Gala de la restauration étaient invités à laisser quelques dollars pour aider Moisson Québec en prévision des prochaines semaines qui seront très actives. C'est 2 300 \$ qui ont été remis au président du C.A. de Moisson Québec, Alain Gagnon.

Par ailleurs, la Fondation de l'Association des restaurateurs du Québec (ARQ) a décerné le 8 novembre dernier ses prix Chapeau restaurateurs/conjoint. Dans la catégorie Chefs de file, un premier prix est revenu à Carole Faucher et à Jean Rossignol, propriétaires de l'Auberge du Mange Grenouille (Le Bic) afin de célébrer leur passion du métier et mettre en lumière leur réussite et leur implication dans leur milieu. Un autre a été décerné à Rita Ménard et Jean-Pierre Ménard, des restaurants Le Manoir (Québec et Trois-Rivières).

Deux autres prix Chapeau restaurateurs ont également été décernés, dont pour la première fois celui de la catégorie Jeune Restaurateur, remis à Cathy Marcil et Jonathan Marcil (sœur et frère), de l'entreprise Les Acolytes traiteur (Saint-Rémi). L'autre récipiendaire de la catégorie Chefs de file est Martin Lampron, propriétaire des établissements Le Carlito, Le Trèfle, L'Embuscade, Le Temple et Le P'tit Pub (Trois-Rivières) et du Pinot Night Salmon Club (Matapédia).