

DISTINCTIONS



À l'occasion de sa cérémonie annuelle de remise des diplômes, qui avait lieu le 22 novembre dernier, l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) a décerné un diplôme *honoris causa* à trois personnalités des secteurs

gastronomique et événementiel, soit **Christine Lamarche** et **Normand Laprise**, copropriétaires du restaurant Toqué, ainsi que **Gilbert Rozon**, président-directeur général de Juste pour rire. Ces diplômes sont attribués à des personnalités qui contribuent de façon significative à valoriser les métiers et professions du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration et qui sont des modèles d'entrepreneuriat, de créativité et d'excellence. La directrice générale de l'ITHQ, Lucille Daoust, a tenu à féliciter les récipiendaires et à les remercier de leurs efforts pour développer la culture québécoise et la faire rayonner au-delà de ses frontières.

Reconnue comme une référence internationale dans l'univers des spas et du mieux-être, l'entreprise SpaFinder inc. (qui regroupe le site Internet SPAFINDER.COM, l'infolettre *Spa Enthusiast* et le guide annuel *Global Spa and Wellness Directory*) fait tous les ans appel à ses lecteurs pour déterminer quelles sont leurs destinations mieux-être préférées. Au nombre des lauréats des Grands Prix des lecteurs 2012, le **Spa Eastman** est le seul établissement québécois à avoir été choisi, et ce, dans trois catégories : Meilleur spa au monde pour son rapport qualité-prix, pour son engagement écoresponsable et pour des vacances en solo.

Le 10 décembre dernier, lors d'une cérémonie officielle qui se déroulait à la résidence privée du consul général de France à Québec, Nicolas Chibaëff, le chef et copropriétaire du restaurant Initiale, **Yvan Lebrun**, ainsi que le chef pâtissier et propriétaire du Café-boulangerie Paillard, **Sébastien Bonnefis**, se sont vu remettre la médaille de Chevalier de l'ordre du mérite agricole de France. Instauré le 7 juillet 1883 pour récompenser les services rendus à l'agriculture, l'Ordre du Mérite agricole est une distinction honorifique qui souligne le travail des professionnels des métiers de bouche qui contribuent à la promotion de la gastronomie française au Québec et à l'étranger.

Cinq prix Chapeau Restaurateurs ont été remis lors de la rencontre annuelle de l'Association des restaurateurs du Québec (ARQ), qui se tenait le 13 novembre dernier à l'Hôtel Delta de Trois-Rivières. Dans la catégorie Chef de file, les prix ont été décernés à **Pierre Dubillard**, propriétaire du restaurant Le Rouge Vin (Trois-Rivières), **Yves, Vincent et Jean Benny**, propriétaires de plusieurs établissements et franchiseurs de Benny & Co. au Québec, **Robert Décary**, propriétaire du restaurant Les Menus-Plaisirs (Laval) et **Tony Priftakis**, propriétaire du Buffet des continents (Gatineau). Pour sa part, **Hélène Beauchesne**, propriétaire du Restomotel Bon Voyage (Saint-Fabien), a été récompensée dans la catégorie Jeune restaurateur.



Sur la photo, de gauche à droite, à l'avant : Robert Décary, Tony Priftakis et Hélène Beauchesne. À l'arrière : Alain Bérubé, gérant des ventes chez Boulangeries Weston Québec Limitée, Jean, Yves et Vincent Benny, Pierre Dubillard, Jacinthe Guyot, directrice de compte à la SAQ Restauration, ainsi que Marcel Veilleux, nouveau président de la Fondation ARQ.

Photo : Etienne Boisvert



Wood Stone

FOUR À PIERRE et de SPÉCIALITÉ
Équipement commercial de cuisson

Découvrez pourquoi plus de 10 000 fours, rôtissoires, grils, fours à plaque et à tandoori ont été vendus dans plus de 75 pays.

Visitez woodstone-corp.com
Distributeur : Cheshier Equip. Ltd.
1 800 668.8765 | sales@cheshier.com

