



François Blais honoré pour sa cuisine « responsable »

(Québec, le 25 février 2010) - C'est le cas de le dire, le restaurant de l'Auberge Saint-Antoine a du panache, et son chef, **François Blais**, y est pour beaucoup. C'est en octobre dernier que l'on convoitait sa présence à **Cooking for Solutions**, en tant qu'unique Canadien, parmi tous les cuisiniers sur place. C'est donc en **Californie, au Monterey Bay Aquarium**, que le chef du réputé restaurant de l'Auberge Saint-Antoine se présentera **en mai prochain** au prestigieux gala culinaire de poissons et fruits de mer.

À titre de chef honoré, François Blais aura la chance de participer à une série d'événements, comme le populaire « show culinaire », où il pourra mettre de l'avant ses délicieux talents de cuisinier. Notre chef écoresponsable préparera pour l'occasion de sublimes pétoncles Pec-Nord aux canneberges et champagne.

Ce concours, qui en est à sa neuvième édition, a comme mission première de sensibiliser et promouvoir la cuisine de la mer « responsable ». Les organisateurs de l'événement nomment donc des ambassadeurs à chaque année, soit des cuisiniers influents dans le domaine, qui sont évalués sur leur support environnemental quant à la pêche et la pisciculture responsable, tout comme sur leur rôle de leaders et d'éducateurs dans cette industrie. Ce concours vise aussi à influencer les comportements d'achats individuels de tous et chacun en lien avec la diversité et l'abondance des poissons et fruits de mer de nos océans. Ces chefs cuisiniers ne sont donc pas actifs uniquement dans leur cuisine, ils représentent aussi des leaders d'opinion pour cette pratique écologique.

François Blais dirige de main de maître le restaurant **Panache depuis déjà 6 ans**. Il a su contribuer à son succès en revisitant et en mettant au goût du jour la cuisine québécoise traditionnelle, en y ajoutant une légère touche de raffinement. Tous les jeudis soir, le célèbre chef sera disponible pour discuter avec vous de vos découvertes, de vos goûts et de vos expériences culinaires. Il ira à votre rencontre afin de recueillir vos nombreux et judicieux commentaires. Ne manquez surtout pas cette chance unique de rencontrer ce passionné de cuisine et de haute gastronomie!

-30-