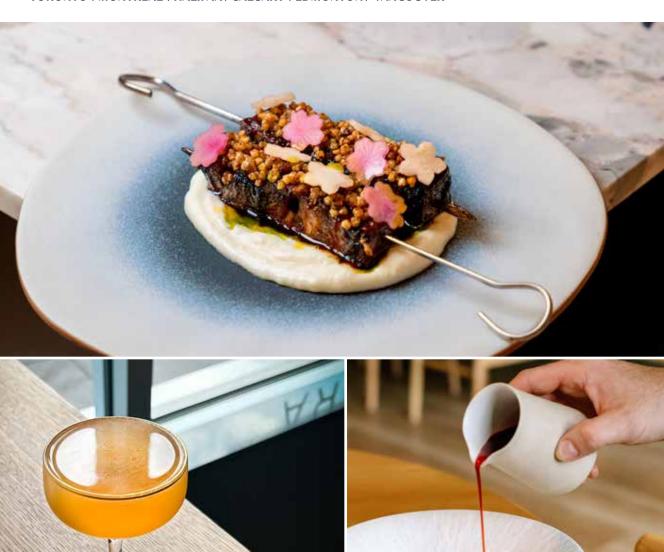


Découvrez monde de saveurs raffinées et d'expériences gastronomiques uniques en personne et à la maison exclusivement offert aux titulaires de carte Visa Infinite<sup>MD</sup> et Visa Infinite Privilege<sup>MD</sup>.

### **ÉDITION PRINTEMPS 2025**

TORONTO | MONTRÉAL | HALIFAX | CALGARY | EDMONTON | VANCOUVER



## BIENVENUE DANS LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE, ÉDITION PRINTEMPS 2025

et légères et de nouvelles expériences passionnantes, et c'est exactement ce que les meilleurs restaurants du pays servent dans cette collection de soupers exclusifs préparés par des chefs. Chaque expérience de la série de rencontres à table Visa Infinite comprend un souper en

Le printemps est la saison des journées plus chaudes et plus lumineuses, des saveurs fraîches

plusieurs services, souvent en présence de chefs invités et accompagné d'accords mets et vins soigneusement sélectionnés, dans certains des restaurants les plus convoités au pays; plusieurs d'entre eux étant primés par le guide Michelin, Canada's 100 Best et bien d'autres. Cette saison, soyez parmi les premiers à découvrir certains des nouveaux restaurants les plus

populaires au Canada, y compris la pyrotechnique culinaire interculturelle d'Elem à Vancouver, le

plus récent ristorante italien de Daniel Costa, Rita, à Edmonton, la très attendue Rôtisserie La Lune de l'équipe Mon Lapin à Montréal et le festin de la côte Est qui est le Mystic à Halifax. Prenez des nouvelles de vos chefs préférés, comme Duncan Ly de Calgary, dont le nouveau Bar Chouette, d'inspiration française, fait l'unanimité, ou encore David Hawksworth, qui reçoit à Vancouver le chef du tout nouvel hôtel Raffles de Londres pour un souper aux accents britanniques. En fait, cette saison est simplement remplie de collaborations culinaires uniques, y compris la collection éblouissante de femmes chefs au River Café bien-aimé de Calgary ou l'association du

Ces expériences, et bien d'autres encore, sont celles dont vous parlerez à vos amis toute l'année.

Le printemps est la saison des saveurs à la fois vives et raffinées, que l'on savoure de préférence en bonne compagnie. Nous espérons que vous apprécierez ces expériences exclusives préparées

maestro gastronomique Patrick Kriss d'Alo avec Zach Smith de l'effervescent Fat Rabbit de St.

juste pour vous. Visitez le site visainfinite.ca pour consulter tous les détails.

### Calgary **Toronto**

La série de rencontres à table Visa Infinite

### Hexagon 14 mai 18 h 30 - 265 \$ par personne

Sunnys

Catherines chez Alder.

15 mai 17 h 15 & 20 h 30 - 190 \$ par personne

Quetzal

28 mai 18 h 30 - 275 \$ par personne

10 juin 18 h - 225 \$ par personne

Alder

Montreal Rôtisserie La Lune

7 mai 18 h 30 - 155 \$ par personne

Molenne 21 mai 18 h 30 - 200 \$ par personne

25 juin 17 h 15 & 20 h 30 - \$225 per person

Halifax

Mystic

Cabaret l'Enfer

Bar Chouette 17 mai 18 h 30 - 195 \$ par personne

River Café 21 mai 18 h 30 - 225 \$ par personne

**FinePrint** 

11 juin 18 h 30 - 195 \$ par personne Edmonton

11 sep 18 h 30 - 195 \$ par personne

Vancouver

Elem 3 juillet 18 h 30 - 230 \$ par personne

Hawksworth 16 juillet 17 h 30 - 240 \$ par personne

Tableau Bar Bistro

6 juillet 11 h - 130 \$ par personne

# 5 juin 18 h 30 - 225 \$ par personne

## La série de rencontres à table

Visa Infinite prix fixe

**Toronto** 

Dorset

7, 14, 21, 28 juin et 5 juillet

Montreal

Panacée

4, 5, 11, 12 juin

(diverses heures) 80 \$ par personne

(diverses heures) 90 \$ par personne

Calgary

Lulu Bar 9-12 juin

(diverses heures) 75 \$ par personne

Vancouver

Barbara

13-16 mai (diverses heures) 95 \$ par personne

## **HEXAGON, OAKVILLE**

210 Lakeshore Rd E, Oakville

Mercredi 14 mai | 18 h 30

 $\textbf{265} \$ par personne^{\dagger} (\textit{(Comprend les canapés, le repas à plusieurs services, les cocktails et les accords de vin, le pourboire; les taxes sont en sus.)}$ 

## Cliquez ici pour réserver.









## Les étoiles Michelin et les saveurs du monde s'unissent lorsque le restaurant Hexagon reçoit The Pine.

## À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE EN PERSONNE DE LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

Juste un peu à l'extérieur de la ville, les étoiles Michelin brillent sur une paire de restaurants régionaux qui se joignent à leurs saveurs audacieuses et se réunissent pour cette collaboration rare. À Oakville, Rafael Covarrubias, jeune chef primé à de multiples reprises du restaurant Hexagon, un établissement raffiné de cuisine française moderne aux influences mexicaines, accueille Jeremy Austin, chef-propriétaire de The Pine, un restaurant gastronomique à l'inspiration mondiale situé à Creemore. Les deux chefs sont extrêmement talentueux, tous deux équilibrent les influences mondiales avec les influences régionales, tous deux offrent une expérience gastronomique extraordinaire. Les titulaires de carte peuvent s'attendre à une soirée inoubliable qui commence avec les cocktails Herradura Tequila et se poursuit avec le type d'expérience culinaire dont vous parlerez pendant des années.

#### À PROPOS D'HEXAGON

Né au Mexique, formé à Calgary et maintenant installé à Oakville, Rafael Covarrubias est l'un des chefs canadiens les plus intéressants et talentueux. En 2017, il se joint à l'équipe inaugurale du restaurant Hexagon, un établissement français moderne. Deux ans plus tard, en tant que chef cuisinier, il propulse Hexagon sur la liste du *Canada's 100 Best*, où il figure actuellement à la 26° place. La même année, à seulement 25 ans, le chef Covarrubias a remporté le concours S. Pellegrino Young Chef en Amérique du Nord à New York. En mai 2021, il s'est classé troisième dans la finale mondiale. Et en 2024, Hexagon a reçu l'étoile Michelin, devenant le premier et le seul restaurant de Halton, une banlieue de Toronto, à le faire. Le chef Covarrubias a également reçu le prix Michelin Young Chef. Le chef de cuisine Jordan Wilkinson ajoute une sensibilité des prairies et une myriade d'influences internationales, tandis que le programme de vin de Bourgogne du sommelier Martin Watson ne cesse de s'améliorer.

### À PROPOS DE THE PINE

Niché dans une station-service réutilisée dans le charmant village de Creemore, The Pine offre une expérience gastronomique intime qui est tout sauf ordinaire. À la barre se trouve le chef Jeremy Austin, étoilé au guide Michelin, qui conjugue des expériences régionales de Shanghai, de Wuxi, de Hong Kong et d'Italie pour mettre en valeur un style emblématique qui allie les saveurs chinoises traditionnelles aux techniques modernes et aux influences mondiales. Le menu de dégustation en constante évolution chez The Pine met en valeur des ingrédients locaux, dont beaucoup proviennent d'une ferme appartenant à la famille de Cassie Austin, copropriétaire. Grâce à un programme de boissons soigneusement conçu par GM Jeremiah Tomas, les accords vins et vins sans alcool sont conçus pour faire chanter chaque plat tout en préservant l'intégrité des saveurs nuancées. La liste croissante des distinctions du The Pine comprend une étoile Michelin en 2024 et est classée au 40e rang du *Canada's 100 Best Restaurants*.

**Remarque:** Cet événement peut comporter des sièges communs. Tout changement à cet événement sera communiqué au moins sept jours à l'avance. Les événements durent environ de trois à quatre heures et le site ne convient pas aux jeunes enfants. Veuillez noter que les plats décrits sont une représentation du style de cuisine du restaurant; les plats réels du menu peuvent différer en fonction de la saison et de la disponibilité.









\*Visa<sup>MD</sup>, Visa Infinite<sup>MD</sup> et Visa Infinite Privilege<sup>MD</sup> sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2025. Tous droits réservés.

Tous les autres noms de produits et logos et toutes les autres marques de commerce sont la propriété de leurs propriétaires respectifs.

## **SUNNYS, TORONTO**

60 Kensington Ave, Toronto

Jeudi 15 mai | 17 h 15 & 20 h 30 \*

190 \$ par personne (Comprend les canapés, le repas à plusieurs services, les cocktails et les accords de vin, le pourboire; les taxes sont en sus.)

Cliquez ici pour réserver.



# Sunnys accueille le Pichai de Montréal pour un festin épicé de saveurs panasiatiques.

#### À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE EN PERSONNE DE LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

Les choses deviendront piquante lors de cette collaboration thaïlandaise et chinoise infusée de chili organisée par certains des chefs les plus dynamiques du Canada. Les chefs torontois David Schwartz et Braden Chong, du restaurant Sunnys Chinese, récipiendaire du Bib Gourmand Michelin, accueillent le populaire et élégant restaurant thaï montréalais Pichai dans leur établissement en vue. Ils se réuniront pour vous faire voyager dans la Chine et la Thaïlande, avec des plats bien préparés, des fruits et légumes de source impeccable et des cocktails à la tequila Herradura exceptionnels. Ces chefs apportent une expertise sérieuse à la table, mais la combinent à des saveurs vives et à de bons moments animés. Profitez du voyage.

#### À PROPOS DE SUNNYS CHINESE

Né comme un restaurant éphémère pendant la pandémie, alors que le chef David Schwartz et ses partenaires se préparaient à ouvrir le Mimi Chinese de Yorkville, le Sunnys s'inspire des cultures culinaires à haute énergie de la Chine, des shaokao à Chengdu aux dai pai dongs à Hong Kong. Le restaurant physique a ouvert ses portes en 2022 au cœur du Kensington Market, où le chef exécutif Braden Chong fait monter la température avec des plats épicés, ardents, croustillants et fumés comme des tripes et des jarrets de bœuf enrobés d'huile de chili ou des nouilles à l'aiguille argentées grillées. Le Sunnys Chinese est l'un des lieux de rencontre les plus en vogue de Toronto, classé au *Canada's 100 Best* et un restaurant détenteur d'un titre Bib Gourmand de Michelin.

#### À PROPOS DU PICHAI

Pichai est le restaurant thaïlandais prééminent de Montréal, ouvert en 2021 par l'équipe de la populaire Épicerie Pumpui. L'inspiration vient ici du chef exécutif Jesse Mulder, ancien chef propriétaire du Chak Wow, et de ses années de vie et de cuisine en Thaïlande. Le chef Jesse Grasso et lui ajoutent une touche locale avec des ingrédients comme la truite arcen-ciel de Gaspé et les aubergines thaïlandaises miniatures de la Ferme Beaulieu. Henri Murray, directeur des vins et cogestionnaire, a également préparé une liste de vins les plus naturels qui soient. Il s'agit d'un jumelage parfait qui a permis au Pichai de se classer au palmarès *Canada's 100 Best*, ainsi que d'être sur la longue liste d'enRoute.

Remarque: Cet événement comporte deux services, à 17 h 15 et 20 h 30, et peut comporter des sièges communs. Tout changement à cet événement sera communiqué au moins sept jours à l'avance. Les événements durent environ de deux à trois heures et le site ne convient pas aux jeunes enfants. Veuillez noter que les plats décrits sont une représentation du style de cuisine du restaurant; les plats réels du menu peuvent différer en fonction de la saison et de la disponibilité.









conditions générales additionnelles, allez au www.visainfinite.ca/infinite/terms. Veuillez boire de façon responsable.

## **QUETZAL, TORONTO**

419 College St, Toronto

Mercredi 28 mai | 18 h 30<sup>-</sup>

275 \$ par personne<sup>†</sup> (Comprend les canapés, le repas à plusieurs services, les cocktails et les accords de vin, le pourboire; les taxes sont en sus.)

## Cliquez ici pour réserver.









## Quetzal et Montréal Plaza : Trois chefs talentueux en tête de leur jeu culinaire.

#### À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE EN PERSONNE DE LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

Profitez d'une collaboration épique entre deux des chefs les plus en vue et appréciés au Canada, alors que Steven Molnar, du restaurant Quetzal à Toronto, une étoile Michelin et classé 12e au classement *Canada's 100 Best*, accueille Charles-Antoine Crête et Cheryl Johnson du Montreal Plaza, actuellement 13e sur la liste *Canada's 100 Best* et largement pressenti pour recevoir les honneurs du guide Michelin plus tard cette année. Anciens collègues de longue date du célèbre restaurant Toqué de Montréal, chacun apporte son propre style de cuisine unique, mais complémentaire à ce souper : La cuisine mexicaine régionale au goût fumé du chef Molnar; la cuisine française fantaisiste et nostalgique de Cheryl Johnson et Charles-Antoine Crête. Les titulaires de carte peuvent s'attendre à une soirée mémorable, avec des cocktails à la tequila Herradura, des accords de vin sans failles et une expérience aussi amusante que délicieuse.

#### À PROPOS DU QUETZAL

Quetzal est un hommage à la cuisine mexicaine régionale, avec une étoile Michelin et primé par le *Canada's 100 Best* (en 12<sup>e</sup> place en ce moment), particulièrement en ce qui concerne les ceviches, les masas et tout ce qui est cuit sur le feu vivant d'un gril à bois de 26 pieds de long. Le chef de cuisine est Steven Molnar, qui a suivi une formation à l'Institut Paul Bocuse de Lyon et a travaillé avec des chefs comme Charles-Antoine Crête et Normand Laprise à Montréal, et aux Nota Bene, Bar Raval et Bar Isabel à Toronto. Au Quetzal, qui porte le nom de l'oiseau mexicain aux couleurs vives, la cuisine mexicaine haut de gamme et enflammée prend son envol.

#### À PROPOS DE MONTRÉAL PLAZA

Après plus de dix ans de collaboration au sein du Toqué!, véritable temple de la haute gastronomie à Montréal, les co-chefs et copropriétaires Charles-Antoine Crête et Cheryl Johnson ont pris leur envol pour ouvrir, en 2015, le Montréal Plaza, qui occupe actuellement la 13° place du palmarès *Canada's 100 Best*. Le chef Crête y combine son flair imaginatif et les compétences innovantes qu'il a acquises chez el Bulli en Espagne avec l'influence équilibrante et les compétences de gestionnaire réfléchie de la chef Johnson. Ensemble, les co-chefs et partenaires commerciaux ont créé l'un des lieux de restauration les plus passionnants, les plus audacieux et les plus accueillants de la ville.

**Remarque:** Cet événement peut comporter des sièges communs. Tout changement à cet événement sera communiqué au moins sept jours à l'avance. Les événements durent environ de trois à quatre heures et le site ne convient pas aux jeunes enfants. Veuillez noter que les plats décrits sont une représentation du style de cuisine du restaurant; les plats réels du menu peuvent différer en fonction de la saison et de la disponibilité.









nfinite" QUETZAL MONTRÉAL HERRADURA

## THE DORSET

#### Toronto

The Well, 457 Wellington St W

Menu à prix fixe Samedi 7 juin Samedi 14 juin Samedi 21 juin Samedi 28 juin Samedi 5 juillet

## 80†\$ par personne

(Comprend le menu comme indiqué, les pourboires et les frais de billetterie; taxes en sus. Réservations requises.)

Cliquez ici pour réserver.



# Offrez-vous les mets copieux de la côte sud de l'Angleterre pour ce menu à prix fixe.

#### À PROPOS DE LA SÉRIE VISA INFINITE À PRIX FIXE

Réservez votre table et profitez de ce délicieux menu à prix fixe élaboré par le chef Ryan Lister au restaurant The Dorset. Prévisualisez le menu dégustation ci-dessous, choisissez votre réservation parmi les dates et heures disponibles dans la liste, et prépayez votre table pour une soirée aussi simple que délicieuse.

Votre réservation comprend :

- Une boisson de bienvenue
- Le menu de dégustation indiqué ci-dessous
- Le pourboire
- Remarque : des accords mets-vins ou des plats supplémentaires sont disponibles moyennant un supplément

#### À PROPOS DU RESTAURANT THE DORSET

La terrasse aérée et ensoleillée de The Well est l'un des plus beaux espaces de restauration en plein air de Toronto, et l'endroit idéal pour cette dégustation à prix fixe des saveurs de la côte sud bucolique de l'Angleterre. Au Dorset, l'un des tout nouveaux restaurants du groupe Oliver & Bonacini, le chef exécutif de district Ryan Lister puise son inspiration dans sa région natale, le comté rural et pittoresque du Dorset, pour offrir une cuisine aux saveurs de la côte et de la campagne britanniques. Pensez : cidre brut, œufs écossais au canard, fruits de mer fraîchement pêchés, copieux rôtis du dimanche et véritables puddings britanniques. Le chef Lister apporte avec lui une vaste expérience acquise dans certains des restaurants les plus réputés du Royaume-Uni, ainsi qu'une passion pour les ingrédients locaux, de saison, durables et issus de pratiques régénératrices.

### MENU DÉGUSTATION À PRIX FIXE

Boisson de bienvenue : Dorchester Pimms Gin Selby Dillons, Pimm's No.1 Cup, citron, bière au gingembre, lavande et thym

> Pain soda au sirop de mélasse Beurre au sel de mer Dorset

Pétoncles Digby Bay crus Vinaigrette à la rhubarbe, radis, huile d'algues grillées il

-ou-

Pleurote royal Ponzu au soja blanc, radis, huile d'algue grillée

Saumon et It's Caviar Crêpes de pommes de terre, broccolini, cresson

-ou-

Salade du jardin régénératrice (v) Légumes verts épicés de The New Farm, haricots blancs fouettés et sumac

Contre-filet de bœuf Wellington County Hachis de légumes du printemps grillés, purée de chou-fleur, Dumpling au raifort et aux pommes de terre, jus au vin rouge

-ou-

Spätzle aux pois verts (v) Champignons sauvages canadiens, céleriac au beurre noir, Fleur d'ail, fromage frais grillé

Bagatelle aux fraises (v) Crème, crème pâtissière, gâteau éponge trempé de xérès, Fraises de l'Ontario de début de saison

80 \$ par personne

**Remarque:** Il s'agit d'un menu à prix fixe sans substitution. Il est possible de commander des articles de menu ou des boissons supplémentaires et de les payer séparément. Les réservations sont effectuées par blocs de deux heures. Les établissements ne conviennent pas à de jeunes enfants. Veuillez noter que la nourriture dans l'image ci-dessus est une représentation du style de cuisine du restaurant, et non une représentation du menu à prix fixe en question. Bien qu'il s'agisse d'un menu fixe, certains ingrédients peuvent varier selon la saison et la disponibilité. Tout changement sera communiqué au moins sept jours avant la réservation.





## **ALDER, TORONTO**

51 Camden St, Toronto

Mardi 10 juin | 18 h

225 \$ par personne<sup>†</sup> (Comprend les canapés, le repas à plusieurs services, les cocktails et les accords de vin, le pourboire; les taxes sont en sus.) l'a.)

## Cliquez ici pour réserver.









# Patrick Kriss accueille Fat Rabbit pour un festin exceptionnel de saveurs.

#### À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE EN PERSONNE DE LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

Tout le monde parle de Fat Rabbit en ce moment, alors n'hésitez pas à réserver au plus vite ce dîner collaboratif très spécial à Alder. Il est animé par Patrick Kriss, chef/propriétaire d'Alo Food Group, qui est connu pour produire le plus haut niveau de gastronomie canadienne dans des restaurants tels que l'Alo, étoilé au guide Michelin, et maintenant classé no 3 par *Canada's 100 Best*. Le chef Kriss accueille Zach Smith, dont la boucherie/grilladerie de St. Catharines est recommandée par le guide Michelin et a été nommée « Concept de l'année » aux prix *enRoute* 2024. Attendez-vous à une célébration généreuse de tout ce qui est frais de la ferme et fait maison, accompagnée de cocktails à la tequila Herradura et de grands vins.

#### À PROPOS DE PATRICK KRISS

Le chef Patrick Kriss a possiblement récolté plus de distinctions, du guide Michelin et de *Canada's 100 Best*, entre autres, que tout autre chef au Canada. Il est chef-propriétaire du groupe Alo Food, qui regroupe le restaurant Alo, étoilé au guide Michelin, ainsi que les établissements recommandés par Michelin : Alobar Yorkville, Aloette et Alder, ce dernier ayant ouvert ses portes en 2022 à l'Ace Hotel Toronto, récipiendaire d'une Clé Michelin. Né et élevé à Scarborough, le chef Kriss a commencé sa carrière dans les cuisines de restaurants étoilés au Guide Michelin à New York et en France. En 2015, il a ouvert l'Alo, axé sur le menu dégustation, qui a été classé au deuxième rang de la liste des meilleurs nouveaux restaurants d'enRoute. Il se classe actuellement au 3e rang du palmarès de *Canada's 100 Best* et, pendant deux ans, il a été le seul restaurant au Canada parmi le *World's Best 50 Restaurants*.

### À PROPOS DE FAT RABBIT

Tout à coup, tout le monde parle de ce lieu unique à St. Catharines, à la fois steakhouse, boucherie en carcasse entière, traiteur au feu de bois, comptoir local et boutique de vins. Le chef et copropriétaire Zach Smith a ouvert Fat Rabbit après avoir travaillé au Bar Raval à Toronto et au Matty Matheson's Meat + Three à Fort Erie, à proximité. Il s'est rapidement classé au 8° rang de la liste des meilleurs nouveaux restaurants enRoute de 2024, qui l'a également reconnu comme le concept de l'année, et a reçu une recommandation de Michelin. Fat Rabbit est une boucherie et un restaurant où toute l'équipe s'engage à un programme de boucherie zéro déchet, en s'approvisionnant directement auprès de petites fermes pratiquant l'agriculture régénératrice et éthique. Cette philosophie est soulignée par le menu en constante évolution, la charcuterie faite maison et le programme de vente au détail.

**Remarque:** Cet événement peut comporter des sièges communs. Tout changement à cet événement sera communiqué au moins sept jours à l'avance. Les événements durent environ de trois à quatre heures et le site ne convient pas aux jeunes enfants. Veuillez noter que les plats décrits sont une représentation du style de cuisine du restaurant; les plats réels du menu peuvent différer en fonction de la saison et de la disponibilité.







ACE HOTEL



TORONTO HERRADUR

personne d'assister à l'événement, sans remboursement ni indemnisation. Seuls les titulaires d'une carte Visa InfiniteMD et Visa InfiniteMD Privilege émise au Canada peuvent profiter de cette offre. L'offre est assujettie à la disponibilité et aux conditions générales additionnelles pouvant s'appliquer. Visitez le site visainfinite.ca pour tous les détails. Pour connaître les conditions générales additionnelles, allez au www.visainfinite.ca/infinite/terms. Veuillez boire de façon responsable.

## RÔTISSERIE LA LUNE, MONTRÉAL

391 Saint-Zotique Est, Montréal

Mercredi 7 mai | 18 h 30·

155 \$ par personne<sup>†</sup> (Comprend les canapés, le repas à plusieurs services, les cocktails et les accords de vin, le pourboire; les taxes sont en sus.)

Cliquez ici pour réserver.







## Des volailles parfaites et des vins français emblématiques à la Rôtisserie La Lune.

#### À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE EN PERSONNE DE LA SÉRIF DE **RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE**

À quelques pas de leur très apprécié restaurant Mon Lapin, les chefs de renom Jessica Noël et Marc-Olivier Frappier ont ouvert un nouvel établissement alliant sophistication décontractée, convivialité assumée et les volailles rôties les plus savoureuses en ville. Bienvenue à la Rôtisserie La Lune et profitez de l'un des sièges les plus prisés de la ville. L'équipe, composée de vedettes, apporte sa créativité et son hospitalité à la tradition culinaire québécoise la plus appréciée, servant la meilleure volaille et les meilleurs accompagnements. Ce souper spécial commence par des cocktails, puis se faufile à travers les délicieux classiques pour lesquels l'équipe est si connue, ainsi que de superbes classiques français de l'équipe de sommeliers stellaires.

#### À PROPOS DE RÔTISSERIE LA LUNE

De l'équipe derrière Mon Lapin, no 1 au classement Canada's 100 Best, vient la Rôtisserie La Lune, un hommage à la rôtisserie traditionnelle québécoise. Les chefs Jessica Noel et Marc-Olivier Frappier, ainsi que le chef de cuisine Charles-Eric Boutet, apportent leur touche créative exclusive à un menu célébrant la volaille sous toutes ses formes, ainsi que des accompagnements alléchants, tous d'origine locale. Il s'agit d'une équipe puissante; le chef Frappier était auparavant chef cuisinier chez Joe Beef et Vin Papillon, la chef Noel a acquis ses compétences au Blue Hill at Stone Barns, et la carte des vins est préparée par les sommeliers vedettes Vanya Filipovic et Alex Landry. Avec son ambiance familiale ainsi que ses plats et son service exceptionnels, il n'est pas étonnant qu'il s'agisse du restaurant le plus branché de la ville en ce moment.

Remarque: Cet événement peut comporter des sièges communs. Tout changement à cet événement sera communiqué au moins sept jours à l'avance. Les événements durent environ de trois à quatre heures et le site ne convient pas aux jeunes enfants. Veuillez noter que les plats décrits sont une représentation du style de cuisine du restaurant; les plats réels du menu peuvent différer en fonction de la saison et de la disponibilité.





\*Visa<sup>MD</sup>, Visa Infinite<sup>MD</sup> et Visa Infinite Privilege<sup>MD</sup> sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2025. Tous droits réservés Tous les autres noms de produits et logos et toutes les autres marques de commerce sont la propriété de leurs propriétaires respectifs

† Conditions générales : En cas de modification, de report ou d'annulation d'un événement, les titulaires de carte seront avisés au moins sept jours ouvrables à l'avance. En cas d'annulation, les titulaires de carte obtiendront un remboursement complet. Les titulaires de carte doivent suivre toutes les directives provinciales et coopérer avec les politiques du restaurant. Dans le cas où un client ne se conformerait pas aux politiques provinciales ou du restaurant, le restaurant ou IDMG se réservent le droit de mettre fin au droit de cette personne d'assister à l'événement, sans remboursement ni indemnisation. Seuls les titulaires d'une carte Visa InfiniteMD et Visa InfiniteMD Privilege émise au Canada peuvent profiter de cette offre. L'offre est assujettie à la disponibilité et aux conditions générales additionnelles pouvant s'appliquer. Visitez le site visainfinite.ca pour tous les détails. Pour connaître les conditions générales additionnelles, allez au www.visainfinite.ca/infinite/terms. Veuillez boire de façon responsable.

## MOLENNE, MONTRÉAL

5309 St Laurent Blvd, Montreéal

Mercredi mai 21 | 18 h 30.

 $\textbf{200} \$ \text{ par personne}^{\dagger} \text{ (Comprend les canapés, le repas à plusieurs services, les cocktails et les accords de vin, le pourboire; les taxes sont en sus.)}$ 

Cliquez ici pour réserver.



## Une équipe talentueuse prépare de superbes fruits de mer au nouveau Molenne.

#### À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE EN PERSONNE DE LA SÉRIF DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

Molenne a déjà des allures d'institution montréalaise, de ces restaurants parfaits dont on jurerait qu'ils ont toujours existé. Cette nouvelle brasserie animée du Mile End est l'œuvre d'une équipe de vétérans chevronnés de l'industrie, dont le talentueux chef Louis-Joseph Rochefort (anciennement du Bouillon Bilk et du Serpent). Rendant hommage à l'histoire du quartier ainsi qu'aux traditions de la restauration décontractée, ils rehaussent l'expérience avec un menu axé sur les fruits de mer (qui proviennent principalement de Havre-Saint-Pierre), des vins raffinés et un service de qualité. C'est l'endroit où aller pour tout, d'une pinte après le travail à une célébration au champagne et au caviar. Cet événement spécial présentera aux titulaires de carte tout ce que Molenne fait de mieux

#### À PROPOS DE MOLENNE

La nouvelle brasserie la plus branchée de Montréal, Molenne (en Joual), est un hommage vibrant à l'histoire de Mile End. Cette aventure passionnante rassemble certains des vétérans culinaires les plus expérimentés de la ville, dont le sommelier Miro Ramirez-Leclair, la directrice du bar Gia Bach Nguyen, François Séguin Letendre (Soif Shanghai), Alexandre Hallé-Quinlan (Lacou Dominica) et le coconcepteur Pierre-Olivier Besner. Le chef Louis-Joseph Rochefort, auparavant à Bouillon Bilk, Le Serpent et Attica en Australie, est le chef de cuisine. Situé à l'intersection de trois quartiers animés, Molenne offre une expérience gastronomique dynamique qui se mêle au passé et au présent, en mettant l'accent sur des fruits de mer de haute qualité, des cocktails préparés de manière experte et une carte des vins exceptionnelle.

Remarque: Cet événement peut comporter des sièges communs. Tout changement à cet événement sera communiqué au moins sept jours à l'avance. Les événements durent environ de trois à quatre heures et le site ne convient pas aux jeunes enfants. Veuillez noter que les plats décrits sont une représentation du style de cuisine du restaurant; les plats réels du menu peuvent différer en fonction de la saison et de la disponibilité.



\*Visa<sup>MD</sup>, Visa Infinite<sup>MD</sup> et Visa Infinite Privilege<sup>MD</sup> sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2025. Tous droits réservés Tous les autres noms de produits et logos et toutes les autres marques de commerce sont la propriété de leurs propriétaires respectifs

† Conditions générales : En cas de modification, de report ou d'annulation d'un événement, les titulaires de carte seront avisés au moins sept jours ouvrables à l'avance. En cas d'annulation, les titulaires de carte obtiendront un remboursement complet. Les titulaires de carte doivent suivre toutes les directives provinciales et coopérer avec les politiques du restaurant. Dans le cas où un client ne se conformerait pas aux politiques provinciales ou du restaurant, le restaurant ou IDMG se réservent le droit de mettre fin au droit de cette personne d'assister à l'événement, sans remboursement ni indemnisation. Seuls les titulaires d'une carte Visa InfiniteMD et Visa InfiniteMD Privilege émise au Canada peuvent profiter de cette offre. L'offre est assujettie à la disponibilité et aux conditions générales additionnelles pouvant s'appliquer. Visitez le site visainfinite.ca pour tous les détails. Pour connaître les conditions générales additionnelles, allez au www.visainfinite.ca/infinite/terms. Veuillez boire de façon responsable.

## PANACÉE Montréal

1701 R. Atateken, Montréal

Menu à prix fixe Mercredi 4 juin Jeudi 5 juin Mercredi 11 juin Jeudi 12 juin

## 90†\$ par personne

(Comprend le menu comme indiqué, les pourboires et les frais de billetterie; taxes en sus. Réservations requises.)

Cliquez ici pour réserver.



# Saisonnière et conviviale, Panacée est le remède dont vous rêviez.

#### À PROPOS DE LA SÉRIE VISA INFINITE À PRIX FIXE

Réservez votre place et savourez ce délicieux menu à prix fixe soigneusement élaboré par la chef-propriétaire, Catherine Couvet Desrosiers. Prévisualisez le menu dégustation ci-dessous, choisissez votre réservation parmi les dates et heures disponibles dans la liste, et prépayez votre table pour une soirée aussi simple que délicieuse.

Votre réservation comprend:

- Une boisson de bienvenue
- Le menu de dégustation indiqué ci-dessous
- Le pourboire
- Remarque : des accords mets-vins ou des plats supplémentaires sont disponibles moyennant un supplément

#### À PROPOS DU RESTAURANT PANACÉE

Discret, élégant et pensé pour favoriser les bonnes conversations, le restaurant Panacée est le fruit de la vision de sa chef-propriétaire, Catherine Couvet Desrosiers, reconnue pour sa cuisine délicate et axée sur les ingrédients, qu'elle a perfectionnée dans des établissements de renom à Montréal (Bouillon Bilk, Cadet, Foxy) ainsi que dans des restaurants étoilés Michelin à Copenhague. Avec son comptoir de 18 places et ses tables douillettes, Panacée est conçue pour que les invités puissent interagir avec les chefs et entre eux au-dessus des assiettes de magnifique cuisine et une sélection dynamique de vins organisée par Laurent Cassis et Maude Andrée Méloche. Tout ce qui se trouve ici reflète la conviction du chef qu'un excellent repas partagé en bonne compagnie est le remède parfait pour toutes les maladies.

### **MENU DÉGUSTATION À PRIX FIXE**

Boisson de bienvenue Gin Ubald, jus de concombre frais, sirop de menthe, huile de gingembre

> Celtuce de la ferme Parcelle Crème de pistaches, fleurs fraîches du jardin et herbes

> > Concombre de la ferme La Pelletée Bourrache, radis

> > > — ou —

Truite de Kenauk Œufs de truite, tomate, crème sûre fumée, jalapeño, pourpier

Spaghetti alla Chitarra Spaghetti, ail des bois, palourdes de l'Î.-P.-É., chapelure, citron

Caille de la ferme Kégo Poitrine de caille, patte de caille farcie, fèves, pois, citron confit, menthe

> Pleurote confit Sabayon au poivron rouge, amande, shishito

La Beurasse de la Fromagerie Ruban Bleu Cerise, amande salée, avoine, fromage cheddar vieilli 2 ans

Flan à la fraise et à la vanille Fraise fraîche et déshydratée, vinaigrette aux fleurs, Monarda —

90 \$ par personne

Remarque: Il s'agit d'un menu à prix fixe sans substitution. Il est possible de commander des articles de menu ou des boissons supplémentaires et de les payer séparément. Les réservations sont effectuées par blocs de deux heures. Les établissements ne conviennent pas à de jeunes enfants. Veuillez noter que la nourriture dans l'image ci-dessus est une représentation du style de cuisine du restaurant, et non une représentation du menu à prix fixe en question. Bien qu'il s'agisse d'un menu fixe, certains ingrédients peuvent varier selon la saison et la disponibilité. Tout changement sera communiqué au moins sept jours avant la réservation.



\*Visa<sup>MO</sup>, Visa Infinite<sup>MO</sup> et Visa Infinite Privilege<sup>MO</sup> sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2025. Tous droits réservés Tous les autres noms de produits et logos et toutes les autres marques de commerce sont la propriété de leurs propriétaires respectifs.

## CABARET L'ENFER, MONTRÉAL

4094 Saint Denis St, Montréal

Mercredi 25 juin | 17 h 15 & 20 h 30.

225 \$ par personne<sup>†</sup> (Comprend les canapés, le repas à plusieurs services, les cocktails et les accords de vin, le pourboire; les taxes sont en sus.)

Cliquez ici pour réserver.



# La tradition italienne, le flair français et un *Top Chef* au Cabaret L'Enfer de Montréal.

#### À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE EN PERSONNE DE LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

Le chef Massimo Piedimonte est une vedette dans sa ville natale de Montréal; maintenant, après un virage éblouissant à l'émission *Top Chef* sur la chaîne Bravo, il a également capté l'attention du reste du continent. Il met à profit sa formation française, son héritage italien et l'expertise acquise chez Noma, à la Maison Boulud et au Mousso pour faire briller le Cabaret L'Enfer, son restaurant sur la rue St-Denis. Ce menu de dégustation à plusieurs services, accompagné de vins naturels de la sommelière Blandine Laurent, mettra en vedette le style de perfectionnisme créatif emblématique du chef avec une ambiance légère. Les titulaires de carte connaissent déjà le chef Piedimonte, et ce souper sera une occasion mémorable de renouer avec lui au seuil de la célébrité.

#### À PROPOS DU CABARET L'ENFER

Lorsque le Cabaret L'Enfer a ouvert ses portes en juin 2022, il était le restaurant le plus attendu de Montréal, et pour une bonne raison. La raison en question, c'est son chef talentueux et ambitieux, Massimo Piedimonte. Finaliste du concours San Pellegrino des Meilleurs Jeunes Chefs, nommé « À surveiller » par *Canada's 100 Best* et ancien chef de cuisine du restaurant Le Mousso, sacré Meilleur restaurant de l'année par *Canada's 100 Best*, le chef Piedimonte marie son héritage italien et sa maîtrise de la cuisine française à la passion pour la fermentation qu'il a développée chez Noma, à Copenhague. Plus récemment, il a participé à la 22<sup>e</sup> saison de *Top Chef* sur la chaîne Bravo; chaque épisode étant regardé par plus de cinq millions de téléspectateurs, le chef Piedimonte est sur le point de devenir un nom connu partout en Amérique du Nord. Il est également accompagné du chef de cuisine Santiago Alonso, originaire de Mexico, qui apporte avec lui sa passion pour la cuisson au charbon et la sommelière Blandine Laurent. Le Cabaret L'Enfer se classe actuellement au 21<sup>e</sup> rang de *Canada's 100 Best*.

Remarque: Cet événement comporte deux services, à 17 h 15 et 20 h 30, et peut comporter des sièges communs. Tout changement à cet événement sera communiqué au moins sept jours à l'avance. Les événements durent environ de deux à trois heures et le site ne convient pas aux jeunes enfants. Veuillez noter que les plats décrits sont une représentation du style de cuisine du restaurant; les plats réels du menu peuvent différer en fonction de la saison et de la disponibilité.



## **MYSTIC, HALIFAX**

1723 Lower Water St, Halifax

Jeudi 5 juin | 18 h 30 + 225\$ par personne (Comprend les canapés, le repas à plusieurs services, les cocktails et les accords de vin, le pourboire; les taxes sont en sus.)

(Completiones callables, le repas a plusieurs ser vices, les cockalis et les accolus de vir, le pour boile, les raxes sont en se

## Cliquez ici pour réserver.











# Une collaboration éblouissante de chefs vedettes au saisissant Mystic à Halifax.

#### À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE EN PERSONNE DE LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

Entrez dans l'univers de Mystic, perché de façon spectaculaire au-dessus de l'océan Atlantique, à la lisière d'Halifax, là où la terre rencontre la mer, dirigé par le chef exécutif de Freehand Hospitality, Bill Osborne, et le chef de cuisine Malcolm Campbell. Le chef Ross Larkin, gagnant du prix *Top Chef Canada* 2018, et la chef pâtissière Celeste Mah, copropriétaires du célèbre Portage à St. John's, Terre-Neuve, se joignent à eux. Il s'agit d'une constellation éblouissante de chefs étoilés avec une vaste expérience combinée dans des cuisines prestigieuses arrosées d'étoiles Michelin et de distinctions du classement Canada's 100 Best, *enRoute* et d'autres. Ensemble, ils créeront une expérience gastronomique unique façonnée par les eaux, les forêts et les champs de la région. Pensez flétan délicat, homard et algues sauvages, chaque plat reflétant leur parcours et leur savoir-faire commun, une expérience qui célèbre la subtilité d'un repas façonné par le lieu. Ce souper de collaboration est un souper dont les titulaires de carte parleront pour les années à venir

### À PROPOS DU MYSTIC

Le Mystic est le plus récent et sans doute le plus beau restaurant d'Halifax. Conçu par l'architecte de renom Brian MacKay-Lyons et DesignAgency, l'espace s'ouvre sur une vue imprenable sur l'Atlantique. La cuisine ouverte, dirigée par le chef exécutif Bill Osborne et le chef de cuisine Malcolm Campbell, est tout aussi belle. Ces deux chefs talentueux apportent une riche expérience de haut niveau dans les meilleurs restaurants canadiens (y compris le Canoe recommandé par le guide Michelin de Toronto) ainsi que dans les restaurants étoilés du guide Michelin à l'étranger. Ici, le paysage de la Nouvelle-Écosse n'est pas seulement une source d'inspiration, c'est le cœur de l'expérience où ils créent un voyage culinaire immersif qui honore la terre, la mer et l'air de la province maritime, rehaussé par une sélection de vins soigneusement sélectionnés par le sommelier Sam Melanson.

### À PROPOS DE PORTAGE

Situé à St. John's, Portage est une célébration de la culture canadienne version Terre-Neuve, telle qu'interprétée par les copropriétaires et partenaires de vie, le chef Ross Larkin et la chef pâtissière Celeste Mah. Le chef Larkin est surtout connu comme ancien chef de cuisine du réputé (et désormais fermé) restaurant Raymonds, ainsi que pour sa victoire à *Top Chef Canada* en 2018. La chef Mah, quant à elle, a été nommée meilleure chef pâtissière du pays en 2019 par le *Canada's 100 Best*. (Portage se classe actuellement au 36° rang de la liste *Canada's 100 Best*). Ce duo talentueux est fier d'offrir une cuisine raffinée servie dans une atmosphère décontractée avec des assiettes à partager pour les repas familiaux.

atmosphère décontractée avec des assiettes à partager pour les repas familiaux. **Remarque :** Cet événement peut comporter des sièges communs. Tout changement à cet événement sera communiqué au moins sept jours à l'avance. Les événements durent environ de trois à quatre heures et le site ne convient pas aux jeunes enfants. Veuillez noter que les plats décrits sont une représentation du style de cuisine du restaurant; les plats réels du menu



MYSTIC

peuvent différer en fonction de la saison et de la disponibilité.

Fortage

\*Visa<sup>MD</sup>, Visa Infinite<sup>MD</sup> et Visa Infinite Privilege<sup>MD</sup> sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2025. Tous droits réservés.

Tous les autres noms de produits et logos et toutes les autres marques de commerce sont la propriété de leurs propriétaires respectifs.

## **BAR CHOUETTE, CALGARY**

227 11th Ave SW #130, Calgary

**Samedi 17 mai | 18 h 30** 

195 \$ par personne comprend les canapés, le repas à plusieurs services, les cocktails et les accords de vin, le pourboire: les taxes sont en sus.)

## Cliquez ici pour réserver.









# La magie est dans l'air au Bar Chouette pour cette collaboration de chefs rare et délicieuse.

#### À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE EN PERSONNE DE LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

De nos jours, il est rare de profiter de la pyrotechnie culinaire de Mark Singson, l'un des chefs les plus créatifs et les plus talentueux du Canada. Cela rend ce souper célébrant le retour du chef bien-aimé de Calgary, Duncan Ly, encore plus invitant. Le chef Ly, lauréat de plusieurs prix, a récemment ouvert le Bar Chouette, un bistro chic et éclectique axé sur les cocktails dans le quartier Beltline, où il propose un menu soigneusement composé de classiques d'influence française, préparés avec de délicieuses touches fantaisistes. C'est le lieu idéal pour une collaboration avec le chef Singson, finaliste au concours *Top Chef Canada* 2018 et fondateur de sa propre entreprise privée de chef/restaurant/magasin éphémère FAM (Food Art Music). Les titulaires de carte peuvent s'attendre à une expérience animée, artistique et délicieuse, accompagnée de cocktails à base de tequila Herradura, de la part de ces chefs extrêmement talentueux.

### À PROPOS DU CHEF DUNCAN LY ET DU BAR CHOUETTE

Duncan Ly est l'un des chefs les plus vénérés de Calgary. Avant de devenir chef propriétaire du Foreign Concept panasiatique en 2017, il a travaillé dans certains des plus grands établissements de restauration de l'Ouest canadien, y compris le Wickaninnish Inn de Tofino, le Diva de Vancouver et, à Calgary, Catch, Hotel Arts, Kensington Riverside Inn et The Vintage Group. En 2014, il a remporté la médaille d'argent au Championnat culinaire canadien et est reconnu comme un mentor inspirant pour la relève culinaire. En 2023, Foreign Concept a fermé ses portes, mais un an plus tard, le chef Ly a ouvert le Bar Chouette, un chic établissement français contemporain qui a été nommé l'un des meilleurs restaurants de Calgary en 2025 par le magazine *Avenue*.

#### À PROPOS DE MARK SINGSON

Mark Singson a entamé son parcours culinaire dès l'adolescence, perfectionnant son art dans certains des établissements incontournables de Vancouver, avant de poursuivre son aventure en Australie, puis de revenir à Vancouver. À titre de sous-chef, il a contribué à l'ouverture du restaurant AnnaLena, aujourd'hui étoilé au guide Michelin. En 2018, il a obtenu la deuxième place à *Top Chef Canada*. Après, il a conçu FAM inc, une entreprise de restauration privée créée pour partager l'amour et la passion de Singson pour la nourriture, l'art et la musique philippins. Singson est obsédé par la construction de communautés (le nom FAM n'est pas une coïncidence) grâce à des expériences gastronomiques uniques et intimes.

**Remarque:** Cet événement peut comporter des sièges communs. Tout changement à cet événement sera communiqué au moins sept jours à l'avance. Les événements durent environ de trois à quatre heures et le site ne convient pas aux jeunes enfants. Veuillez noter que les plats décrits sont une représentation du style de cuisine du restaurant; les plats réels du menu peuvent différer en fonction de la saison et de la disponibilité.









conditions générales additionnelles, allez au www.visainfinite.ca/infinite/terms. Veuillez boire de façon responsable.

\*VisaM<sup>D</sup>, Visa Infinite<sup>MD</sup> et Visa Infinite Privilege<sup>MD</sup> sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2025. Tous droits réservés

## RIVER CAFÉ, CALGARY

25 Prince's Island Park, SW, Calgary

Mercredi 21 mai | 18 h 30.

225 \$ par personne<sup>†</sup> (Comprend les canapés, le repas à plusieurs services, les cocktails et les accords de vin, le pourboire; les taxes sont en sus.)

## Cliquez ici pour réserver.











# Au River Café : un hommage tout simplement magnifique aux grandes femmes chefs.

#### À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE EN PERSONNE DE LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

Trois des femmes chefs les plus talentueuses du Canada se réunissent en hommage à une quatrième, la pionnière Eugénie Brazier, la première chef à avoir remporté six étoiles Michelin. C'était en 1933, à Lyon, lorsque « La Mère Brazier » a établi la norme pour une cuisine simple avec des ingrédients fins (pensez : poulet Bresse avec truffes et crème), une philosophie qui a inspiré des générations de chefs depuis. Cela inclut la nouvelle chef exécutive du River Café, Kirsten Livingston, ainsi que ses invitées : Andrea Carlson du restaurant étoilé Michelin Burdock & Co. à Vancouver, et Rebekah Bruce, ancienne chef de cuisine du restaurant étoilé Michelin Alobar à Toronto. Voici trois chefs animés par une passion pour les ingrédients locaux de qualité, la cuisine durable du nez à la queue et une exécution toute en finesse — à l'image de La Mère elle-même. Attendez-vous à une soirée extraordinaire de saveurs raffinées dans le magnifique décor du parc du River Café, peutêtre l'un des meilleurs endroits au Canada pour profiter d'une soirée printanière.

#### À PROPOS DE KRISTEN LIVINGSTON ET RIVER CAFÉ La nouvelle chef cuisinière du River Café bien-aimé de Calgary, l'OG des restaurants

locaux de la ferme à la table, apporte une passion pour la durabilité et un dévouement à la cuisine canadienne à son rôle. C'est quelque chose qu'elle a perfectionné au cours des quatre dernières années en travaillant avec l'ancien chef exécutif Scott MacKenzie, qui a récemment quitté Toronto. Depuis son ouverture sur la magnifique île Prince en 1995, River Café a défendu des ingrédients régionaux et saisonniers de première qualité et a célébré un goût de place avec le mantra « À quel point pouvons-nous trouver des ingrédients locaux? » Année après année, le River Café continue de remporter des prix et se classe actuellement au 23e rang du classement Canada's 100 Best.

#### À PROPOS D'ANDREA CARLSON ET BURDOCK & CO. Née et formée en Colombie-Britannique, peu de chefs sont aussi étroitement associés

aux ingrédients locaux, biologiques et authentiques de la province qu'Andrea Carlson. Elle a commencé sa carrière en cuisinant dans certains des restaurants les plus axés sur le concept de la ferme à la table de la province, y compris le Sooke Harbour House, C, et le Raincity Grill, où elle a popularisé le concept du mouvement «100-mile diet ». En 2013, après avoir dirigé le vénéré Bishop en tant que chef principale pendant cinq ans, elle a ouvert son propre restaurant, le Burdock & Co, un restaurant hyperlocal et microsaisonnier. En 2022, Burdock & Co. est devenue la première femme chef cuisinière et propriétaire d'un restaurant au Canada à obtenir une étoile Michelin et à recevoir un prix découverte World's 50 Best. En 2023, Burdock & Co. figurait dans le profil de Vancouver de la liste des World's Greatest Places du magazine Time. À PROPOS DE REBEKAH BRUCE

## À titre de chef de cuisine chez Alobar à Toronto. Rebekah Bruce est devenue l'une des

premières femmes au Canada à diriger une cuisine étoilée Michelin. Auparavant, elle avait travaillé dans certaines des meilleures cuisines de Toronto et de Vancouver, puis a déménagé à Londres où elle a travaillé au Square, deux fois étoilé Michelin, et au Angler, une fois étoilé. À Londres, elle a également découvert l'art de manger « du nez à la queue », car cela s'applique non seulement à la viande, mais aussi au poisson, aux légumes et à tout ce qui se rend dans sa cuisine. Plus récemment, alors qu'elle attend d'ouvrir son propre restaurant, elle a travaillé au très apprécié Harbour 60 de Toronto avec le chef Scott MacKenzie, ancien chef exécutif du Calgary's River Café. À PROPOS D'EUGÉNIE « LA MÈRE » BRAZIER

## Connue comme la « mère de la cuisine française moderne », Eugénie Brazier (1895-1977) a

peuvent différer en fonction de la saison et de la disponibilité.

été la première femme à gagner trois étoiles Michelin et la première chef à gagner six étoiles simultanément. C'est en 1933 que Michelin a décerné trois étoiles pour la première année; elle les a gagnées pour ses deux restaurants, La Mère Brazier à Lyon et son emplacement plus rural, Col de la Luère. Aucun autre chef n'a reçu six étoiles en même temps jusqu'à Alain Ducasse en 1998. La chef Brazier était à la fois une pionnière qui a établi un style de cuisine simple, mais de haute qualité, qui a influencé des générations de cuisiniers français et une mentore pour beaucoup, y compris le légendaire Paul Bocuse qui a travaillé comme apprenti dans sa cuisine. Son restaurant d'origine se poursuit : en 2007, le chef étoilé au guide Michelin Mathieu Viannay l'a acheté auprès de sa famille et continue de servir ses classiques au menu.

Remarque: Cet événement peut comporter des sièges communs. Tout changement à cet événement sera communiqué au moins sept jours à l'avance. Les événements durent environ

de trois à quatre heures et le site ne convient pas aux jeunes enfants. Veuillez noter que les plats décrits sont une représentation du style de cuisine du restaurant; les plats réels du menu







conditions générales additionnelles, allez au www.visainfinite.ca/infinite/terms. Veuillez boire de facon responsable.

## **LULU BAR**

**Calgary** 510 17th Ave SW

Menu à prix fixe Lundi 9 juin Mardi 10 juin Mercredi 11 juin Jeudi 12 juin

## 75† \$ par personne

(Comprend le menu comme indiqué, les pourboires et les frais de billetterie; taxes en sus. Réservations requises.)

Cliquez ici pour réserver.



# Faites une escapade guidée par le goût au Lulu Bar.

#### À PROPOS DE LA SÉRIE VISA INFINITE À PRIX FIXE

Réservez et profitez d'un menu à prix fixe avant-gardiste préparé par Lulu Bar. Jetez un coup d'œil au menu dégustation ci-dessous, choisissez votre réservation parmi les dates et heures disponibles, puis réglez votre table à l'avance pour une soirée qui évoque vos dernières vacances.

Votre réservation comprend :

- Une boisson de bienvenue
- Le menu de dégustation indiqué ci-dessous
- Le pourboire
- Remarque : des accords mets-vins ou des plats supplémentaires sont disponibles moyennant un supplément

#### À PROPOS DE LULU BAR

Depuis son ouverture en 2019, le Lulu Bar est une escapade décontractée de l'ordinaire. Créé par le groupe Concorde de Calgary (Major Tom, Bridgette Bar, Lonely Mouth), il canalise la chaleur du Pacifique sur la 17th Avenue, en proposant des saveurs du Sud-Est asiatique et de la Polynésie. Conçu pour être partagé, le nouveau menu de Lulu allie des plats audacieux au feu de bois à des ingrédients frais et légers, parfaits pour les sorties intimes et les rassemblements de groupe. Reconnu sur la liste *Canada's 100 Best* en 2022, la nourriture est soigneusement préparée et, bien sûr, aucune escapade inspirée des îles n'est complète sans une boisson à la main. Leur saké, leur bière et leurs cocktails créatifs sont exactement ce qu'il vous faut pour siroter vers des endroits lointains.

#### **MENU DÉGUSTATION À PRIX FIXE**

Cocktail de bienvenue : Low Sun Gin melon, fraise, fleur de sureau, citron, capucine, blancs

Amuse-bouche Crevette tachetée de C.-B., calamansi, capucine

Pétoncles Aquachile au fruit de la passion, crème fraîche, basilic thaï

> Brochette de boulettes d'agneau Épices Laab, feuille de lime, Labneh

> > Choix de:

Canard grillé au feu de bois Ail noir, soya, vin rouge, rhubarbe

- ou -

Nouilles au crabe et au chili Chili sucré au tamarin, crabe dormeur, pak-choï

Ananas fermenté avec glace râpée façon Hawaii, lait condensé

75 \$ par personne

Remarque: Il s'agit d'un menu à prix fixe sans substitution. Il est possible de commander des articles de menu ou des boissons supplémentaires et de les payer séparément. Les réservations sont effectuées par blocs de deux heures. Les établissements ne conviennent pas à de jeunes enfants. Veuillez noter que la nourriture dans l'image ci-dessus est une représentation du style de cuisine du restaurant, et non une représentation du menu à prix fixe en question. Bien qu'il s'agisse d'un menu fixe, certains ingrédients peuvent varier selon la saison et la disponibilité. Tout changement sera communiqué au moins sept jours avant la réservation.





## Visa Infinite® Dining Series

### **FINEPRINT, CALGARY**

113 8 Ave SW, Calgary

# Mercredi 11 juin | 18 h 30 + 195 \$ par personne (Comprend les canapés, le repas à plusieurs services, les cocktails et les accords de vin, le pourboire; les taxes sont en sus.)

Cliquez ici pour réserver.









# Des chefs en pleine ascension et un festin moderne d'inspiration philippine au FinePrint.

## À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE EN PERSONNE DE LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

Depuis son ouverture en 2022, FinePrint ne cesse de grimper au palmarès des incontournables, et atteindra de nouveaux sommets lorsque deux chefs, tous deux lauréats de la Great Kitchen Party et unis par un héritage philippin commun, s'uniront le temps d'un souper « Indáy ». « Indáy » célèbre la cuisine philippine grâce à des collaborations culinaires émouvantes de chefs philippins canadiens talentueux à travers le pays, mettant en valeur la belle nature de la cuisine de troisième culture par leurs expériences personnelles. Le chef cuisinier Francis Martinez de l'élégant FinePrint accueille Rupert Garcia, chef de cuisine du Fairmont Palliser's Hawthorn Dining Room & Bar, pour une collaboration alléchante. Attendez-vous à des saveurs éclatantes et contemporaines, les meilleurs ingrédients locaux et des cocktails créatifs par le directeur primé des boissons Logan Cox dans cet espace historique (construit en 1893, le bâtiment en briques et en grès était à l'origine occupé par le Calgary Herald, le plus ancien journal de la ville). Inutile de lire les petits caractères pour savoir que ce souper passera à l'histoire.

#### À PROPOS DE FINEPRINT ET FRANCIS MARTINEZ

Fort de plus de 20 ans d'expérience en cuisine dans une variété de styles, Francis Martinez s'est bâti une carrière de chef aussi impressionnante que diversifiée. Sa passion pour la nourriture est profondément ancrée dans son héritage philippin, ayant grandi en regardant et en aidant ses parents à gérer une boulangerie et un restaurant-traiteur. Originaire de Toronto, Martinez a déménagé à Calgary au milieu de l'année 2021, où, après avoir établi des relations avec de nombreux restaurants de haut niveau et bien établis, il a accepté le poste de chef exécutif au restaurant FinePrint en 2022. Ici, il a continué à trouver l'inspiration dans sa vie personnelle et professionnelle, façonnant son parcours culinaire avec créativité et dévouement. Pendant ce temps, les innovations de Logan Cox, directeur des boissons, continuent de repousser les limites du programme de cocktails de FinePrint.

## À PROPOS DE HAWTHORN DINING ROOM & BAR ET RUPERT GARCIA

Originaire des Philippines, le chef Garcia est titulaire du Sceau rouge, membre de la Chaîne des Rôtisseurs, a effectué des stages dans des restaurants étoilés Michelin à New York et à San Francisco, et a travaillé dans des établissements prestigieux à Calgary. Il a remporté plusieurs prix lors de compétitions de chefs locales, nationales et internationales, y compris l'or lors de la Great Kitchen Party de Calgary à l'automne 2023 et, plus récemment, a remporté une médaille d'argent au Championnat culinaire canadien contre les meilleurs chefs du pays. Depuis mai 2023, il est chef de cuisine au Fairmont Palliser's Hawthorn Dining Room & Bar, où il se spécialise dans la cuisine contemporaine, mélangeant les traditions françaises et asiatiques avec des techniques modernes.

**Remarque:** Cet événement peut comporter des sièges communs. Tout changement à cet événement sera communiqué au moins sept jours à l'avance. Les événements durent environ de trois à quatre heures et le site ne convient pas aux jeunes enfants. Veuillez noter que les plats décrits sont une représentation du style de cuisine du restaurant; les plats réels du menu peuvent différer en fonction de la saison et de la disponibilité.



MADHIWAH THIRGINE

## RITA RESTAURANT, EDMONTON

10349 Jasper Ave, Edmonton

Jeudi 11 sep | 18 h 30<sup>-</sup>

 $195 \ \ par \ personne^{\dagger}_{\text{(Comprend les canapés, le repas à plusieurs services, les cocktails et les accords de vin, le pourboire; les taxes sont en sus.)}$ 

Cliquez ici pour réserver.









# Voici Rita, la toute dernière création du maître de la cuisine italienne, Daniel Costa.

#### À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE EN PERSONNE DE LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

Soyez parmi les premiers à profiter du dernier restaurant du maître de la délicieuse cuisine d'Edmonton, Daniel Costa, et le chef et copropriétaire Micah Joffe. Tout comme dans son regretté Corso32 et ses autres établissements primés, Rita propose une cuisine italienne authentique, mais cette fois, l'accent est mis sur les pâtes fraîches, faites maison de A à Z. Rita porte le nom de sa mère et, comme toute bonne mama, elle offre une cuisine qui nourrit à la fois le corps et l'âme, avec des saveurs classiques et réconfortantes. Pour accompagner le tout, une sélection de vins italiens régionaux aussi surprenants que délicieux, soigneusement choisis par Allen Anderl, copropriétaire, directeur général et directeur des vins. Les titulaires de carte ne voudront pas manquer ce premier avant-goût des riches traditions de l'Italie telles que conçues par l'un des plus grands cuisiniers de la ville.

#### À PROPOS DE DANIEL COSTA

À l'âge de 27 ans, Daniel Costa a ouvert Corso32, son interprétation de l'Italie façon Alberta. En moins d'un an, il figurait parmi les 40 personnalités de moins de 40 ans du magazine *Avenue* (aujourd'hui *Edify*) et s'était taillé une place dans le Top 10 des Meilleurs nouveaux restaurants selon *enRoute*. Depuis, avec son partenaire commercial Allen Alderle, il a ouvert plusieurs autres restaurants, tous d'influence italienne et très populaires. Parmi eux, on retrouve le branché Bar Bricco, le joyeux Uccellino qui a rouvert en tant que le saisonnier Olia Ristorante dans le bâtiment Citizen, et le social Bar Henry dans le district ICE. La toute nouvelle aventure du chef Costa, en collaboration avec le chef et copropriétaire Micah Joffe, Rita, un restaurant axé sur les pâtes, saura combler les envies des Edmontoniens en matière de grande cuisine italienne et de bons vins.

**Remarque:** Cet événement peut comporter des sièges communs. Tout changement à cet événement sera communiqué au moins sept jours à l'avance. Les événements durent environ de trois à quatre heures et le site ne convient pas aux jeunes enfants. Veuillez noter que les plats décrits sont une représentation du style de cuisine du restaurant; les plats réels du menu peuvent différer en fonction de la saison et de la disponibilité.





\*Visa™D, Visa Infinite™D et Visa Infinite Privilege™D sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2025. Tous droits réservés

Tous les autres noms de produits et logos et toutes les autres marques de commerce sont la propriété de leurs propriétaires respectifs.

† Conditions générales: En cas de modification, de report ou d'annulation d'un événement, les titulaires de carte seront avisés au moins sept jours ouvrables à l'avance. En cas d'annulation, les titulaires de carte obtiendront un remboursement complet. Les titulaires de carte doivent suivre toutes les directives provinciales et coopérer avec les politiques du restaurant. Dans le cas où un client ne se conformerait pas aux politiques provinciales ou du restaurant, le restaurant ou IDMG se réservent le droit de mettre fin au droit de cette personne d'assister à l'événement, sans remboursement ni indemnisation. Seuls les titulaires d'une carte Visa InfiniteMD et Visa InfiniteMD Privilege émise au Canada peuvent profiter de cette offre. L'offre est assujettie à la disponibilité et aux conditions générales additionnelles pouvant s'appliquer. Visitez le site visainfinite.ca pour tous les détails. Pour connaître les conditions générales additionnelles, allez au www.visainfinite.ca/infinite/terms. Veuillez boire de façon responsable.

### **BARBARA**

**Vancouver** 

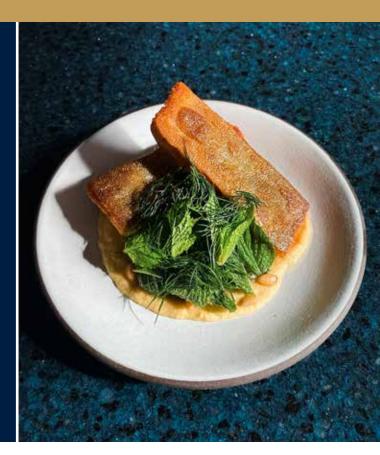
305 F Pender St.

Menu à prix fixe Mardi 13 mai Mercredi 14 mai Jeudi 15 mai Vendredi 16 mai

95† \$ par personne

(Comprend le menu comme indiqué, les pourboires et les frais de billetterie; taxes en sus. Réservations requises.)

Cliquez ici pour réserver.



# Savourez le raffinement étoilé de Barbara grâce à un menu dégustation à prix fixe spécial.

#### À PROPOS DE LA SÉRIE VISA INFINITE À PRIX FIXE

Réservez votre place et savourez ce délicieux menu à prix fixe soigneusement élaboré par le chef Patrick Hennessey du restaurant Barbara. Prévisualisez le menu dégustation ci-dessous, choisissez votre réservation parmi les dates et heures disponibles dans la liste, et prépayez votre table pour une soirée aussi simple que délicieuse.

Votre réservation comprend :

- Une boisson de bienvenue
- Le menu de dégustation indiqué ci-dessous
- Le pourboire
- Remarque : des accords mets-vins ou des plats supplémentaires sont disponibles moyennant un supplément

#### À PROPOS DE BARBARA

Cette expérience de menu à prix fixe est sans doute l'une des meilleures façons de décrocher l'un des rares sièges de l'intime restaurant Barbara, décoré d'une étoile Michelin. Ces dix sièges s'agencent autour d'un bar en forme de L, qui sert également de scène où le chef Patrick Hennessey déploie sa magie culinaire. Fort d'un parcours comprenant Eleven Madison Park à New York ainsi que Kissa Tanto et Chambar à Vancouver, le chef Hennessey propose des techniques raffinées, des saveurs sophistiquées et des ingrédients locaux, durables et d'une simplicité trompeuse. Le menu, en constante évolution, met en valeur un mélange unique de saveurs orientales et occidentales typiquement vancouvérois, exécuté avec une précision et une passion rares. Ce sera une expérience extraordinaire et inoubliable.

### **MENU DÉGUSTATION À PRIX FIXE**

Vin mousseux de bienvenue : Thorn et Burrow 2023 Pet Nat

Amuse-bouche

Stracciatella Variantes de concombre, croustade de bagel tout garni, vinaigrette à l'ail noir

> Calmar Romesco, olives marocaines, amandes fumées

> > Choix de:

Omble chevalier Houmous, beurre brun au citron, pignons, menthe et aneth, vinaigrette à la grenade

> Agneau Schnitzel croustillant, taboulé, babaganoush

— ou —

Granita Orange sanguine, crème Cardomon, meringue déshydratée

95 \$ par personne

Remarque: Il s'agit d'un menu à prix fixe sans substitution. Il est possible de commander des articles de menu ou des boissons supplémentaires et de les payer séparément. Les réservations sont effectuées par blocs de deux heures. Les établissements ne conviennent pas à de jeunes enfants. Veuillez noter que la nourriture dans l'image ci-dessus est une représentation du style de cuisine du restaurant, et non une représentation du menu à prix fixe en question. Bien qu'il s'agisse d'un menu fixe, certains ingrédients peuvent varier selon la saison et la disponibilité. Tout changement sera communiqué au moins sept jours avant la réservation.



## **ELEM, VANCOUVER**

2110 Main St, Vancouver

Jeudi 3 juillet | 18 h 30<sup>-</sup>

 $230 \ \$ \ par \ personne^{\dagger} \ {\scriptstyle \text{(Comprend les canapés, le repas à plusieurs services, les cocktails et les accords de vin, le pourboire; les taxes sont en sus.)}$ 

## Cliquez ici pour réserver.









## Tous les éléments se rejoignent lorsque le vibrant restaurant Elem accueille le chef Hector Laguna du Botanist.

#### À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE EN PERSONNE DE LA SÉRIF DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

Vancouver n'a jamais rien vécu comme Elem, un espace calme, élégant et même minimaliste avec des personnalités puissantes qui favorisent une fusion colorée, mais raffinée de la nourriture, des boissons et de la culture. Le chef Vish Mayekar et la mixologue Winnie Sun transforment les saveurs du monde entier et leurs propres histoires, comme le pageot peint avec deux sortes de salsa, de tendres pâtes farcies, du riz frit au canard riche en umami, un cocktail au gin infusé de crevettes zéro déchet, en un genre de plats dont les clients ne peuvent arrêter de parler. Pour ce souper exceptionnel, ils collaborent avec le chef Hector Laguna du Botanist, qui apporte ses propres fusions de saveurs finement ajustées à la table, qui seront associées à des cocktails de rhum Diplomatico intelligemment élaborés. Pourquoi choisir de dîner dans le restaurant le plus en vogue de Vancouver? C'est élémentaire.

#### À PROPOS DE VISH MAYEKAR & ELEM

Vaishnav « Vish » Mayekar est le chef-propriétaire d'Elem, une nouvelle adresse en vue sur Main Street qui célèbre tous les éléments, ceux de la nature, comme la terre, le vin et le feu, mais aussi ceux, savoureux, d'une cuisine qui transcende les époques, les cultures et les frontières. Le chef Mayekar met à l'honneur les épices avec lesquelles il a grandi en regardant sa mère cuisiner à Mumbai, en Inde, ainsi que les techniques acquises au fil des années passées dans des restaurants italiens, plus récemment comme cher de cuisine chez Pepino's et Caffe La Tana. Il est également chef cuisinier au pavillon américain au Festival du film de Cannes, membre de l'équipe culinaire nationale du Canada et, en 2024, a participé à des compétitions de la saison 10 de Top Chef Canada. Il est rejoint chez Elem par des amis et des collègues, le gestionnaire Hassib Sarwari (Afghan Kitchen) et la spécialiste des cocktails Winnie Sun (Zarak).

#### À PROPOS D'HECTOR LAGUNA

Le Botanist, un établissement spacieux et rempli de plantes, est l'un des endroits préférés des Vancouvérois pour la dégustation d'une cuisine raffinée, d'inspiration mondiale et de saveurs locales. À sa tête se trouve le chef de cuisine du restaurant Hector Laguna. Originaire du Mexique, le chef Laguna a travaillé à Miami et à Toronto avant de s'installer à Vancouver, où il est devenu sous-chef principal au restaurant Hawksworth pour ensuite prendre les rênes du Botanist, gagnant de nombreux prix prestigieux. Le restaurant est recommandé par le Guide Michelin et est actuellement 37e au classement Canada's 100 Best.

Remarque: Cet événement peut comporter des sièges communs. Tout changement à cet événement sera communiqué au moins sept jours à l'avance. Les événements durent environ de trois à quatre heures et le site ne convient pas aux jeunes enfants. Veuillez noter que les plats décrits sont une représentation du style de cuisine du restaurant; les plats réels du menu peuvent différer en fonction de la saison et de la disponibilité.









\*Visa<sup>MD</sup>, Visa Infinite<sup>MD</sup> et Visa Infinite Privilege<sup>MD</sup> sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2025. Tous droits réservés

## **TABLEAU BAR BISTRO, VANCOUVER**

1181 Melville St, Vancouver

Dimanche Jul 6 | 11 h

 $130 \ \ \ par \ personne^{\dagger}_{\text{(Comprend les canapés, le repas à plusieurs services, les cocktails et les accords de vin, le pourboire; les taxes sont en sus.)}$ 

Cliquez ici pour réserver.







## Une collaboration de brunch et de bulles d'un trio de restaurants bien-aimés de Vancouver.

#### À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE EN PERSONNE DE LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

Entrez au Tableau Bar Bistro et vous pourriez facilement vous imaginer dans une magnifique boîte parisienne où le vin est parfaitement rafraîchi, le décor est élégant et les classiques ont reçu une métamorphose subtilement moderne. C'est en grande partie grâce au directeur culinaire de Wentworth Hospitality, Bobby Milheron, qui a apporté de sérieuses compétences au trio de restaurants bien-aimés du groupe, dont Homer Street Café et Maxine's. Les chefs des trois restaurants se joindront à lui pour ce brunch au champagne, où ils transformeront les ingrédients de la côte Ouest en classiques de la cuisine française. Attendez-vous à des plats luxueux à base de caviar, de truffes et de foie gras, accompagnés de bulles et de cocktails artisanaux à base de rhum Diplomatico, préparés par le directeur des boissons JS Dupuis et le directeur des vins Nick Bertoia, une équipe d'une profondeur et d'un talent hors du commun. Quelle belle façon de commencer la journée.

#### À PROPOS DES CHEFS DU WENTWORTH HOSPITALITY GROUP

Le groupe Wentworth Hospitality de Vancouver comprend le restaurant chic aux saveurs françaises Tableau Bar Bistro à l'hôtel Loden, ainsi que les très populaires Homer Street Café & Bar, Maxine's Café & Bar et le Folietta qui ouvrira bientôt. Le directeur culinaire Bobby Milheron (Wentworth Hospitality Group), originaire de la côte Est, a déménagé dans l'Ouest en 2008 pour travailler au Diva at the Met, puis au Boulevard Kitchen et au regretté restaurant West, où il a occupé le poste de chef exécutif jusqu'à sa fermeture en 2019. Il est rejoint par les talentueux chefs des restaurants du groupe : Le chef exécutif Tyler Prevette (Tableau Bar Bistro, Folietta), le chef exécutif Aaron Lee (Maxine's Café and Bar, Homer St. Café and Bar), la chef de cuisine Hanna Shellard (Homer St. Café), le chef de cuisine Matt Eaton (Tableau Bar Bistro) et le chef de cuisine Paul Doonan (Maxine's Café and Bar).

**Remarque :** Cet événement peut comporter des sièges communs. Tout changement à cet événement sera communiqué au moins sept jours à l'avance. Les événements durent environ de trois à quatre heures et le site ne convient pas aux jeunes enfants. Veuillez noter que les plats décrits sont une représentation du style de cuisine du restaurant; les plats réels du menu peuvent différer en fonction de la saison et de la disponibilité.











CAFE AND BAR —— RUM ——

### HAWKSWORTH, VANCOUVER

801 W Georgia St, Vancouver

Mercredi 16 juillet | 17 h 30<sup>-</sup>

**240** \$ par personne (Comprend les canapés, le repas à plusieurs services, les cocktails et les accords de vin, le pourboire; les taxes sont en sus.)

## Cliquez ici pour réserver.









# Un délicieux clin d'œil à Londres avec Raffles chez Hawksworth.

#### À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE EN PERSONNE DE LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

Londres est l'une des villes les plus cosmopolites au monde en matière de gastronomie, de cocktails et d'hospitalité sous toutes ses formes. Cet événement exceptionnel donnera aux titulaires de carte un goût délicieux des trois lorsque le célèbre chef canadien David Hawksworth, qui a passé une décennie à cuisiner dans certaines des cuisines les plus célèbres de Londres, accueille Roger Olsson, chef exécutif du tout nouveau Raffles London à The OWO, No.13 au classement du *World's 50 Best*. Cette collaboration « Soirée à Londres » débutera par une expérience digne d'un bar d'espion, avec une version locale du célèbre martini de 007 (le Vesper martini), servie dans la luxueuse salle à manger privée York Room, avant de se poursuivre dans la salle à manger principale — recommandée par le guide Michelin — pour un souper gastronomique en plusieurs services accompagné d'accords exquis tirés de la carte des vins primée platine. Attendez-vous à une soirée sophistiquée et indulgente, agitée et non brassée.

#### À PROPOS DU HAWKSWORTH RESTAURANT

Depuis son ouverture dans l'historique Rosewood Hotel Georgia en 2011, le restaurant éponyme du chef David Hawksworth a été salué pour sa haute cuisine, sa carte des vins étoffée, son choix de cocktails inventifs, ainsi que pour son hospitalité authentique. Recommandé par le Guide Michelin et reconnu comme l'un des meilleurs restaurants au monde par La Liste, c'est l'un des plus beaux espaces artistiques de Vancouver, une vitrine parfaite pour la cuisine dirigée par les ingrédients du chef Hawksworth. Parmi ses nombreux prix et distinctions, Hawksworth est actuellement no 67 au classement *Canada's 100 Best* de 2024. De plus, le chef Hawksworth, qui a passé une décennie à travailler dans des restaurants étoilés Michelin en Europe avant de revenir dans sa ville natale de Vancouver en 2000, est un mentor pour d'innombrables jeunes chefs en devenir.

#### À PROPOS DE ROGER OLSSON ET RAFFLES

Originaire de Suède, la carrière culinaire de Roger Olsson s'est déroulée au cours des 27 dernières années dans de nombreuses adresses parmi les plus prestigieuses de Londres, qu'il s'agisse d'hôtels de luxe ou de restaurants étoilés au guide Michelin. Parmi eux figurent les hôtels Ritz, Dorchester et Kimpton Fitzroy, ainsi que le Pied à Terre, deux fois étoilé au guide Michelin. En 2024, il est devenu chef exécutif du nouveau Raffles London à l'OWO (l'ancien bureau de la guerre à Whitehall). À partir de 1906, le bâtiment a servi de bureau à d'éminents dirigeants politiques et militaires du XXe siècle, notamment Sir Winston Churchill, et de repaire aux services secrets britanniques. Il s'agit du premier hôtel londonien de la marque Singapour, fondée en 1887, qui compte neuf restaurants et trois bars, avec plusieurs chefs et mixologues de renom à leur tête.

Remarque: Cet événement a plusieurs horaires, à partir de 17h30 et peut comporter des sièges communs. Tout changement à cet événement sera communiqué au moins sept jours à l'avance. Les événements durent environ de trois à quatre heures et le site ne convient pas aux jeunes enfants. Veuillez noter que les plats décrits sont une représentation du style de cuisine du restaurant; les plats réels du menu peuvent différer en fonction de la saison et de la disponibilité.







Infinite® HAWKSWORTH RAFFLES

\*VisaM<sup>D</sup>, Visa Infinite<sup>MD</sup> et Visa Infinite Privilege<sup>MD</sup> sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2025. Tous droits réservés Tous les autres noms de produits et logos et toutes les autres marques de commerce sont la propriété de leurs propriétaires respectifs.

† Conditions générales: En cas de modification, de report ou d'annulation d'un événement, les titulaires de carte seront avisés au moins sept jours ouvrables à l'avance. En cas d'annulation, les titulaires de carte obtiendront un remboursement complet. Les titulaires de carte doivent suivre toutes les directives provinciales et coopérer avec les politiques du restaurant. Dans le cas où un client ne se conformerait pas aux politiques provinciales ou du restaurant, le restaurant ou IDMG se réservent le droit de mettre fin au droit de cette personne d'assister à l'événement, sans remboursement ni indemnisation. Seuls les titulaires d'une carte Visa InfiniteMD et Visa InfiniteMD Privilege émise au Canada peuvent profiter de cette offre. L'offre est assujettie à la disponibilité et aux conditions générales additionnelles pouvant s'appliquer. Visitez le site visainfinite.ca pour tous les détails. Pour connaître les conditions générales additionnelles, allez au www.visainfinite.ca/infinite/terms. Veuillez boire de façon responsable.