

# VISA

Infinite

## La série de rencontres à table Visa Infinite.

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 2024

TORONTO | MONTRÉAL | HALIFAX | CALGARY | EDMONTON | VANCOUVER



### BIENVENUE DANS LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE PRINTEMPS 2024

Le printemps est la saison du renouveau, de l'espoir, de l'optimisme et des saveurs vives et fraîches. Les journées plus chaudes sont synonymes de légumes verts tendres, de baies acidulées et de succulents fruits de mer arrivant sur les marchés; mais annoncent également une touche de légèreté dans la cuisine. C'est une période passionnante pour explorer de nouvelles saveurs inventives et c'est exactement ce qui est offert par certains des meilleurs restaurants du pays dans cette irrésistible collection d'expériences exclusives créées par des chefs. Chaque expérience en personne de la Série de rencontres à table Visa Infinite comprend un brunch ou un souper en plusieurs services autour de certaines des tables les plus prisées du pays, dont beaucoup mettent en vedette des chefs invités et des accords mets-vins exaltants.

Ce printemps, nous accueillons de formidables nouveaux restaurants dans des lieux magnifiques, allant de la splendeur Art déco du 9e de Montréal, au charme du milieu du siècle du Daphne à Toronto, en passant par le charme de la boîte à bijoux du Peacock Wine Bar d'Halifax. C'est l'occasion d'assister au retour de certains de nos chefs préférés, comme Derek Damman et Stuart Cameron, de même qu'à l'évolution constante de jeunes talents tels que le chef Rafael Covarrubias de l'Hexagon d'Oakville, qui accueille le chef Gus Stieffenhofer-Brandson du Published on Main de Vancouver pour une collaboration culinaire incontournable. Pendant ce temps, les médaillés d'or, d'argent et de bronze des Championnats culinaires canadiens se réunissent pour un festin au Hawthorn Dining Room & Bar de Calgary, et à Vancouver, le chef du Botanist, Hector Laguna, s'associe à Steven Molnar du Quetzal, établissement étoilé au Michelin de Toronto, pour une célébration du printemps.

D'un bout à l'autre du pays, les délices ne manquent pas, qu'il s'agisse du brunch raffiné au champagne au Tableau Bar Bistro à Vancouver, du repas au feu de bois du Braven à Edmonton, de la cuisine française classique à l'Auberge du Pommier de Toronto ou des superbes sushis du Shokunin à Calgary, le tout accompagné de vins fins et de cocktails délicieusement élaborés.

En plus de ces expériences gastronomiques extraordinaires, nous proposons ce printemps des menus à prix fixe élaborés par certains de vos restaurants préférés. Grâce à leurs prix avantageux, ces menus fixes vous permettent de découvrir de nouveaux restaurants passionnants ou de revisiter ceux que vous aimez le plus, tout en permettant à leurs chefs d'exercer leurs talents culinaires.

Le printemps est la saison de nouvelles saveurs exaltantes, à déguster en bonne compagnie. Nous espérons que vous apprécierez ces expériences exclusives préparées juste pour vous.

Visitez le site [visainfinite.ca](https://visainfinite.ca) pour consulter tous les détails.

## La série de rencontres à table Visa Infinite en personne

### Toronto

Auberge du Pommier  
7 juin 18 h 30 - 275 \$ par personne

Daphne  
12 juin 18 h 30 - 225 \$ par personne

Hexagon  
20 juin 18 h 30 - 250 \$ par personne

Mott 32  
26 juin 18 h 30 - 265 \$ par personne

### Montreal

Jatoba  
15 mai 18 h 30 - 225 \$ par personne

Le Club Chasse et Pêche  
23 mai 18 h 30 - 225 \$ par personne

LE 9<sup>E</sup>  
13 juin 18 h 30 - 200 \$ par personne

### Calgary

Hawthorn Dining Room  
15 mai 18 h 30 - 200 \$ par personne

Shokunin  
27 & 28 juin 18 h 30 - 250 \$ par personne

### Edmonton

Braven  
22 juin 18 h 30 - 225 \$ par personne

### Vancouver

Botanist  
29 mai 18 h 30 - 275 \$ par personne

Mott 32  
19 juin 18 h 30 - 265 \$ par personne

Tableau Bar Bistro  
23 juin 11 h 00 - 130 \$ par personne

## La série de rencontres à table Visa Infinite prix fixe

### Toronto

Bar Chica  
10, 11, 12, 17 juin  
(diverses heures)  
80 \$ par personne

### Halifax

Peacock  
8, 14, 15, 21, 22 mai  
10, 11 juin  
(diverses heures)  
75 \$ par personne

### Calgary

Lonely Mouth  
10, 11, 12, 13 juin  
(diverses heures)  
65 \$ par personne

### Edmonton

Rge Rd  
10, 11, 12, 13 juin  
(diverses heures)  
75 \$ par personne

### Vancouver

Boulevard  
23, 24, 25, 26 juin  
(diverses heures)  
85 \$ par personne

## Visa Infinite région viticole

### Picton

The Royal  
7 sept. 17 h 30 - 285 \$ par personne

# La série rencontres à table Visa Infinite<sup>MD</sup>

## AUBERGE DU POMMIER, TORONTO

4150 Yonge St, North York

**Vendredi 7 juin | 18 h 30\***

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

**Cliquez ici pour réserver.**



## L'Auberge du Pommier invite La Tanière de Québec pour une collaboration épique.

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

À l'emblématique Auberge du Pommier, profitez de tous les plaisirs délicieusement romantiques d'un printemps à Paris sans même traverser l'Atlantique. Le restaurant de cuisine française classique préféré de Toronto célèbre l'arrivée d'un nouveau chef Solomon Mason, anciennement chez Aloette et Alo, et accueillant le chef François-Emmanuel Nicol du Relais & Châteaux La Tanière à Québec, ainsi que le chef de cuisine corporatif d'Oliver & Bonacini, John Horne. Ce trio talentueux collaborera autour de l'élaboration d'un magnifique menu printanier, accompagné de vins raffinés, de champagne Laurent-Perrier et de cognac Rémy Martin 300e anniversaire. Savourez le meilleur du printemps dans l'un des plus beaux décors de la ville, où le charme champêtre se mêle à la sophistication et au style contemporains.

### À PROPOS DE L'AUBERGE DU POMMIER

Depuis 1987, l'Auberge du Pommier est l'un des meilleurs restaurants de North York, et le joyau originel de la couronne Oliver & Bonacini. Sa cuisine française moderne est servie dans un cadre au charme rustique construit autour des vestiges de deux cottages de bûcherons des années 1860. La cuisine se trouve actuellement entre les mains assurées du chef Solomon Mason, qui a déjà travaillé dans certains des plus illustres restaurants d'Amérique du Nord : Alinea, Per Se, The French Laundry et les célèbres Alo et Aloette de Toronto, où, en tant que chef de cuisine, il a contribué à leur succès auprès du Guide Michelin, d'*enRoute* et de *Canada's 100 Best*. Il est rejoint par John Horne, chef principal d'O&B, qui supervise la direction culinaire de l'Auberge et d'autres restaurants.

### À PROPOS DE FRANÇOIS-EMMANUEL NICOL

L'approche expérimentale et sensorielle du menu de François-Emmanuel Nicol au restaurant La Tanière de Québec est consacrée à la promotion des terroirs québécois et canadiens, où il cuisine exclusivement avec des ingrédients locaux et de saison. F-E Nicol a remporté la Bourse des Grands Chefs Relais & Châteaux en 2016, puis s'est perfectionné au restaurant Quay en Australie, à Arzak en Espagne et à Mirazur dans le sud de la France. À son retour au Québec, il est devenu sous-chef au restaurant Légende avant d'ouvrir La Tanière avec le copropriétaire Roxan Bourdelais, l'un des rares restaurants à recevoir la désignation cinq diamants CAA/AAA au Canada.

**Remarque :** Cet événement peut comporter des sièges communs. Tout changement apporté sera communiqué au moins sept jours avant l'événement. 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 coffret-repas peuvent différer en fonction de la saison et de la disponibilité.

**VISA**  
Infinite<sup>®</sup>

AUBERGE du POMMIER



\*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, 2024. 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 Infinite<sup>MD</sup> et Visa Infinite<sup>MD</sup> 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](http://visainfinite.ca) pour tous les détails. Pour connaître les conditions générales additionnelles, allez au [www.visainfinite.ca/infinite/terms](http://www.visainfinite.ca/infinite/terms). Veuillez boire de façon responsable.

# La série Visa Infinite à prix fixe

## BAR CHICA

### Toronto

75 Portland St, Toronto

### Menu à prix fixe

Lundi 10 juin

Mardi 11 juin

Mercredi 12 juin

Lundi 17 juin

**80 \$ par personne<sup>†</sup>**

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

**Cliquez ici pour réserver.**



## Petites bouchées et grandes saveurs au Bar Chica.

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

Réservez votre table et savourez ce délicieux menu à prix fixe élaboré par le chef exécutif Ted Corrado au Bar Chica. 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
- Un délicieux amuse bouche, suivi du 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 BAR CHICA

Bar Chica pourrait bien être le secret le mieux gardé de Toronto, et ce menu axé sur l'expertise serait probablement la meilleure façon de le découvrir. Sous la direction du chef exécutif Ted Corrado, le Bar Chica, recommandé par le guide Michelin, est la petite sœur plus ludique du restaurant espagnol traditionnel Patria, mais aussi un hommage savoureux aux bars à tapas cachés de Barcelone. Les tapas, pintxos et autres collations salées vont des classiques (croquetas, tortilla, patatas bravas) à des bouchées inventives et gourmandes débordant de saveur. Chaque plat dans ce havre chic est un voyage culinaire rendu encore plus délicieusement aventureux avec un cocktail de tequila Herradura.

### MENU DÉGUSTATION À PRIX FIXE

Cocktail de bienvenue

Tequila Herradura Blanco, marasquin, crème de Violets, jus de concombre, jus d'ananas et sirop de jasmin

—

Maquereau espagnol fumé à froid

Vinaigrette au beurre brun et au xérès, aneth, raifort et oignon

—

Fleurs de courgettes croustillantes  
Sobrasada, ricotta, aioli à l'ail et paprika

—

Fideo de homard  
Chanterelles et aioli au safran

—ou—

Iberico Secreto  
Romesco verde, noix noires de l'Ontario

—

Patatas Bravas

Pavé de pommes de terre à la graisse de canard, persil, tomate, ail noir et œuf de caille

—

Flan classique

—

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 saisonnalité et la disponibilité. Tout changement sera communiqué au moins sept jours avant la réservation.



\*Visa<sup>®</sup>, Visa Infinite<sup>™</sup> et Visa Infinite Privilege<sup>™</sup> sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2024. 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 réserve 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](http://visainfinite.ca) pour tous les détails. Pour connaître les conditions générales additionnelles, allez au [www.visainfinite.ca/infinite/terms](http://www.visainfinite.ca/infinite/terms). Veuillez boire de façon responsable.

# La série rencontres à table Visa Infinite<sup>MD</sup>

## DAPHNE, TORONTO

67 Richmond St W, Toronto

**Mercredi 12 juin | 18 h 30\***

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

**Cliquez ici pour réserver.**



## Glamour hollywoodien et cuisine luxueuse au nouveau Daphne.

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

Le dernier restaurant du groupe INK Entertainment est un lieu tout en élégance, en goût et en luxe glamour du milieu du siècle dernier. Conçu par le Studio Paolo Ferrari, Daphne pourrait bien être le plus beau restaurant ayant ouvert ses portes depuis des années à Toronto. Mais ne vous fiez pas qu'à son apparence, il possède également de sérieux talents culinaires grâce à l'équipe dirigée par les chefs corporatifs de INK Entertainment, Stuart Cameron et Tim Schulte. Ces deux chefs dynamiques apportent leur grande expertise en matière de cuisine du monde à un menu américain qui ravit les foules. Pensez à de luxueuses pièces de viande grillées au feu de bois, à des steaks de thon « rib-eye » servis sur du ponzu à la truffe, et à une pomme de terre doublement farcie garnie de truffe noire. Il n'est pas étonnant que Daphne soit actuellement l'un des restaurants les plus prisés de Toronto.

### À PROPOS DE DAPHNE

Depuis une dizaine d'années environ, Charles Khabouth et Danny Soberano, le duo à la tête de INK Entertainment, ont emmené les Torontois dans des voyages culinaires du Liban (Amal) à l'Espagne (Patria) en passant par l'Italie (Sofia). Aujourd'hui, ils proposent Daphne, un restaurant américain contemporain situé dans un immense espace de 3 900 pieds carrés aux inspirations du milieu du siècle modernisées et doté d'un patio de 2 000 pieds carrés supplémentaires. Côté cuisine, nous retrouvons le chef corporatif de INK, Stuart Cameron, originaire de Melbourne et fort de 30 ans d'expérience. Ayant supervisé les programmes culinaires de restaurants tels que Patria et Byblos.

**Remarque :** Cet événement peut comporter des sièges communs. Tout changement apporté sera communiqué au moins sept jours avant l'événement. 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 coffret-repas peuvent différer en fonction de la saison et de la disponibilité.

**VISA**  
Infinite<sup>®</sup>

**DAPHNE**

**WOODFORD**  
RESERVE<sup>®</sup>

\*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, 2024. 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 réserve 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 Infinite<sup>MD</sup> et Visa Infinite<sup>MD</sup> 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](http://visainfinite.ca) pour tous les détails. Pour connaître les conditions générales additionnelles, allez au [www.visainfinite.ca/infinite/terms](http://www.visainfinite.ca/infinite/terms). Veuillez boire de façon responsable.

# La série rencontres à table Visa Infinite<sup>MD</sup>

## HEXAGON, OAKVILLE

210 Lakeshore Rd E, Oakville

**Jeudi 20 juin | 18 h 30+**

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

**Cliquez ici pour réserver.**



## Une collaboration spectaculaire entre le restaurant Hexagon et le Published, un restaurant étoilé de Vancouver.

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

Au Canada, seule une petite poignée de chefs cuisiniers deviennent des noms connus de tous. Parmi eux, Rafael Covarrubias, chef cuisinier du Hexagon à Oakville et troisième au classement mondial du prestigieux San Pellegrino Young Chef Awards 2021, et Gus Stieffenhofer-Brandson, chef cuisinier de l'établissement étoilé Published on Main, premier restaurant de Vancouver à être nommé meilleur restaurant du pays par le *Canada's 100 Best*. Ces deux jeunes talents font preuve de précision, de créativité et d'ambition. Lorsqu'ils uniront leurs forces au restaurant français Hexagon, les titulaires de cartes peuvent s'attendre à une collaboration inoubliable qui commencera par des cocktails Rémy Cointreau et se poursuivra par une expérience culinaire dont vous parlerez à votre entourage pendant des années.

### À PROPOS DE RAFAEL COVARRUBIAS

Né au Mexique, formé à Calgary et aujourd'hui installé à Oakville en Ontario, Rafael Covarrubias est l'un des jeunes chefs les plus fascinants et les plus talentueux du Canada. 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 34<sup>e</sup> place. La même année, à seulement 25 ans, le chef Covarrubias remporte le concours nord-américain San Pellegrino Young Chef Competition à New York ; en mai 2021, il se classe troisième lors de la finale mondiale.

### À PROPOS DE GUS STIEFFENHOFER-BRANDSON

Le chef cuisinier du Published on Main commence sa carrière dans sa ville natale de Winnipeg, avant de se rendre en Europe et de travailler dans des restaurants étoilés au Guide Michelin, dont le célèbre Noma de Copenhague. En décembre 2019, il ouvre le Published on Main, où il insuffle à sa cuisine sa passion pour les aliments sauvages et fermentés de style nordique. En 2022, le Published obtient sa première étoile dans le premier Guide Michelin de Vancouver et est nommé meilleur restaurant du pays par le *Canada's 100 Best*, devenant le premier restaurant à Vancouver à obtenir cette distinction.

**Remarque :** Cet événement peut comporter des sièges communs. Tout changement apporté sera communiqué au moins sept jours avant l'événement. 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 coffret-repas 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, 2024. 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 réserve 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 Privilège 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](http://visainfinite.ca) pour tous les détails. Pour connaître les conditions générales additionnelles, allez au [www.visainfinite.ca/infinite/terms](http://www.visainfinite.ca/infinite/terms). Veuillez boire de façon responsable.

# La série rencontres à table Visa Infinite<sup>MD</sup>

## MOTT 32, TORONTO

190 University Ave, Toronto

**Mercredi 26 juin | 18 h 30**

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

**Cliquez ici pour réserver.**



## Faites l'expérience de l'opulence et d'une cuisine luxueuse au très attendu Mott 32.

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

Soyez parmi les premiers à vivre l'ouverture très attendue du Mott 32 à Toronto. Il s'agit de la toute nouvelle destination du groupe de restaurants haut de gamme de Hong Kong. Pensez-y : canard de 42 jours laqué d'un bronze étincelant rôti au bois de pommier, ou porc ibérique cuit au barbecue avec du miel des montagnes jaunes, ou encore dim sum alléchants comme le luxueux har gow au homard ou le siu mai richement garni d'œufs de caille pochés et de truffe noire parfumée. Mais le chef de cuisine du Mott 32 Toronto, Kin Min Yeung, a des idées encore plus délicieuses en tête, alors qu'il accueille le chef du Mott 32 Vancouver, Hong Wei He. Ensemble, ils feront découvrir aux Torontois les délices opulents de leur programme culinaire. Ces plats luxueux et raffinés seront accompagnés de vins exceptionnels et d'un cadre absolument magnifique à l'hôtel Shangri-La.

### À PROPOS DE MOTT 32

Mott 32 est l'une des chaînes de restaurants chinois les plus récompensées au monde. Il s'agit d'une destination gastronomique qui compte neuf établissements en Asie, au Moyen-Orient et en Amérique du Nord, dont un à Vancouver et un autre qui ouvrira bientôt ses portes à Toronto. Son premier restaurant étoilé au Guide Michelin se trouve à Hong Kong et fut nommé d'après le 32 Mott Street de New York, où l'une des premières épiceries chinoises de la ville a vu le jour en 1891. Chaque établissement est situé dans un lieu à l'architecture fascinante, comme l'hôtel Paradox, conçu par Arthur Erickson, à Vancouver. En effet, cette marque de restaurant est presque aussi célèbre pour son design opulent que pour sa luxueuse cuisine pan-chinoise (principalement de Canton, Shanghai et Pékin). À la tête de leur programme gastronomique mondial sophistiqué se trouve le chef de cuisine du groupe Mott 32, la superstar culinaire Lee Man Sing.

**Remarque :** Cet événement peut comporter des sièges communs. Tout changement apporté sera communiqué au moins sept jours avant l'événement. 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 coffret-repas 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, 2024. 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 réserve 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 Infinite<sup>MD</sup> et Visa Infinite<sup>MD</sup> 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](http://visainfinite.ca) pour tous les détails. Pour connaître les conditions générales additionnelles, allez sur [www.visainfinite.ca/infinite/terms](http://www.visainfinite.ca/infinite/terms). Veuillez boire de façon responsable.

# La série rencontres à table Visa Infinite<sup>MD</sup>

## JATOBA, MONTRÉAL

1184 Rue du Square-Phillips, Montréal

**Mercredi 15 mai | 18 h 30**

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

**Cliquez ici pour réserver.**



## Somptueux festin d'inspiration japonaise à l'élégant Jatoba.

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

Niché dans un édifice centenaire au cœur du quartier des affaires de Montréal, Jatoba est l'endroit où aller pour déguster des sushis de premier ordre et d'autres mets raffinés d'inspiration asiatique, depuis son ouverture en 2014 par le groupe A5 Hospitality. Dix ans plus tard, c'est toujours l'une des adresses les plus courues de la ville, et vous pouvez en attribuer les mérites aux compétences et à l'enthousiasme du chef Olivier Vigneault. Entre ses mains, les plats ne sont jamais ordinaires, mais toujours luxueux, magnifiquement présentés et souvent agrémentés d'une astucieuse petite touche de créativité; pensez au maki de thon rouge, au tempura de homard ou au saumon royal, au tartare de kampachi et au riz soufflé enrobé d'une enveloppe de soja. Lors de ce repas tout particulier, les titulaires de carte pourront découvrir tout ce qu'il fait de mieux, et ce accompagné de cocktails à base de tequila Herradura.

### À PROPOS DU JATOBA

Jatoba fait partie de A5 Hospitality, les principaux propriétaires et exploitants de restaurants de Montréal. Ouvert en 2014, le restaurant est situé dans l'ancien Phillips Lounge, qui a été élégamment rénové par La Chambre Design. Le menu propose des sushis, des dumplings ainsi que d'autres plats d'inspiration japonaise raffinés et créatifs, préparés par le chef de cuisine Olivier Vigneault. Originaire de la ville de Québec, il a suivi une formation en cuisine française avant de tomber amoureux des aliments et des saveurs de l'Asie et plus particulièrement du Japon. Après avoir effectué des stages dans un restaurant étoilé au Michelin en France, il est devenu copropriétaire du Yuzu Sushi à Québec (désormais fermé), puis a travaillé au Marabout, au Miso, au Kaizen et au Park Restaurant, pour finalement rejoindre le Jatoba.

**Remarque :** Cet événement peut comporter des sièges communs. Tout changement apporté sera communiqué au moins sept jours avant l'événement. 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 coffret-repas peuvent différer en fonction de la saison et de la disponibilité.



JATOBA



\*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, 2024. 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](http://visainfinite.ca) pour tous les détails. Pour connaître les conditions générales additionnelles, allez au [www.visainfinite.ca/infinite/terms](http://www.visainfinite.ca/infinite/terms). Veuillez boire de façon responsable.

# La série rencontres à table Visa Infinite<sup>MD</sup>

## LE CLUB CHASSE ET PÊCHE, MONTRÉAL

423 Rue Saint-Claude, Montréal

**Jeudi 23 mai | 18 h 30\***

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

**Cliquez ici pour réserver.**



## En pleine battue pour la soirée parfaite au restaurant Le Club Chasse et Pêche.

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

Entrez dans Le Club Chasse et Pêche du Vieux-Montréal et pénétrez dans un lieu gracieux au service attentif, à l'ambiance romantique mais également aux vins et mets exquis. Comme son nom le suggère, le menu fait la part belle aux viandes de gibier ainsi qu'aux poissons et fruits de mer. Traditionnel, certes, mais sous la direction du chef exécutif Claude Pelletier et du chef de cuisine Olivier Larocque, Le Club insuffle à tous les plats une touche d'imagination qui les élève bien au-delà de l'ordinaire. Par exemple, des copeaux de foie gras glacé couronnent le risotto de cochon de lait, tandis que la fregola, le labneh et une espelette piquante accompagnent le tendre omble de Gaspé. Pour compléter cette expérience raffinée, vous y découvrirez une cave à vins regroupant 700 étiquettes, principalement de sélections françaises. Ce dîner, accompagné de cocktails Woodford Reserve, mettra en valeur le meilleur de la gastronomie québécoise, comme seul Le Club sait le faire.

### À PROPOS DU CLUB CHASSE ET PÊCHE

Depuis son ouverture en 2004 dans un ancien bâtiment en pierre du Vieux-Port de Montréal, Le Club Chasse et Pêche est vénéré pour sa cuisine traditionnelle raffinée, ses ingrédients locaux et son air de discrétion qui en a fait un lieu de prédilection pour des célébrités de passage telles qu'Anthony Bourdain ou Bono. Bien qu'il cherche rarement les projecteurs, le chef exécutif Claude Pelletier est reconnu par les amateurs comme l'un des meilleurs chefs de Montréal et est également copropriétaire de l'établissement avec l'extraordinaire et charmant maître d'hôtel Hubert Marsolais. (Le duo s'est rencontré pour la première fois lorsqu'ils ont travaillé ensemble au Cube en 2001.) Le chef Pelletier a reçu plus que sa part d'éloges, notamment quatre étoiles de la *Montréal Gazette*, une mention dans le top 50 du *Canada's 100 Best* puis une autre de *Maclean's*, et a été nommé parmi les meilleurs restaurants de Montréal par le magazine *Food & Wine*.

**Remarque :** Cet événement peut comporter des sièges communs. Tout changement apporté sera communiqué au moins sept jours avant l'événement. 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 coffret-repas peuvent différer en fonction de la saison et de la disponibilité.

**VISA**  
Infinite<sup>®</sup>



WOODFORD  
RESERVE

\*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, 2024. 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 réserve 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](http://visainfinite.ca) pour tous les détails. Pour connaître les conditions générales additionnelles, allez sur [www.visainfinite.ca/infinite/terms](http://www.visainfinite.ca/infinite/terms). Veuillez boire de façon responsable.



# La série rencontres à table Visa Infinite<sup>MD</sup>

## LE 9<sup>E</sup>, MONTRÉAL

1500 Blvd Robert-Bourassa, Montréal

**Jeudi 13 juin | 18 h 30\***

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

**Cliquez ici pour réserver.**



## Un retour à l'élégance et à l'histoire au légendaire Le 9<sup>e</sup>, après deux décennies.

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

Le 9<sup>e</sup> étage du Centre Eaton de Montréal est l'un des espaces les plus légendaires de la ville, un magnifique chef-d'œuvre Art déco conçu par l'architecte français Jacques Carlu pour Lady Eaton en 1931. Fermé en 1999 lors de la disparition de la chaîne de grands magasins, il est sur le point de connaître une magnifique renaissance. Et les détenteurs de cartes Visa seront parmi les premiers à découvrir son décor historique sublimement préservé et restauré. De plus, Le 9<sup>e</sup> marque le retour de deux des cuisiniers préférés des Montréalais : le talentueux chef de cuisine Liam Hopkins et le directeur culinaire Derek Dammann. Ce duo de choc, ainsi qu'Andrew Whibly du Cloakroom de Montréal, qui dirige le programme de cocktails, uniront leurs forces pour créer un événement inoubliable dans une salle absolument magnifique, qui proposera des vins fins, des cocktails Rémy Martin et du champagne.

### À PROPOS DE LIAM HOPKINS

Né et élevé à Montréal, le chef de cuisine du 9<sup>e</sup>, Liam Hopkins, a travaillé avec Antonio Park avant d'ouvrir son propre restaurant acclamé par la critique, Hopkins, dans le quartier Notre-Dame-de-Grâce de Montréal en 2017. Après la fermeture de cet établissement en 2020, il a travaillé au McKiernan ainsi qu'au Bistro La Franquette, et s'occupe maintenant de la renaissance glorieuse de ce repère Art déco.

### À PROPOS DE DEREK DAMMANN

Le directeur culinaire du 9<sup>e</sup>, Derek Dammann, a commencé sa carrière sur l'île de Vancouver, puis a traversé l'océan pour se rendre au Royaume-Uni où il a travaillé en étroite collaboration avec le célèbre chef Jamie Oliver, devenant par la suite le chef cuisinier d'entreprise de Sweet Candy, la société de production privée de M. Oliver. À son retour au Canada, le chef Dammann s'est installé à Montréal, où il s'est de nouveau associé à Jamie Oliver pour ouvrir le célèbre pub-gastronomique Maison Publique en 2012, récompensé à maintes reprises. L'établissement a fermé ses portes en 2023 et aujourd'hui, après des années de discussions, le chef Dammann a accepté le rôle de directeur culinaire du légendaire et magnifiquement rénové 9<sup>e</sup> étage du Centre Eaton.

**Remarque :** Cet événement peut comporter des sièges communs. Tout changement apporté sera communiqué au moins sept jours avant l'événement. 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 coffret-repas peuvent différer en fonction de la saison et de la disponibilité.

**VISA**  
Infinite<sup>®</sup>

LE 9<sup>E</sup>

ILE DE FRANCE

LE BAR À COCKTAIL  
French Line

RÉMY MARTIN  
COGNAC GRANDE CHAMPAGNE  
300  
AN D'HISTOIRE

\*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, 2024. 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](http://visainfinite.ca) pour tous les détails. Pour connaître les conditions générales additionnelles, allez au [www.visainfinite.ca/infinite/terms](http://www.visainfinite.ca/infinite/terms). Veuillez boire de façon responsable.

# La série Visa Infinite à prix fixe

## PEACOCK

### Halifax

134 - 1715 Lower Water St.

### Menu à prix fixe

Mardi 14 & 21 mai

Mercredi 8, 15 & 22 mai

Lundi 10 juin

Mardi 11 juin

**75 \$ par personne<sup>†</sup>**

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

**Cliquez ici pour réserver.**



## Découvrez de délicieux trésors culinaires au Peacock Wine Bar, un établissement raffiné.

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

Réservez votre place et savourez ce délicieux menu à prix fixe créé par les chefs Moira Murray et Bill Osborne au Peacock Wine Bar. 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
- Un délicieux amuse bouche, suivi du 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 PEACOCK WINE BAR

Si vous attendiez une raison pour essayer le nouveau bar à vin luxueux et accueillant d'Halifax, nommé le 9e meilleur nouveau restaurant du pays par *Canada's 100 Best*, considérez ce menu à prix fixe comme votre invitation. Le Peacock Wine Bar est un sanctuaire sophistiqué aux pierres précieuses étincelantes et aux accents dorés, où les clients peuvent siroter des vins fins et savourer des plats à partager inspirés du monde entier et provenant de sources locales. La cuisine, dirigée par Moira Murray, cheffe formée au Michelin, et Bill Osborne, chef cuisinier de secteur de Freehand Hospitality, regorge de trésors culinaires, allant des délicates pâtes faites à la main aux fruits de mer d'origine locale, chaque bouchée est fraîchement préparée sur place.

### MENU DÉGUSTATION À PRIX FIXE

Lightfoot & Wolfville 2021 Brut Rosé

—

Stracciatella, cassis, camomille et pain grillé

—ou—

Carpaccio de gibier, airelles, épicea et pignons de pin

—

Côte de bœuf, légumes de printemps à la béarnaise et asperges

—ou—

Pappardelle, ail noir, truffe de mer et champignons du marché

—

Eton Mess, rhubarbe, meringue, basilic et crème fraîche

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 saisonnalité et la disponibilité. Tout changement sera communiqué au moins sept jours avant la réservation.



\*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, 2024. 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 Infinite<sup>MD</sup> et Visa Infinite Privilege<sup>MD</sup> 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](http://visainfinite.ca) pour tous les détails. Pour connaître les conditions générales additionnelles, allez au [www.visainfinite.ca/infinite/terms](http://www.visainfinite.ca/infinite/terms). Veuillez boire de façon responsable.

# La série rencontres à table Visa Infinite<sup>MD</sup>

## HAWTHORN DINING ROOM & BAR, CALGARY

Fairmont Palliser, 133 9th Ave SW, Calgary

**Mercredi 15 mai | 18 h 30\***

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

**Cliquez ici pour réserver.**



## Les champions culinaires du Canada se réunissent à Hawthorn.

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

Le 3 février 2024, les chefs Jasper Cruickshank (Wild Blue Restaurant + Bar, Whistler), Rupert Garcia (Hawthorn Dining Room & Bar, Calgary) et JP Dublado (Red Deer Resort and Casino) ont respectivement remporté l'or, l'argent et le bronze au Championnat culinaire canadien à Ottawa. Ils se réunissent à nouveau, cette fois-ci non pas en tant que concurrents, mais pour une collaboration culinaire inoubliable. En compagnie du chef pâtissier de l'établissement, Arin Hiebert, le chef Garcia accueille ses collègues médaillés au Hawthorn Dining Room, l'un des lieux les plus mythiques de Calgary, où le passé et le présent se rejoignent délicieusement. Attendez-vous aux saveurs printanières les plus fraîches et peut-être à un ou deux plats gagnants préparés par certains des talents culinaires les plus exaltants du pays, ainsi qu'à de grands vins et cocktails.

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

Rupert Garcia, médaillé d'argent, est chef de cuisine au Hawthorn Dining Room & Bar du Fairmont Palliser à Calgary. Originaire des Philippines et diplômé du SAIT, il a travaillé dans d'autres restaurants prestigieux de Calgary et a fait ses armes dans des restaurants étoilés au Guide Michelin à New York et à San Francisco. Il s'est illustré dans de nombreux autres concours, notamment avec une deuxième place à la Chaîne des Rôtisseurs en 2014 et une première place en tant que représentant du SAIT au CCFC. Son plat médaillé d'argent : truite arc-en-ciel, gel fluide de pomme canneberge et radis marinés.

### À PROPOS DE JASPER CRUICKSHANK ET DE WILD BLUE

Le médaillé d'or Jasper Cruickshank est le chef de cuisine du Wild Blue Restaurant + Bar à Whistler, en Colombie-Britannique, qui a ouvert ses portes en mars 2022 et a été nommé quatrième meilleur nouveau restaurant par le *Canada's 100 Best* (et 66ème au classement général). Auparavant, il a été sous-chef au Boulevard Kitchen & Oyster Bar de Vancouver et a cuisiné au Bentley Restaurant and Bar à Sydney, en Australie. Son plat médaillé d'or : terrine de crevettes rayées, tartelette de crabe dormeur et sauce aux palourdes.

### À PROPOS DE JP DUBLADO ET DU RED DEER RESORT AND CASINO

JP Dublado, médaillé de bronze, est le chef de cuisine du Red Deer Resort and Casino à Red Deer. Également d'origine philippine et diplômé du SAIT, il a travaillé au River Café de Calgary et espère un jour ouvrir son propre restaurant, où il associerait des saveurs philippines à des ingrédients locaux. Son plat médaillé de bronze : Morue charbonnière de Colombie-Britannique avec pétoncles d'Hokkaido et maïs doux.

**Remarque :** Cet événement peut comporter des sièges communs. Tout changement apporté sera communiqué au moins sept jours avant l'événement. 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 coffret-repas peuvent différer en fonction de la saison et de la disponibilité.



HAWTHORN



WILD BLUE



\*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, 2024. 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 réserve 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](https://www.visainfinite.ca) pour tous les détails. Pour connaître les conditions générales additionnelles, allez au [www.visainfinite.ca/infinite/terms](https://www.visainfinite.ca/infinite/terms). Veuillez boire de façon responsable.

# La série Visa Infinite à prix fixe

## LONELY MOUTH

### Calgary

528 17 Ave SW, Calgary

### Menu à prix fixe

Lundi 10 juin

Mardi 11 juin

Mercredi 12 juin

Jeudi 13 juin

**65 \$ par personne<sup>†</sup>**

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

**Cliquez ici pour réserver.**



## Faites plaisir à vos papilles avec les saveurs vives de Lonely Mouth.

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

Réservez votre place et profitez de ce délicieux menu à prix fixe élaboré par le chef cuisinier du Lonely Mouth Bar, Tomo Mitsuno, et le directeur culinaire du Concorde Group, Sterling Cummings. 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
- Un délicieux amuse bouche, suivi du 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 LONELY MOUTH

Le nom de ce lieu branché du Concorde Group de Calgary (Major Tom, Bridgette Bar) vient du mot japonais *kuchisabishii*, qui signifie « Quand vous n'avez pas faim, mais que vous mangez parce que votre bouche se sent délaissée ». Ici, votre bouche ne se sentira pas seule bien longtemps. Magnifiquement décoré de motifs richement texturés et classé au 77e rang par le *Canada's 100 Best*, le Lonely Mouth propose une cuisine japonaise moderne : bouchées salées, nouilles udon faites maison, tempuras fraîches et rouleaux préparés à la main, ainsi que des boissons, notamment une liste de sakés finement sélectionnés et des cocktails créatifs. Ce menu, axé sur le rapport qualité-prix, met en valeur tout le savoir-faire artisanal et inspirant du restaurant.

### MENU DÉGUSTATION À PRIX FIXE

Cocktail de bienvenue  
Lemon Chuhai  
Sochu, Super Lemon, le soda le plus gazeux du monde

—  
Pétoncle d'Hokkaido—Yuzu, caviar, shiso

—  
Rouleau de bœuf Wagyu A5 préparé à la main  
Daikon, Tofu Tamago Ponzu—Pois mange-tout, Rayu

—  
Choix de :  
Flétan Miso Yuan—moules, Kombu, babeurre, asperges

— ou —

Udon aux morilles—oignon Négi, œuf Onsen

—  
Pouding au riz Amazake—Cerise acide, Umeshu

65 \$ 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 saisonnalité et la disponibilité. Tout changement sera communiqué au moins sept jours avant la réservation.

**VISA**  
Infinite®

**LONELY**  
**MOUTH**

\*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, 2024. 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 réserve 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 Infinite<sup>MD</sup> et Visa Infinite Privilege<sup>MD</sup> 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](http://visainfinite.ca) pour tous les détails. Pour connaître les conditions générales additionnelles, allez au [www.visainfinite.ca/infinite/terms](http://www.visainfinite.ca/infinite/terms). Veuillez boire de façon responsable.

# La série rencontres à table Visa Infinite<sup>MD</sup>

## SHOKUNIN, CALGARY

2016 4th St SW, Calgary

**Jeudi 27 juin et vendredi 28 juin | 18 h 30**

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

**Cliquez ici pour réserver.**



Un trio formé des plus grands talents culinaires du Canada propose des saveurs du monde au Shokunin.

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

Si vous avez déjà rêvé de voir l'un des meilleurs chefs du Canada cuisiner juste pour vous, imaginez à quel point il sera exaltant d'en avoir trois en cuisine. Darren MacLean, l'exigeant chef de cuisine du célèbre Shokunin de Calgary et finaliste du concours culinaire mondial *The Final Table*, accueille deux des meilleures étoiles montantes du Canada : Rafael Covarrubias, chef de l'Hexagone, en Ontario (34e au palmarès du *Canada's 100 Best*), et Massimo Piedimonte, chef du Cabaret L'enfer, à Montréal (39e au palmarès du *Canada's 100 Best*). Chacun apporte son lot de saveurs : japonaises, italiennes, françaises et mexicaines, à ce qui s'annonce comme une table extraordinaire et inoubliable.

### À PROPOS DE DARREN MACLEAN ET DU SHOKUNIN

Le chef Darren MacLean est le fondateur et le chef-proprétaire du Shokunin à Calgary, ainsi que du restaurant de sushis NUPO, axé sur les plantes, et de l'élégant et très conceptuel EIGHT, classé 37e au palmarès du *Canada's 100 Best* en 2023. Perfectionniste invétéré, il a été en 2018 le seul Canadien à participer à la compétition culinaire mondiale de Netflix, *The Final Table*, battant 20 des meilleurs chefs du monde pour se rendre jusqu'en finale. MacLean est inspiré par la mosaïque multiculturelle et ethnique du Canada, et pense que cela constitue le fondement de ce qui définit la culture alimentaire nationale du pays.

### À PROPOS DE RAFAEL COVARRUBIAS ET DE L'HEXAGONE

En 2017, Rafael Covarrubias a rejoint l'équipe d'ouverture de l'Hexagon à Oakville, en Ontario, où il est actuellement chef de cuisine. Deux ans plus tard, cet établissement s'est taillé une place sur la liste des restaurants du *Canada's 100 Best* (il est maintenant au 34e rang), et le chef Covarrubias s'est vu attribuer la mention « One to Watch » (Chef à surveiller). La même année, à seulement 25 ans, il a remporté le concours San Pellegrino des jeunes chefs d'Amérique du Nord et, en 2021, il s'est classé troisième lors de la finale mondiale.

### À PROPOS DE MASSIMO PIEDIMONTE ET DU CABARET L'ENFER

Les nombreux talents de Massimo Piedimonte sont le fruit d'années d'expérience dans des établissements renommés tels que Lemouso, Daniel Boulud et Noma. Il a été reconnu comme une étoile montante par le *Canada's 100 Best* et son premier restaurant, le Cabaret L'enfer à Montréal, est arrivé deuxième au classement *Canada's Best New Restaurants*. Piedimonte est connu pour son mélange de racines italiennes et d'expertise culinaire française, avec un accent particulier sur la fermentation.

**Ce dîner se déroulera sur deux soirs, et peut comporter des sièges communs. En raison de la nature de ce dîner collaboratif, il n'est pas possible de tenir compte des restrictions alimentaires.** 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**  
Infinite<sup>®</sup>

  
**SHOKUNIN**

CABARET L'ENFER



\*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, 2024. 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 réserve 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](http://visainfinite.ca) pour tous les détails. Pour connaître les conditions générales additionnelles, allez au [www.visainfinite.ca/infinite/terms](http://www.visainfinite.ca/infinite/terms). Veuillez boire de façon responsable.

# La série Visa Infinite à prix fixe

**RGE RD**

**Edmonton**

10643 123 St NW, Edmonton

**Menu à prix fixe**

**Lundi 10 juin**

**Mardi 11 juin**

**Mercredi 12 juin**

**Jeudi 13 juin**

**75 \$ par personne<sup>†</sup>**

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

**Cliquez ici pour réserver.**



## Célébrez des saveurs authentiques avec ce menu à prix fixe proposé au RGE RD.

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

Réservez votre table et savourez ce délicieux menu à prix fixe élaboré par le chef propriétaire de RGE RD, Blair Lebsack. 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
- Un délicieux amuse bouche, suivi du 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 RGE RD

Depuis son ouverture en 2013, RGE RD fait partie des meilleurs restaurants d'Edmonton et a obtenu la reconnaissance des magazines *Canada's 100 Best*, *enRoute* et *Avenue*. Le chef Blair Lebsack et sa partenaire Caitlin Fulton proposent l'expérience culinaire la plus authentiquement albertaine de la province. Inspiré par les champs, les forêts, les montagnes et les océans, Lebsack explore les saveurs canadiennes d'un bout à l'autre du pays dans une perspective culinaire durable, éthique et raisonnée, tandis que Caitlin est responsable de la carte du bar ainsi que de la gestion de salle. Le menu est dicté par les saisons, avec des ingrédients et denrées provenant de fermes locales ainsi que de petits producteurs, le tout transformé dans un four à bois. Découvrez un aperçu de ce que RGE RD fait de mieux avec ce menu à prix fixe.

### MENU DÉGUSTATION À PRIX FIXE

Vin mousseux de bienvenue

—

Amuse-bouche  
Création quotidienne du chef

—

Choix de :

Ragoût du chasseur

Bison grillé, crépinette de wapiti, gnocchi de pommes de terre, tomates rôties, oignons verts et champignons

— ou —

Champignon et farro

Asperges grillées, gromage à croûte lavée et gaufrette au beurre noisette

—

Choix de :

Porc du patrimoine

Longe de porc + confit enveloppé de bacon, tombée de légumes de printemps, radis grillés et compression de pommes

— ou —

Truite arc-en-ciel

Riz sauvage et fenouil, légumes de printemps et beurre blanc

—

Tarte aux camerises et au mascarpone  
Caramel de miel brûlé, sablé au beurre noisette

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 saisonnalité et la disponibilité. Tout changement sera communiqué au moins sept jours avant la réservation.

**VISA**  
Infinite®

**RGE RD**  
— EAT OFF THE BEATEN PATH —

\*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, 2024. 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 réserve 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.

# La série rencontres à table Visa Infinite<sup>MD</sup>

## BRAVEN, EDMONTON

10344 102 St NW, Edmonton,

**Samedi 22 juin | 18 h 30\***

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

**Cliquez ici pour réserver.**



## Braven x Major Tom x Canoe : une collaboration culinaire audacieuse et raffinée.

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

Considérez qu'il s'agit d'une collaboration entre titans lorsque le Braven d'Edmonton, steakhouse moderne et glamour exploité par les géants de la restauration Oliver & Bonacini, accueille le Major Tom, restaurant de haut vol du Concorde Entertainment Group de Calgary, et le Canoe, bien connu pour son établissement niché en hauteur dans le centre-ville de Toronto. Le chef de cuisine du Braven, Jason Greene, qui sera rejoint par le chef d'O&B, John Horne, s'est taillé une place dans la gastronomie carnivore, en se spécialisant dans les morceaux de boucherie luxueusement proportionnés et cuits sur foyer ouvert. L'équipe culinaire de Major Tom, composée des chefs Blair Clemis, Garrett Rotel et Josh Morin, est connue pour son habileté à manier les morceaux de bœuf de premier choix et à revisiter avec intelligence les classiques du milieu du siècle. Attendez-vous à des vins fins, à des viandes riches en goût et à des saveurs printanières fraîches, servies avec une touche spectaculaire provenant du grill ouvert au feu de bois.

### À PROPOS DE BRAVEN ET CANOE

Situé dans l'hôtel JW Marriott, dans le nouveau quartier ICE d'Edmonton, Braven est le cousin occidental du célèbre Canoe du groupe Oliver & Bonacini Hospitality, une célébration torontoise de tout ce qui est canadien. Dirigé par le chef de cuisine Jason Greene (avec l'aide du chef principal du O&B, Anthony Walsh), Braven est un steakhouse d'un genre nouveau, qui allie des sensibilités classiques à un style moderne. Au cœur de cet espace riche et animé se trouve une grilladerie au feu de bois ouverte où le chef Greene, bien connu des habitants d'Edmonton pour avoir travaillé au Madison's Grill et au Westin, fait toujours feu de tout bois. Il est rejoint par le Torontois John Horne qui, depuis 2015, est chef de cuisine de secteur des restaurants Oliver & Bonacini, supervisant la direction culinaire de Canoe (où les plats reflètent le paysage diversifié du pays) et d'autres restaurants, notamment l'Auberge du Pommier, Jump et Liberty Commons à la Big Rock Brewery.

### À PROPOS DU MAJOR TOM

Depuis son ouverture en 2021 à 40 étages au-dessus du monde, Major Tom est l'expérience gastronomique la plus demandée de Calgary. Il a été nommé meilleur nouveau restaurant par *Canada's 100 Best* et occupe actuellement la 13e place de ce classement prestigieux, grâce à son équipe culinaire de rêve composée des chefs Blair Clemis, Garrett Rotel et Josh Morin. Au Major Tom, les cuisiniers sont influencés par les grands plats du passé, en particulier ceux de l'ancienne époque des restaurants de style Manhattan, élaborés à partir d'ingrédients locaux.

**Remarque :** Cet événement peut comporter des sièges communs. Tout changement apporté sera communiqué au moins sept jours avant l'événement. 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 coffret-repas peuvent différer en fonction de la saison et de la disponibilité.

**VISA**  
Infinite<sup>®</sup>

**BRAVEN**

**MAJOR  
TOM**

**c a n o e**

\*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, 2024. 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 réserve 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](http://visainfinite.ca) pour tous les détails. Pour connaître les conditions générales additionnelles, allez au [www.visainfinite.ca/infinite/terms](http://www.visainfinite.ca/infinite/terms). Veuillez boire de façon responsable.

# La série rencontres à table Visa Infinite<sup>MD</sup>

## BOTANIST, VANCOUVER

Fairmont Pacific Rim, 1038 Canada Pl, Vancouver

**Mercredi 29 mai | 18 h 30+**

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

**Cliquez ici pour réserver.**



## Le restaurant Botanist accueille le Quetzal, étoilé au Michelin, pour une collaboration inoubliable.

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

Ce printemps, le Botanist, un établissement lumineux, sophistiqué et recommandé par le Guide Michelin, est le théâtre d'une collaboration entre chefs dont vous parlerez toute l'année. Le chef de cuisine Hector Laguna, originaire du Mexique, accueille Steven Molnar, chef du restaurant torontois Quetzal étoilé au Michelin, qui célèbre l'art culinaire régional du pays des Mayas. Le chef Laguna est réputé pour ses saveurs vives et du terroir ainsi que pour sa passion des ingrédients de qualité; le chef Molnar pour l'attention méticuleuse qu'il porte à chaque détail, de la masa nixtamalisée sur place à la cuisson sur feu vif qui est sa marque de fabrique. Ensemble, ces chefs talentueux mettront le feu à un festin de saveurs inoubliable, accompagné de vins exceptionnels et de cocktails Herradura du directeur du bar Eder Sanchez et de l'une des équipes de bar les plus primées de la ville.

### À PROPOS D'HECTOR LAGUNA ET DE BOTANIST

Le Botanist, un établissement spacieux et rempli de plantes, est l'un des endroits préférés des Vancouverois 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 sa célèbre équipe de bar, connue pour ses concoctions sophistiquées et fantaisistes, a remporté le Prix du Cocktail 2022 au Michelin.

### À PROPOS DE STEVEN MOLNAR ET DE QUETZAL

Situé à Toronto, le Quetzal, étoilé Michelin et primé par le *Canada's 100 Best*, est un hommage à la cuisine mexicaine régionale particulièrement en ce qui concerne les ceviches, les masas et tout ce qui est cuit sur le feu du gril à bois de huit mètres de long du restaurant. Steven Molnar, formé à l'Institut Paul Bocuse de Lyon et ayant travaillé avec des chefs tels Charles-Antoine Crête et Normand Laprise à Montréal, ainsi qu'au Nota Bene, Bar Raval et Bar Isabel à Toronto, est à la tête de la cuisine. Côté bar et sous la direction de Eder Sanchez, l'équipe du Quetzal est l'une des meilleures et a remporté le Prix du Cocktail d'exception 2023 du *Guide Michelin* de Toronto. Au Quetzal, qui tire son nom de l'oiseau aux couleurs vives du Mexique, la cuisine mexicaine haut de gamme et enflammée prend véritablement son envol.

**Remarque :** Cet événement peut comporter des sièges communs. Tout changement apporté sera communiqué au moins sept jours avant l'événement. 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 coffret-repas peuvent différer en fonction de la saison et de la disponibilité.

**VISA**  
Infinite<sup>®</sup>



BOTANIST

**QUETZAL**



\*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, 2024. 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](http://visainfinite.ca) pour tous les détails. Pour connaître les conditions générales additionnelles, allez au [www.visainfinite.ca/infinite/terms](http://www.visainfinite.ca/infinite/terms). Veuillez boire de façon responsable.



# La série rencontres à table Visa Infinite<sup>MD</sup>

## MOTT 32, VANCOUVER

1161 W Georgia St, Vancouver

**Mercredi 19 juin | 18 h 30\***

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

**Cliquez ici pour réserver.**



## Homard, truffes, cognac et les meilleures saveurs de la Chine au Mott 32.

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

Imaginez un canard laqué d'un bronze étincelant, rôti au bois de pommier pendant 42 jours, ou du porc ibérique au barbecue avec du miel jaune des montagnes, ou encore des dim sum appétissants comme le luxueux har gow au homard ou le siu mai au porc, à l'œuf de caille poché et à la truffe noire parfumée. Le chef cuisinier du Mott 32 de Vancouver, Hong Wei He, a des idées encore plus délicieuses en tête. Le chef He et le chef Dim Sum Wu Zhen Jun accueillent le chef du Mott 32 de Toronto, Kin Min Yeung, pour ce repas exceptionnel. Ces délices luxueux et raffinés seront accompagnés de millésimes exceptionnels sélectionnés par le responsable des vins Robert Stelmachuk, sommelier de l'année 2020 du Vancouver Magazine, qui servira également le cognac du 300e anniversaire de Rémy Martin.

### À PROPOS DU MOTT 32

Mott 32 est l'une des chaînes de restaurants chinois les plus récompensées au monde. Il s'agit d'une destination gastronomique qui compte neuf établissements en Asie, au Moyen-Orient et en Amérique du Nord, dont un à Vancouver et un autre qui ouvrira bientôt ses portes à Toronto. Son premier restaurant étoilé au Guide Michelin se trouve à Hong Kong et fut nommé d'après le 32 Mott Street de New York, où l'une des premières épicerie chinoises de la ville a vu le jour en 1891. Chaque établissement est situé dans un lieu à l'architecture fascinante, comme l'hôtel Paradox, conçu par Arthur Erickson, à Vancouver. En effet, cette marque de restaurant est presque aussi célèbre pour son design opulent que pour sa luxueuse cuisine pan-chinoise (principalement de Canton, Shanghai et Pékin). À la tête de leur programme gastronomique mondial sophistiqué se trouve le chef de cuisine du groupe Mott 32, la superstar culinaire Lee Man Sing. Le restaurant de Vancouver, quant à lui, est entre les mains du chef Hong Wei He et du chef Dim Sum Wu Zhen Jun, qui ont permis au restaurant d'être récompensé par le Canada's 100 Best et les Chinese Restaurant Awards.

**Remarque :** Cet événement peut comporter des sièges communs. Tout changement apporté sera communiqué au moins sept jours avant l'événement. 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 coffret-repas 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, 2024. 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](http://visainfinite.ca) pour tous les détails. Pour connaître les conditions générales additionnelles, allez au [www.visainfinite.ca/infinite/terms](http://www.visainfinite.ca/infinite/terms). Veuillez boire de façon responsable.

# La série rencontres à table Visa Infinite<sup>MD</sup>

## TABLEAU BAR BISTRO, VANCOUVER

1181 Melville St, Vancouver

**Dimanche 23 juin | 11 h 00+**

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

**Cliquez ici pour réserver.**



## Un brunch pétillant dans un style français chic au Tableau Bar Bistro.

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

Existe-t-il une meilleure façon de commencer le premier week-end de l'été qu'avec une coupe (ou trois) de champagne? Certainement en y ajoutant du caviar, des truffes et du foie gras! Et c'est justement ce qui est au menu de ce luxueux brunch français au Tableau Bar Bistro. Le chef de cuisine du groupe Wentworth Hospitality, Bobby Milheron, sera accompagné de chefs des trois restaurants du groupe (Tableau, Homer St. Café et Maxine's) pour ce brunch au champagne dans la boîte de style parisien préférée des Vancouverois. Cette équipe talentueuse transformera les ingrédients de la côte ouest en somptueux classiques de la cuisine française, servis avec une abondance de belles bulles.

### À PROPOS DES CHEFS DU GROUPE WENTWORTH HOSPITALITY

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 et Maxine's Café & Bar. Le chef de cuisine du groupe est Bobby Milheron, originaire de la côte Est et qui s'est installé dans l'Ouest en 2008 pour travailler au Diva at the Met, puis au Boulevard Kitchen & Oyster Bar et au très regretté West, où il était chef de cuisine avant que l'établissement ne ferme ses portes en 2019. Il est rejoint par les talentueux chefs de cuisine de tous les restaurants du groupe : Tyler Prevette, chef de cuisine au Tableau Bar Bistro; Clément Barbier, chef pâtissier au Tableau Bar Bistro; Hayden Rennie, chef de cuisine du Maxine's Café & Bar; Daniel McGee, chef de cuisine du Folietta; et Aaron Lee, du groupe Wentworth Hospitality.

**Remarque :** Cet événement peut comporter des sièges communs. Tout changement apporté sera communiqué au moins sept jours avant l'événement. 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 coffret-repas peuvent différer en fonction de la saison et de la disponibilité.

**VISA**  
Infinite<sup>®</sup>

**TABLEAU**  
BAR • BISTRO

*Maxine's*  
CAFE & BAR

**HOMER ST.**  
CAFE AND BAR

\*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, 2024. 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 réserve 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](http://visainfinite.ca) pour tous les détails. Pour connaître les conditions générales additionnelles, allez au [www.visainfinite.ca/infinite/terms](http://www.visainfinite.ca/infinite/terms). Veuillez boire de façon responsable.

# La série Visa Infinite à prix fixe

## BOULEVARD KITCHEN & OYSTER BAR

Vancouver

845 Burrard St., Vancouver

### Menu à prix fixe

Dimanche 23 juin

Lundi 24 juin

Mardi 25 juin

Mercredi 26 juin

**85 \$ par personne<sup>†</sup>**

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

**Cliquez ici pour réserver.**



## Le meilleur de la gastronomie de la côte ouest au Boulevard.

### 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 de cuisine Roger Ma du Boulevard Kitchen & Oyster Bar. 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
- Un délicieux amuse bouche, suivi du 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 BOULEVARD KITCHEN & OYSTER BAR

L'équipe primée de Boulevard, composée des chefs Alex Chen (champion au Iron Chef 2019), Roger Ma (gagnant du Championnat culinaire canadien 2020) et Kenta Takahashi (meilleur chef pâtissier 2023 au *Canada's 100 Best*), se distingue toujours par ses plats ainsi que son service de qualité, et il n'y a pas de meilleure occasion de découvrir tout ce qu'ils font de mieux qu'avec ce dîner au prix avantageux. Ce restaurant couronné de nombreux prix propose les meilleurs fruits de mer et autres ingrédients de la côte ouest, préparés avec une technique classique et un flair créatif. Un accueil chaleureux et un programme exceptionnel de vins et de cocktails complètent une expérience qui figure toujours parmi les meilleures de Vancouver.

### MENU DÉGUSTATION À PRIX FIXE

Boisson de bienvenue :  
Anna de Codorníu Reserva Cava, Espagne

—

Amuse Bouche—Création du chef

—

Crème de yuzu réfrigérée  
Crabe dormeur, Ikura, Oursin Hokkaido, Caviar RM Réserve, Craquelin de nori

—

Cavatelli maison  
Saucisse d'agneau, Origan sauvage, Menthe, Chapelure au chili calabrais

—

Choix de :  
Flétan cuit lentement  
Croûte de Moelle Osseuse, Fèves à la crème, Morille farcie

—ou—

Caille BBQ aux Cinq épices de la Ferme Thiessen  
Pois anglais, Risotto aux céréales anciennes, Confiture d'oignons Siyun Mui, Foie gras, Jus de fleur de sureau

—

Panna cotta au jasmin  
Crème glacée au jasmin, Compote de fruits tropicaux, Gelée de litchi

85 \$ 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 saisonnalité et la disponibilité. Tout changement sera communiqué au moins sept jours avant la réservation.

**VISA**  
Infinite<sup>®</sup>

BOULEVARD

kitchen & oyster bar

\*Visa<sup>®</sup>, Visa Infinite<sup>®</sup> et Visa Infinite Privilege<sup>®</sup> sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2024. 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 [visa.infinite.ca](http://visa.infinite.ca) pour tous les détails. Pour connaître les conditions générales additionnelles, allez au [www.visainfinite.ca/infinite/terms](http://www.visainfinite.ca/infinite/terms). Veuillez boire de façon responsable.

# Visa Infinite® Wine Country

## THE ROYAL HOTEL, PICTON

247 Main St, Picton

**Samedi 7 septembre | 17 h 30\***

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

**Cliquez ici pour réserver.**



## De l'Italie via New York : Le Rezdôra, étoilé au Michelin, se joint au Royal pour une collaboration culinaire épique dans le comté.

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

Il n'est pas trop tôt pour commencer à planifier ce formidable dîner-séjour dans la région vinicole cet été, où le chef Albert Ponzo du Royal Hotel accueillera Stefano Secchi, chef de cuisine du Rezdôra, un haut lieu new-yorkais de la gastronomie italienne, pour un festin de saveurs fraîches provenant directement de la ferme. Ce sont deux chefs très expérimentés qui ont une passion pour les ingrédients de qualité, les saveurs authentiques, de même que les pâtes, les sauces et autres plats réputés de la Sardaigne, un héritage qu'ils ont en commun. Et avec un cadre situé dans une région vinicole spectaculaire, les grands crus ne manqueront pas de couler à flots sous la houlette du maître sommelier John Szabo. Le Royal Hotel dispose d'une capacité d'accueil limitée; cet événement devrait afficher complet rapidement, alors réservez votre chambre avant qu'il ne soit trop tard. Remarque : La confirmation de la réservation de la chambre garantira automatiquement votre billet pour cet événement. Le paiement de la chambre et celui du billet sont des transactions distinctes. La vente de billets au grand public pour le dîner débutera en juillet 2024.

### À PROPOS D'ALBERT PONZO

Le chef du Royal Hotel, Albert Ponzo, apporte plus deux décennies d'expérience et de passion récompensées, à sa cuisine de saison et d'inspiration locale. Son amour de la gastronomie remonte à la Sardaigne où, jeune garçon, il a passé d'innombrables heures dans la cuisine de sa nonna Maria. Aujourd'hui, il travaille en étroite collaboration avec les Edwin County Farms du Royal, tout en s'occupant de sa propre ferme familiale.

### À PROPOS DE STEFANO SECCHI

Stefano Secchi est le chef et partenaire de Rezdôra, une osteria étoilée au Michelin située dans le Flatiron District de New York. C'est l'un des restaurants italiens les plus en vogue de la ville, qui ne cesse de recevoir des éloges depuis son ouverture en 2019. Le Rezdôra est connu pour son ambiance joyeuse et sa cuisine légère de l'Émilie-Romagne. Le chef Secchi a consacré sa carrière à l'art de la gastronomie italienne et a affiné son talent aux côtés de Massimo Bottura de l'Osteria Francescana à Modène (triple étoilé au Michelin), ainsi qu'avec le chef étoilé Davide Palluda à All'Enoteca. Il est surtout connu pour ses pâtes simples mais parfaitement exécutées et composées uniquement des meilleurs ingrédients, de même que pour son soutien à la communauté alimentaire de New York par le biais de plusieurs organismes de bienfaisance.

**Remarque :** Cet événement peut comporter des sièges communs. Tout changement apporté sera communiqué au moins sept jours avant l'événement. 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 coffret-repas 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, 2024. 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 : Les titulaires de carte doivent réserver et payer leur chambre au Royal Hotel séparément. Les titulaires de carte bénéficieront d'un tarif spécial et la réservation de la chambre d'hôtel engendre automatiquement une place pour le dîner. Les titulaires de carte doivent payer l'accès au dîner séparément et recevront un lien pour acheter les billets indépendamment. Pour bénéficier du tarif spécial pour la chambre d'hôtel, les titulaires de carte doivent appeler le Royal Hotel et se renseigner sur le tarif Visa Infinite région vinicole du dîner. Le nombre de chambres disponibles est limité. 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 réserve 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 [www.visainfinite.ca](https://www.visainfinite.ca) pour tous les détails. Pour connaître les conditions générales additionnelles, allez au [www.visainfinite.ca/infinite/terms](https://www.visainfinite.ca/infinite/terms). Veuillez boire de façon responsable.