

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^{MD} et Visa Infinite Privilege^{MD}.

ÉDITION ÉTÉ 2025

CAMBRIDGE | NIAGARA | MUSKOKA | MONTRÉAL | CALGARY | CANMORE | OKANAGAN | VANCOUVER



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

En été, nous recherchons les saveurs les plus fraîches, la meilleure compagnie et les aventures les plus ensoleillées, et c'est exactement ce que certains des meilleurs restaurants du pays servent dans cette collection irrésistible de soupers exclusifs préparés par des chefs.

Chaque expérience de la Série de rencontres à table Visa Infinite comprend un repas à plusieurs services à certaines des tables les plus convoitées du pays, dont plusieurs présentent des chefs de renommée et des accords de vins formidables. La programmation estivale comprendra également plusieurs des délicieux et toujours populaires dîners de la série Prix Fixe.

Dans la région vinicole de Niagara, les étoiles Michelin brillent alors que le tout nouveau meilleur restaurant au Canada, le restaurant Pearl Morissette, accueille le chef trois étoiles Matthew Kammerer pour un festin hyperlocal et microsaisonnier unique.

Mais ce n'est qu'une bonne raison de sortir de la ville.

Il y a également la cuisine raffinée et primée du chef Danny Beaulieu au *Änkôr*, à Canmore, avec le chef Ryusuke Nakagawa de l'étoile Michelin *Aburi Hana* à Toronto, la collaboration de la ferme à la table dans le comté du Prince-Édouard entre *Flame + Smith* et *Fat Rabbit* de St. Catharines, qui se joindra également au chef Neil Taylor au *CedarCreek Estate Winery* pour une cuisine d'inspiration méditerranéenne irrésistible et fumée dans l'Okanagan.

Pendant ce temps, au magnifique *Langdon Hall*, le célèbre chef Vicky Chen de Hong Kong se joint à son mentor, le chef Jason Bangerter, pour une réunion aromatisée par les ingrédients les plus frais du jardin.

Il y a aussi beaucoup à apprécier en ville. Au restaurant étoilé Michelin *Published on Main*, le chef Gus Stieffenhofer-Brandson accueille son mentor, le chef Ben Ing, pour un goût éblouissant de Noma, tandis qu'à Calgary, il s'agit d'une réunion de la mer aux prairies chez *Alloy* lorsque l'ancien sous-chef Jonah Joffe revient de Vancouver, où son restaurant *Bar Bravo* remporte tous les prix.

L'été est la saison de la lumière, des rires et des saveurs franches. Nous espérons que vous apprécierez ces expériences exclusives préparées juste pour vous.

Pour obtenir de plus amples renseignements, visitez visa.ca.

La série de rencontres à table Visa Infinite

Niagara

Restaurant
Pearl Morissette
17 juil. 17 h 30 - 325 \$ par personne

Toronto

Langdon Hall
25 juil. 17 h 30 - 325 \$ par personne

Muskoka

Crossroads
6 août 17 h 30 - 295 \$ par personne

PEC

Flame & Smith
20 sept. 17 h 30 - 285 \$ par personne

Calgary

Alloy
7 août 18 h 30 - 200 \$ par personne

Canmore

Änkôr
20 août 17 h 00 - 225 \$ par personne

Okanagan

CedarCreek Estate Winery
9 août 18 h 00 - 225 \$ par personne

Vancouver

Published on Main
14 sept. 18 h 30 - 250 \$ par personne

Folietta

18 sept. 18 h 30 - 195 \$ par personne

La série de rencontres à table Visa Infinite prix fixe

Toronto

Alobar Downtown
15, 16, 22, 23 août
(diverses heures) 90 \$ par personne

Montréal

Le 9^e
3, 12, 17, 19 août
(diverses heures) 80 \$ par personne

Vancouver

Lila
22-25 sept.
(diverses heures) 65 \$ par personne

La série rencontres à table Visa Infinite

RESTAURANT PEARL MORISSETTE, NIAGARA

3953 Jordan Rd, Jordan Station

Jeudi 17 juil. | 17 h 30+

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

Cliquez ici pour réserver.



Le célèbre chef Matthew Kammerer se joint à RPM pour une collaboration étoilée Michelin.

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

Hyperlocal. Microsaisonnier. Impeccablement, néanmoins préparé avec ingéniosité. Trois chefs avec la même vision, imprégnés d'étoiles rouges et vertes Michelin, se réunissent pour cette collaboration culinaire épique dans une région vinicole. Eric Robertson et Daniel Hadida, co-chefs du restaurant canadien le mieux coté Pearl Morissette, accueillent le chef Matthew Kammerer du restaurant deux étoiles (deux rouges, une verte) The Harbor House de Mendocino, largement considéré comme l'un des plus grands chefs américains. Les titulaires de carte peuvent s'attendre à une soirée de cuisine évoluée, élaborée à partir des meilleurs produits frais de la ferme et cultivés localement, préparés avec une sensibilité européenne moderne et associés aux vins purs et ciblés de François Morissette. Il s'agit d'une soirée dont les invités parleront pendant des années.

À PROPOS DE DANIEL HADIDA ET ERIC ROBERTSON

Avec ses étoiles Michelin rouges et vertes et sa récente reconnaissance en tant que numéro 1 du *Canada's 100 Best*, le Restaurant Pearl Morissette (RPM) est l'une des destinations de la région vinicole les plus populaires au monde. Tout cela grâce aux fruits et légumes impeccables de la ferme régénératrice de 17 hectares, du verger et du vignoble sur lesquels il se trouve, et aux co-chefs exécutifs qui transforment le tout en cuisine exceptionnelle. Daniel Hadida et Eric Robertson ont peut-être grandi en Ontario, mais ils ont perfectionné leurs compétences en cuisine dans des cuisines révolutionnaires à l'étranger (Hadida au Septime à Paris; Robertson au In deWulf et De Vitrine en Belgique). Tous deux partagent une philosophie agraire, un idéalisme culinaire et une maîtrise de la technique classique; avant tout, ils savent que pour cuisiner le meilleur, ils doivent cultiver le meilleur.

À PROPOS DE MATTHEW KAMMERER

Le Harbor House Inn a été construit en 1916, mais ce n'est que lors de la réouverture de cette propriété historique en 2018, avec le chef Matthew Kammerer à la barre qu'elle est devenue la destination gastronomique par excellence de la côte de Mendocino. Aujourd'hui, il possède deux étoiles rouges Michelin et une étoile verte, et le chef Kammerer lui-même a reçu la reconnaissance des prix James Beard, *Food & Wine* et La Liste. Son menu changeant quotidien comprend des ingrédients provenant de fermes, de forêts et d'eau locales, préparés simplement et avec intégrité. Sa contribution est si importante qu'en 2023 et 2024, Robb Report l'a nommé parmi les « 50 personnes les plus puissantes de la gastronomie américaine ».

Remarque : Cet événement comporte plusieurs horaires de service, à partir de 17 h30, et peut comporter des places communes. 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

RPM

Pearl Morissette

HARBOR HOUSE.

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

† Conditions générales : En cas de modification, de report ou d'annulation d'un événement, les titulaires de carte seront avisés au moins sept jours ouvrables à l'avance. En cas d'annulation, les titulaires de carte obtiendront un remboursement complet. Les titulaires de carte doivent suivre toutes les directives provinciales et coopérer avec les politiques du restaurant. Dans le cas où un client ne se conformerait pas aux politiques provinciales ou du restaurant, le restaurant ou IDMG se 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^{MD} et Visa Infinite^{MD} 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. Veuillez boire de façon responsable.

La série rencontres à table Visa Infinite

LANGDON HALL, CAMBRIDGE

1 Langdon Dr, Cambridge

Vendredi 25 juil. | 17 h 30*

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

Cliquez ici pour réserver.



Le Langdon Hall accueille la grande chef Vicky Cheng de Hong Kong pour une fusion magistrale de saveurs mondiales.

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

Pour la première fois depuis plus de 15 ans, l'un des chefs les plus renommés au pays revient au Canada pour cuisiner avec son mentor, et les titulaires de carte sont invités à faire partie de cette expérience culinaire exclusive et extraordinaire. Les jardins luxuriants et les pièces gracieuses du Langdon Hall font partie du décor enchanteur lorsque le chef Jason Bangerter accueille sa protégée, Vicky Cheng, la supervedette de deux des restaurants les plus célèbres de Hong Kong, restaurant VEA, étoilé Michelin et reconnu par le prestigieux classement *World's 50 Best*. Ce souper promet d'être une soirée spectaculaire pour les invités et les chefs, qui ont un lien spécial entre eux. De plus, les titulaires de carte Visa ont un accès exclusif à un certain nombre de chambres et de suites au Langdon Hall, dont les détails figurent ci-dessous.

À PROPOS DU LANGDON HALL

Langdon Hall Country House Hotel and Spa, construit en 1898 et entouré de 25 acres de jardins, abrite le seul restaurant à cinq diamants du Canada, un membre de Relais & Châteaux et se trouve régulièrement au sommet des listes de la plupart des « meilleurs restaurants », incluant *Canada's 100 Best* (il figure actuellement au 15e rang). Depuis 2013, Jason Bangerter est chef exécutif du légendaire restaurant « garden-to-plate » de l'Ontario. Auparavant, il a travaillé pendant plusieurs années dans les restaurants d'Anton Mosimann en Europe, où il a été inspiré par le concept novateur du chef pionnier de la « cuisine naturelle » ainsi que des restaurants Oliver & Bonacini de Toronto. En 2021, il a publié *Langdon Hall: A Cookbook*, une collection de recettes inspirées des saisons.

À PROPOS DE VICKY CHENG

Née à Hong Kong et élevée à Toronto, Vicky Cheng a fait son apprentissage sous la direction du chef Jason Bangerter à l'Auberge du Pommier et à Canoe pendant plus de six ans avant de se lancer dans son voyage culinaire et de devenir une véritable vedette mondiale. Après avoir travaillé dans des restaurants français pendant 20 ans, dont deux ans chez Daniel Boulud à New York, elle est retournée à Hong Kong, où elle a ouvert deux restaurants très acclamés : Wing, un restaurant chinois qui se classe actuellement au 20e rang sur la liste *World's 50 Best* et au 3e rang sur la liste des 50 meilleurs restaurants asiatiques, ainsi que le VEA expérimental chinois-français étoilé Michelin.

À PROPOS DE HONG KONG

Hong Kong est un paradis culinaire, qui abrite certaines des meilleures expériences gastronomiques au monde, avec un mélange de cuisines cantonaises, françaises, japonaises, coréennes et internationales. La ville abrite 76 restaurants étoilés Michelin, dont Vicky Cheng's VEA, qui possède une étoile Michelin.

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

Les titulaires de carte doivent réserver et payer leur chambre au Langdon Hall séparément. Les titulaires de carte bénéficieront d'un tarif spécial et la réservation de la chambre d'hôtel engendre automatiquement une place pour l'événement. Les titulaires de carte doivent payer l'accès à l'événement séparément et recevront un lien pour acheter les billets.

Pour bénéficier du tarif spécial de la chambre d'hôtel, les titulaires de carte doivent appeler Kate MacKay au (519) 624-3203 ou envoyer un courriel à l'adresse events@langdonhall.ca et se renseigner sur le tarif de Visa Infinite de la région vinicole. Le nombre de chambres disponibles est limité. La vente de billets au grand public pour le dîner débutera le 2 juillet 2025.



*Visa^{MD}, Visa Infinite^{MD} et Visa Infinite Privilege^{MD} sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2025. Tous droits réservés.

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

† Conditions générales : En cas de modification, de report ou d'annulation d'un événement, les titulaires de carte seront avisés au moins sept jours ouvrables à l'avance. En cas d'annulation, les titulaires de carte obtiendront un remboursement complet. Les titulaires de carte doivent suivre toutes les directives provinciales et coopérer avec les politiques du restaurant. Dans le cas où un client ne se conformerait pas aux politiques provinciales ou du restaurant, le restaurant ou IDMG se 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^{MD} et Visa Infinite^{MD} 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 sur www.visainfinite.ca/infinite/terms. Veuillez boire de façon responsable.

La série rencontres à table Visa Infinite

CROSSROADS, MUSKOKA

2 Cardwell Rd, Rosseau

Mercredi 6 août | 17 h 30*

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

Cliquez ici pour réserver.



Muskoka rencontre Michelin lorsque Crossroads accueille le Prime Seafood Palace.

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

Au joli restaurant Crossroads du charmant village de Rosseau, la philosophie est « pure, simple et délicieux ». C'est exactement ce que les copropriétaires et chefs Julie et Richard Lalonde servent. Ces chefs français de formation classique apportent des années d'expérience des hôtels Fairmont à ce cadre bucolique. Mais bien que Crossroads soit niché au cœur de la vie rurale, l'espace décoré de façon saisonnière est aussi méticuleux que la cuisine raffinée. Les chefs Richard et Julie préparent tout au plus haut niveau, en s'approvisionnant le plus possible auprès de leurs agriculteurs voisins, et sont fiers d'offrir un service exceptionnel sans qu'aucun détail ne soit négligé. Pour cet événement rare au cœur de la vie rurale, ils accueillent Coulson Armstrong, le chef exécutif du Prime Seafood Palace de Toronto. Les invités pourront déguster des vins exquis de Stratus accompagnés d'une cuisine exceptionnelle pour une soirée d'été à ne pas manquer.

À PROPOS DU RESTAURANT CROSSROADS

Les chefs, propriétaires, partenaires et parents Julie et Richard Lalonde se sont rencontrés lorsqu'ils cuisinaient tous les deux au Fairmont Royal York. Elle a suivi une formation au Georgian College et a gravi les échelons au Fairmont; il a suivi une formation à l'École Hôtelière des Laurentides de Sainte-Adèle, au Québec, puis a travaillé pendant 15 ans dans certains des meilleurs hôtels Fairmont. Puis, un jour, il y a 15 ans, ils ont emmené leurs trois enfants faire un tour à la campagne... et ont finalement acheté un restaurant. Ce restaurant est Crossroads, un endroit accueillant où les chefs préparent des repas exquis d'origine locale dans un cadre naturel magnifique et où tout le monde est chaleureusement accueilli, avec un menu spécial même pour les membres à quatre pattes de la famille.

À PROPOS DE COULSON ARMSTRONG

Le chef Coulson Armstrong, chef exécutif du restaurant Prime Seafood Palace de Toronto, (nommé meilleur nouveau restaurant de 2023 par *Toronto Life* et *Canada's 100 Best*, et répertorié dans le guide Michelin) est un pionnier de longue date sur la scène culinaire canadienne et internationale. Il a auparavant travaillé au Canoe et à l'Auberge du Pommier de Toronto, au Mister Jiu's à San Francisco et au célèbre Noma à Copenhague.

À PROPOS DE STRATUS VINEYARDS

Stratus Vineyards, situé dans la ville historique de Niagara-on-the-Lake, est un vignoble à écoulement par gravité qui se distingue par ses installations certifiées LEED et son engagement en faveur du développement durable et de vins de qualité exceptionnelle. À Stratus, le vinificateur Dean Stoyka produit des vins durables de référence avec une croyance en l'« avenir des traditions ».

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

VISA
Infinite

crossroads

PRIME SEAFOOD PALACE

stratus

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

† Conditions générales : En cas de modification, de report ou d'annulation d'un événement, les titulaires de carte seront avisés au moins sept jours ouvrables à l'avance. En cas d'annulation, les titulaires de carte obtiendront un remboursement complet. Les titulaires de carte doivent suivre toutes les directives provinciales et coopérer avec les politiques du restaurant. Dans le cas où un client ne se conformerait pas aux politiques provinciales ou du restaurant, le restaurant ou IDMG se réservent le droit de mettre fin au droit de cette personne d'assister à l'événement, sans remboursement ni indemnisation. Seuls les titulaires d'une carte Visa Infinite^{MD} et Visa Infinite^{MD} 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

FLAME + SMITH, PEC

106 Bloomfield Main St, Prince Edward County

Samedi 20 sept. | 17 h 30*

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

Cliquez ici pour réserver.



Allons-y : Fat Rabbit se joint à Flame + Smith pour une collaboration intense dans un comté.

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

Les saveurs les plus raffinées de deux grandes régions vinicoles de l'Ontario se réunissent lors de cette célébration de tout ce qui est cultivé localement, fait à partir de zéro et cuisiné sur feu vif. L'événement de clôture de la série estivale VIDS amène les titulaires de carte dans le comté de Prince Edward, où le chef Hidde Zomer met en pratique ses compétences de niveau Michelin au fumé et subtil Flame + Smith. Il accueille le chef Zach Smith de Fat Rabbit à St. Catharines, qui a remporté une reconnaissance d'enRoute, de Michelin et de *Canada's 100 Best* depuis son ouverture en 2024. Attendez-vous à des plats frais, des charcuteries artisanales, des vins des meilleurs vignerons du comté de Prince Edward, y compris Malivoire et Rosehall Run, et toutes les saveurs irrésistibles de la cuisson au feu de bois.

À PROPOS DE FLAME + SMITH

De retour dans sa ville natale d'Amsterdam, le chef Hidde Zomer a travaillé dans plusieurs restaurants étoilés Michelin; une fois arrivé à Toronto, il a également cuisiné dans certains des meilleurs restaurants de cette ville, y compris le Niagara Street Café (maintenant Edulis) et Nota Bene. Mais la première fois qu'il a visité le comté de Prince Edward, il est tombé amoureux. En 2018, il a déménagé dans le comté et a ouvert ce restaurant axé sur la durabilité, où il établit des relations significatives avec les agriculteurs locaux et cuisine leurs fruits et légumes raffinés sur feu vif dans un foyer fabriqué sur mesure. En 2019, Flame + Smith a été mise en candidature pour un prix enRoute du meilleur nouveau restaurant.

À PROPOS DE FAT RABBIT

Le chef et copropriétaire Zach Smith a ouvert le commerce combiné de spécialiste de la viande, de boucher d'animaux entiers, de service de traiteur sur feu vif, de mandataire local et commerce de bouteilles à Sainte-Catharines après avoir travaillé au Bar Raval à Toronto et au Matty Matheson's Meat + Three à proximité de Fort Erie. Il s'est rapidement classé au 8e rang de la liste des meilleurs nouveaux restaurants enRoute de 2024, qui l'a également reconnu comme le concept de l'année, a reçu une recommandation de Michelin et s'est classé au 97e rang de Canada's 100 Best de 2025. Mais demandez aux habitants, et c'est tout simplement l'endroit idéal pour un hamburger au fromage juteux, une planche de charcuterie faite maison ou une profiterole de foie gras.

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

VISA
Infinite

flame
+ smith

Fat
Rabbit

Malivoire



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

† Conditions générales : En cas de modification, de report ou d'annulation d'un événement, les titulaires de carte seront avisés au moins sept jours ouvrables à l'avance. En cas d'annulation, les titulaires de carte obtiendront un remboursement complet. Les titulaires de carte doivent suivre toutes les directives provinciales et coopérer avec les politiques du restaurant. Dans le cas où un client ne se conformerait pas aux politiques provinciales ou du restaurant, le restaurant ou IDMG se 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^{MD} et Visa Infinite^{MD} 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/infiniteterms. Veuillez boire de façon responsable.

La série Visa Infinite à prix fixe

ALOBAR DOWNTOWN

Toronto

150 York St, Toronto

Menu à prix fixe

Vendredi août 15

Samedi août 16

Vendredi août 22

Samedi août 23

90⁺ \$ par personne

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

Cliquez ici pour réserver.



Cet été, savourez les saveurs sophistiquées de l'AloBar Downtown.

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 Matthew Gimblett de l'AloBar Downtown. Prévisualisez le menu dégustation ci-dessous, choisissez votre réservation parmi les dates et heures disponibles dans la liste, et prépayez votre table pour une soirée aussi simple que délicieuse.

Votre réservation comprend :

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

À PROPOS DE L'ALOBAR DOWNTOWN

Les titulaires de carte peuvent anticiper une soirée extraordinaire dans l'un des restaurants les plus passionnants de Toronto, grâce à ce repas à prix fixe inspiré par l'un des chefs les plus célèbres du pays, Patrick Kriss. Situé dans le quartier financier, l'AloBar Downtown est le jeune frère passionné du restaurant gastronomique Alo, actuellement étoilé au guide Michelin, qui se classe au 3e rang du *Canada's 100 Best*. À l'AloBar Downtown, les vacanciers savoureront une ambiance qui marie l'élégance d'Hollywood à l'ancienne et le charme décontracté de Tulum, un service impeccable et une hospitalité attentionnée; entre-temps, les fruits de mer exquis et les côtelettes de première qualité exécutés par le chef de cuisine Matthew Gimblett sont accompagnés de vins et de cocktails de classe mondiale. Joignez-vous à la fête et découvrez la perfection culinaire au cœur de la ville.

MENU DÉGUSTATION À PRIX FIXE

Cocktail de bienvenue

—

Gougère, pois, ciboulette

Huitres, mousse de prosecco, caviar

Tartelette au thon, ponzu, radis melon d'eau, gingembre

—

Salade d'asperges, roquette, noisettes, burrata, Dijon

Pain au lait

—

Plats principaux (à partager)

Contre-filet de 12 oz, jus de bœuf

Gratin de pommes de terre à la truffe

Broccolini

—

Dessert (à partager)

Tarte à la crème aux bananes

—

90 \$ par personne

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

VISA
Infinite

alobar
DOWNTOWN

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

† Conditions générales : En cas de modification, de report ou d'annulation d'un événement, les titulaires de carte seront avisés au moins sept jours ouvrables à l'avance. En cas d'annulation, les titulaires de carte obtiendront un remboursement complet. Les titulaires de carte doivent suivre toutes les directives provinciales et coopérer avec les politiques du restaurant. Dans le cas où un client ne se conformerait pas aux politiques provinciales ou du restaurant, le restaurant ou IDMG se 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 Visa Infinite à prix fixe

LE 9^e

Montreal

1500 Blvd Robert-Bourassa #900,
Montreal

Menu à prix fixe

Mardi août 12

Mercredi août 13

Dimanche août 17

Mardi août 19

80⁺ \$ par personne

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

**Cliquez ici pour
réserver.**



Une renaissance de l'élégance et de l'histoire pour ce menu à prix fixe au Le 9^e.

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 exécutif Liam Hopkins. Prévisualisez le menu dégustation ci-dessous, choisissez votre réservation parmi les dates et heures disponibles dans la liste, et prépayez votre table pour une soirée aussi simple que délicieuse.

Votre réservation comprend :

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

À PROPOS DE LE 9^e

Le 9^e 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 a récemment connu une magnifique renaissance et ce menu à prix fixe sera une délicieuse façon de découvrir son décor historique sublimement préservé et restauré. Laissez-vous tenter par un menu mémorablement délicieux spécialement créé par le talentueux chef exécutif de Le 9^e, Liam Hopkins, accompagné d'un cocktail de bienvenue Tanqueray.

MENU DÉGUSTATION À PRIX FIXE

Cocktail de bienvenue

—

Gougères, mousse de foie de poulet, Shimeji mariné

—

Tomates du Québec, fromage frais, livèche

—

Magret de canard grillé, fricassée de maïs d'été, cerises

— or —

Raviolis de petits pois, courgette, menthe

— or —

Ombre chevalier en vierge, poivron rouge, chou-fleur

—

Gateau Fromage basque brûlé, baies

—

80\$ par personne

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

VISA
Infinite

LE 9^E

Tanqueray
FLOR DE
SEVILLA

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

† Conditions générales : En cas de modification, de report ou d'annulation d'un événement, les titulaires de carte seront avisés au moins sept jours ouvrables à l'avance. En cas d'annulation, les titulaires de carte obtiendront un remboursement complet. Les titulaires de carte doivent suivre toutes les directives provinciales et coopérer avec les politiques du restaurant. Dans le cas où un client ne se conformerait pas aux politiques provinciales ou du restaurant, le restaurant ou IDMG se 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

ALLOY, CALGARY

220 42nd Ave SE, Calgary

Jeudi 7 août | 18 h 30*

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

Cliquez ici pour réserver.



Une réunion avec des saveurs mondiales de la mer aux prairies à Alloy Dining.

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

Ce sera un délicieux retour aux sources pour Jonah Joffe lorsque l'ancien sous-chef d'Alliage Dining reviendra pour cette collaboration spectaculaire, tout juste à la suite de sa performance triomphale aux Restaurant Awards du magazine *Vancouver*. Aujourd'hui, le chef exécutif et copropriétaire du Bar Bravo de Vancouver, récemment nommé le meilleur restaurant de fruits de mer de cette ville, renoue avec les chefs propriétaires d'Allow, Uri Heilik et Rogelio Herrera, pour ce qui sera certainement une soirée de gastronomie avec des influences internationales inventives, des vins raffinés et une camaraderie conviviale. Ce sont des chefs avec un immense talent et une passion pour l'hospitalité; ce sera assurément une soirée inoubliable partagée avec de bons amis dans l'un des restaurants haut de gamme préférés de Calgary.

À PROPOS D'ALLOY

Depuis 2007, Alloy Dining emmène les Calgariens dans une aventure gastronomique primée dans son emplacement hors des sentiers battus dans le quartier industriel de Manchester. Son menu est influencé par les voyages mondiaux et les antécédents méditerranéens et latins de ses chefs propriétaires, Uri Heilik et Rogelio Herrera. Ils sélectionnent les ingrédients les plus frais et les vins les plus harmonieux pour accompagner leurs plats, et se concentrent toujours sur l'expérience des invités. Un alliage est un matériau fabriqué en combinant deux ou plusieurs éléments chimiques, et la chimie ici est solide : Alloy est souvent nommée l'un des meilleurs restaurants de Calgary par le magazine *Avenue*.

PROPOS DE JONAH JOFFE

Jonah Joffe est le chef exécutif et copropriétaire du Bar Bravo de Vancouver, recommandé par Michelin, qui propose un menu exceptionnel axé sur les fruits de mer dans le Fraserhood depuis son ouverture en 2023. Précédemment sous-chef au restaurant Alloy Dining de Calgary, Candela et Murrieta, le chef Joffe est réputé pour son équilibre entre des saveurs audacieuses et vives et des ingrédients frais de saison dans une ambiance vibrante et accueillante. C'est une formule gagnante : en 2024, Bar Bravo a été nommé meilleur nouveau restaurant du magazine *Vancouver*; un an plus tard, il a remporté l'or dans les catégories Meilleur contemporain informel et Meilleur fruits de mer.

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

VISA
Infinite


ALLOY

BAR
Bravo!

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

† Conditions générales : En cas de modification, de report ou d'annulation d'un événement, les titulaires de carte seront avisés au moins sept jours ouvrables à l'avance. En cas d'annulation, les titulaires de carte obtiendront un remboursement complet. Les titulaires de carte doivent suivre toutes les directives provinciales et coopérer avec les politiques du restaurant. Dans le cas où un client ne se conformerait pas aux politiques provinciales ou du restaurant, le restaurant ou IDMG se 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. Veuillez boire de façon responsable.

La série rencontres à table Visa Infinite

CEDARCREEK ESTATE WINERY, KELOWNA

5445 Lakeshore Rd, Kelowna

Samedi 9 août | 18 h+

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

Cliquez ici pour réserver.



Du terroir à la table : L'Okanagan rencontre le Niagara lorsque CedarCreek accueille Fat Rabbit.

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

Pour cette collaboration exceptionnelle en région vinicole, le chef Neil Taylor de Home Block apporte sa passion tandis que son invité, le chef et copropriétaire du Fat Rabbit, Zach Smith, apporte la viande. Fat Rabbit comprend le service de boucherie, de charcuterie ou est le spécialiste de la viande du Niagara qui a épaté les juges d'*enRoute* et du *Canada's 100 Best*; le Home Block rustique raffiné, avec ses vues imprenables et sa cuisine au feu de bois, est le restaurant vignoble le plus réservé de la Colombie-Britannique. Ces deux chefs combinent un grand respect pour les ingrédients locaux raffinés avec une passion pour la fabrication artisanale de tout, à partir de zéro. Les titulaires de carte peuvent s'attendre à une expérience aussi détendue qu'exquise, chaque plat étant jumelé aux meilleurs vins des caves de CedarCreek.

À PROPOS DE NEIL TAYLOR

Originaire du Royaume-Uni, le chef Neil Taylor a travaillé au célèbre River Café de Londres et partout en Australie, en Inde et au Sri Lanka avant d'arriver à Vancouver afin d'y ouvrir le Cibo Trattoria, qui a été nommé parmi « Les meilleurs nouveaux restos canadiens » par le magazine *enRoute* en 2008. En 2018, il a apporté sa cuisine d'influence méditerranéenne à Kelowna et est devenu chef cuisinier du nouveau Home Block au vignoble du domaine CedarCreek. En 2022, l'établissement a été élu Restaurant de l'année 2022 par *Travel & Hospitality Awards*.

À PROPOS DU CEDARCREEK ESTATE WINERY

Le CedarCreek Estate Winery est situé sur les pentes de East Kelowna, à l'intersection du lac, de la montagne et du vignoble. Nommée Vignoble de l'année 2022 de *WineAlign*, la propriété est fondée sur un engagement envers l'agriculture durable et une gestion réfléchie de la terre. Le restaurant Home Block de CedarCreek donne vie à une approche de la ferme à la table avec des plats saisonniers qui s'accordent avec les vins de climat frais élaborés sur place. Chaque élément de CedarCreek reflète une appartenance façonnée par les conditions uniques de l'Okanagan.

À PROPOS DE FAT RABBIT

Le chef et copropriétaire Zach Smith a ouvert son étal combiné de spécialiste de la viande, de boucher d'animaux entiers, de service de traiteur sur feu vif, de mandataire local et de commerce de boissons alcoolisées à Sainte-Catharines après avoir travaillé au Bar Raval à Toronto et au Matty Matheson's Meat + Three à proximité de Fort Erie. Il s'est rapidement classé au 8e rang de la liste des Meilleurs nouveaux restaurants *enRoute* de 2024, qui l'a également reconnu comme le concept de l'année, et il a reçu une recommandation de Michelin et s'est classé au 97e rang du *Canada's 100 Best* de 2025. Mais demandez aux habitants, et vous verrez que c'est tout simplement l'endroit idéal pour un hamburger au fromage juteux, une planche de charcuterie faite maison ou une profiterole de foie gras.

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

VISA
Infinite


CEDARCREEK
ESTATE WINERY

Fat Rabbit

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

† Conditions générales : En cas de modification, de report ou d'annulation d'un événement, les titulaires de carte seront avisés au moins sept jours ouvrables à l'avance. En cas d'annulation, les titulaires de carte obtiendront un remboursement complet. Les titulaires de carte doivent suivre toutes les directives provinciales et coopérer avec les politiques du restaurant. Dans le cas où un client ne se conformerait pas aux politiques provinciales ou du restaurant, le restaurant ou IDMG se réservent le droit de mettre fin au droit de cette personne d'assister à l'événement, sans remboursement ni indemnisation. Seuls les titulaires d'une carte Visa Infinite^{MD} et Visa Infinite^{MD} 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. Veuillez boire de façon responsable.

La série rencontres à table Visa Infinite

ÄNKÔR, CANMORE

1430 2nd Ave Unit 103, Canmore

Mercredi 20 août | 17 h*

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

Cliquez ici pour réserver.



Un avant-goût élégant du terroir et de la technique lorsque Änkôr accueille Aburi Hana, étoilé Michelin.

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

À titre de passerelle du terrain de jeu des montagnes Rocheuses, Canmore est depuis longtemps connue pour ses paysages spectaculaires. Mais maintenant, elle gagne en réputation pour une raison beaucoup plus alléchante : le restaurant exceptionnel Änkôr. Actuellement au 23e rang du palmarès *Canada's 100 Best*, le chef propriétaire Danny Beaulieu apporte sa sensibilité artistique et son esprit inventif à jouer parmi les trésors du terroir canadien, de la montagne à la mer, en passant par la forêt et les prairies. Maintenant, pour rehausser encore plus l'expérience, il accueille le chef Ryusuke Nakagawa d'Aburi Hana, étoilé au guide Michelin de Toronto, un chef connu pour sa version contemporaine du menu traditionnel à plusieurs services Kyō-kaiseki. Ce sont deux chefs talentueux avec des compétences de haut niveau et un amour commun pour la cuisine japonaise, et cette expérience culinaire collaborative sera rare et mémorable.

À PROPOS DU RESTAURANT ÄNKÔR

Dans ce restaurant accessible, mais raffiné de Canmore, le chef propriétaire Danny Beaulieu est

fier d'honorer la richesse du terroir canadien dans des plats aussi beaux que le paysage environnant. Pensez à la côte de bison braisé, à la longe de saumon mi-cuit ou au magret de canard vieilli à sec avec ses cuisses confites, aux fausses cornes d'abondance, au gel de camerises et grains soufflés, le tout accompagné d'une carte des vins axée sur les petits producteurs intéressants. Né et élevé à Sherbrooke, au Québec, le chef Beaulieu apporte avec lui des années de voyage, de service dans les bars et de cuisine dans divers restaurants, y compris du temps passé au Japon. C'était de toute évidence du temps bien passé; Änkôr est actuellement no 23 sur la liste du *Canada's 100 Best Restaurants* et a été reconnu comme l'un des meilleurs restaurants de Calgary par le magazine *Avenue* en 2024 et 2025.

À PROPOS DU ABURI HANA

Dans ce restaurant japonais minimaliste étoilé Michelin, situé dans le quartier de Yorkville à Toronto, le chef Ryusuke Nakagawa présente une version moderne du menu traditionnel Kyō-kaiseki, un festin de style Kyoto à plusieurs services qui tire sa saveur et son inspiration d'ingrédients frais et saisonniers. C'est un style de cuisine qui est ancré dans l'histoire, mais l'approche contemporaine du chef Nakagawa est toujours personnelle, complexe, colorée et étayée de multiples techniques. En plus de son étoile Michelin, Aburi Hana est no 29 au palmarès *Canada's 100 Best*.

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

VISA
Infinite

änkôr



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

† Conditions générales : En cas de modification, de report ou d'annulation d'un événement, les titulaires de carte seront avisés au moins sept jours ouvrables à l'avance. En cas d'annulation, les titulaires de carte obtiendront un remboursement complet. Les titulaires de carte doivent suivre toutes les directives provinciales et coopérer avec les politiques du restaurant. Dans le cas où un client ne se conformerait pas aux politiques provinciales ou du restaurant, le restaurant ou IDMG se 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. Veuillez boire de façon responsable.

La série rencontres à table Visa Infinite

PUBLISHED ON MAIN, VANCOUVER

3593 Main St, Vancouver

Dimanche 14 sept. | 18 h 30+

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

Cliquez ici pour réserver.



Les collègues de Noma se réunissent pour une collaboration nordique à Published on Main.

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

Ce n'est un secret pour personne que le temps du chef Gus Stieffenhofer-Brandson au légendaire Noma de Copenhague a influencé à la fois son amour pour les aliments fermentés et cueillis et son style de cuisine nordique. Peut-être moins connue est la façon dont le chef cuisinier canadien de Noma à l'époque, Ben Ing, l'a aidé dans son parcours culinaire. Maintenant, les deux se réunissent au restaurant étoilé Michelin du chef Stieffenhofer-Brandson, Published on Main, qui est devenu le premier à Vancouver en 2022 à atteindre le 1er rang du palmarès *Canada's 100 Best* (il est actuellement au 9e rang). Ces deux chefs adorent les ingrédients fins et authentiques qui sont d'origine éthique et préparés de manière inventive, et cette collaboration sera certainement mémorable.

À PROPOS DE GUS STIEFFENHOFER-BRANDSON

Le chef exécutif de Published on Main a commencé sa carrière dans sa ville natale de Winnipeg, avant de se rendre en Allemagne et de se présenter dans des restaurants étoilés par Michelin. Gus Stieffenhofer-Brandson a ensuite passé un été au célèbre Noma à Copenhague et un an en tant que sous-chef au restaurant Hawksworth de Vancouver. En décembre 2019, il a ouvert Published on Main, où il insuffle à sa cuisine sa passion pour les aliments sauvages et fermentés de style nordique. En 2022, le Published obtint sa première étoile Michelin et fut nommé meilleur restaurant du pays par les *Canada's 100 Best*, devenant le premier restaurant à Vancouver à obtenir cette distinction. Il se situe actuellement au 9e rang et travaille fort pour cette deuxième étoile.

À PROPOS DE BENING

Le parcours culinaire du chef Ben Ing a commencé alors qu'il était âgé de seulement 17 ans dans sa ville natale d'Ottawa et l'a mené d'abord au restaurant trois étoiles Michelin Eleven Madison Park à New York, puis au légendaire Noma à Copenhague, largement considéré comme le meilleur restaurant au monde. Ben a travaillé chez Noma pendant sept ans, les quatre dernières années à titre de chef principal. Au cours de son mandat chez Noma, il a travaillé au Japon, en Australie et au Mexique, jouant un rôle essentiel dans la mise en place, l'ouverture et le succès de Noma 2.0. En 2020, ses voyages l'ont conduit dans le sud-ouest de l'Australie, le pays d'origine de son partenaire né à Perth, où ils ont ouvert Alberta's Kitchen en 2022, un espace créatif offrant des conseils sur l'industrie, des ateliers, des cours de cuisine et des événements spéciaux. Alberta's est la déclaration passionnée du couple aux ingrédients saisonniers et éthiques et à l'hospitalité empreinte d'âme.

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

VISA
Infinite

PUBLISHED
ON MAIN

Alberta's

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

† Conditions générales : En cas de modification, de report ou d'annulation d'un événement, les titulaires de carte seront avisés au moins sept jours ouvrables à l'avance. En cas d'annulation, les titulaires de carte obtiendront un remboursement complet. Les titulaires de carte doivent suivre toutes les directives provinciales et coopérer avec les politiques du restaurant. Dans le cas où un client ne se conformerait pas aux politiques provinciales ou du restaurant, le restaurant ou IDMG se réservent le droit de mettre fin au droit de cette personne d'assister à l'événement, sans remboursement ni indemnisation. Seuls les titulaires d'une carte Visa Infinite^{MD} et Visa Infinite^{MD} 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

FOLIETTA, VANCOUVER

1480 Nanaimo St, Vancouver

Jeudi 18 sept. | 18 h 30*

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

Cliquez ici pour réserver.



Folietta accueille le chef étoilé Justin Leboe pour célébrer son ouverture tant attendue.

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

Vancouver ne se lasse pas de la bonne cuisine italienne de nos jours, et le tout nouveau Folietta promet d'être un favori parmi les restaurants locaux. C'est parce qu'il s'agit de l'équipe solide de Wentworth Hospitality (chef exécutif Bobby Milheron, directeur des boissons JS Dupuis) qui dirige le spectacle dans ce charmant espace verdoyant conçu par St-Marie. L'accent est mis sur les plats italiens régionaux du chef cuisinier Imtiaz Patel, qui se spécialise dans les pâtes maison et les protéines grand format comme la *bistecca fiorentina* et le branzino entier, le tout accompagné de gins italiens, d'apéritifs et de vins conviviaux. À juste titre, pour ce souper, l'équipe accueille le chef Justin Leboe, lauréat de plusieurs prix, qui est lui-même passé de la cuisine française moderne à Calgary à la cuisine italienne à Banff. Attendez-vous à une délicieuse célébration de *la dolce vita*, et *buon appetito!*

À PROPOS DE FOLIETTA

Ce restaurant avant-gardiste à Grandview-Woodlands est le dernier restaurant du Wentworth Hospitality Group, connu pour ses restaurants de quartier bien-aimés Homer St. Cafe & Bar, Tableau Bar Bistro et Maxine's Cafe & Bar. Contrairement à l'accent français de ses frères et sœurs, le Folietta, muni de 130 places, est axé sur les classiques italiens régionaux avec une touche moderne. Le chef exécutif de Wentworth, Bobby Milheron, et le chef de cuisine Imtiaz Patel (anciennement de Boulevard, Autostrada et Livia) mettent en valeur des ingrédients locaux et saisonniers dans les collations qui accompagneront les excellents cocktails apéritifs du directeur des boissons JS Dupuis, ainsi que les brunchs, les repas familiaux et même, à titre de première pour ce groupe de restaurants, un menu pour enfants. Un nouveau favori du quartier est né.

À PROPOS DE JUSTIN LEBOE

Justin Leboe, l'ancienne étoile du Model Milk et du Pigeonhole (chacun ayant remporté le prix du meilleur nouveau restaurant en route), a poursuivi son voyage gastronomique dans la ville montagnaise emblématique de Banff. Il s'est joint au Banff Hospitality Collective en mars 2020, où il a élevé sans relâche le profil de Banff en tant que destination culinaire. Ici, il a supervisé la programmation culinaire et le développement de quatre nouveaux concepts de restaurants, y compris le Three Bears Brewery & Restaurant, le Hello Sunshine, le LUPO Italian Ristorante (6e meilleur nouveau restaurant sur la liste *Canada's 100 Best* en 2023) ainsi que le Bluebird Woodfired Steakhouse. Leboe a reçu le prix Pinnacle pour le Chef de l'Année au Canada en 2013, et la revue *Canada's 100 Best* l'a nommé le chef le plus innovant au pays en 2016.

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

VISA
Infinite

Folietta

LUPO

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

† Conditions générales : En cas de modification, de report ou d'annulation d'un événement, les titulaires de carte seront avisés au moins sept jours ouvrables à l'avance. En cas d'annulation, les titulaires de carte obtiendront un remboursement complet. Les titulaires de carte doivent suivre toutes les directives provinciales et coopérer avec les politiques du restaurant. Dans le cas où un client ne se conformerait pas aux politiques provinciales ou du restaurant, le restaurant ou IDMG se réservent le droit de mettre fin au droit de cette personne d'assister à l'événement, sans remboursement ni indemnisation. Seuls les titulaires d'une carte Visa Infinite^{MD} et Visa Infinite^{MD} 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. Veuillez boire de façon responsable.

La série Visa Infinite à prix fixe

LILA

Vancouver

305 E Pender St.

Menu à prix fixe

Lundi 22 sept.

Mardi 23 sept.

Mercredi 24 sept.

Jeudi 25 sept

65⁺ \$ par personne

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

Cliquez ici pour réserver.



Tout ce qui est épicé et agréable pour la planète à la nouvelle et charmante Lila.

À PROPOS DE LA SÉRIE VISA INFINITE À PRIX FIXE

Réservez votre table et profitez de ce délicieux menu à prix fixe élaboré par la cheffe de Lila, Meeru Dhalwala. Prévisualisez le menu dégustation ci-dessous, choisissez votre réservation parmi les dates et heures disponibles dans la liste, et prépayez votre table pour une soirée aussi simple que délicieuse.

Votre réservation comprend :

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

À PROPOS DE LILA

Lila n'est pas qu'un restaurant indien moderne. Il s'agit d'une collaboration entre deux grandes amies qui sont également deux des pionnières culinaires les plus révolutionnaires de Vancouver : Meeru Dhalwala, cofondatrice et cheffe de Vij's et Rangoli, et Shira Blustein, fondatrice de The Acorn, qui a prouvé que la gastronomie est une réalité. Chez Lila, le menu inventif est piscivégétarien et à base de plantes, l'intérieur luxuriant et confortable (en particulier le jardin secret à l'arrière), et le concept est axé sur la durabilité et la communauté. Ce nouveau venu très moderne et invitant de la rue Principale a récemment remporté le bronze au prix du meilleur restaurant indien et du meilleur restaurant à base de plantes du magazine *Vancouver*, ainsi qu'une place sur la liste « Les meilleurs nouveaux restos canadiens » d'Air Canada.

MENU DÉGUSTATION À PRIX FIXE

Cocktail de bienvenue: Imalee & Adarak
Tequila, Triple Sec, tamarin, gingembre, citron vert, chili, sel

Amuse-bouche : Pani puri avec garniture de pois chiches noirs et de pommes de terre

Crevette du Pacifique marinée au cari avec réduction à la mangue sur riz pilaf

Chou frisé biologique de la Colombie-Britannique et paneer dans du cari cumin-tomate avec pois chiches épicés et acidulés

Raviolis épicés à la ricotta dans du cari à la crème de fenugrec au porcini

Choix de :

Champignons portobellos biologiques de la Colombie-Britannique et légumes sautés sur cari d'oignon crémeux

— ou —

Morue-lingue de Colombie-Britannique (prise à la ligne) et pommes de terre biologiques de C.-B. au gingembre – cari à la noix de coco sur purée de céleri-rave

Les deux servis avec du pain naan fait maison, du masala à la noix de coco et à l'oignon vert et du riz

Choix de :

Gulab Jamun en crème légère « Ras » à la cardamome

— ou —

Caramel doux infusé de chai et d'amandes

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

VISA
Infinite

LILA

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

† Conditions générales : En cas de modification, de report ou d'annulation d'un événement, les titulaires de carte seront avisés au moins sept jours ouvrables à l'avance. En cas d'annulation, les titulaires de carte obtiendront un remboursement complet. Les titulaires de carte doivent suivre toutes les directives provinciales et coopérer avec les politiques du restaurant. Dans le cas où un client ne se conformerait pas aux politiques provinciales ou du restaurant, le restaurant ou IDMG se 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. Veuillez boire de façon responsable.