



Le restaurant Le Géraldine remporte la 6^e édition du Prix restaurateur *Aliments du Québec au menu*

Longueuil, le 22 novembre 2023 — Le restaurant [Le Géraldine](#) de Saint-Eustache a été désigné grand gagnant de la 6^e édition du [Prix restaurateur *Aliments du Québec au menu*](#) lors du Gala des 85 ans de l'Association Restauration Québec (ARQ) qui s'est tenu hier soir à Montréal. Ce prix spécial a pour objectif de valoriser les restaurateurs du programme de reconnaissance *Aliments du Québec au menu* qui se démarquent par leurs initiatives et leur implication pour s'approvisionner, utiliser et mettre de l'avant les aliments québécois.



Le Géraldine s'est démarqué parmi les 15 restaurants en nomination au Prix restaurateur 2023. Outre l'expérience gourmande et raffinée que le chef propriétaire **Olivier Robillard** et son équipe offrent en cuisine, cet « apportez votre vin » fait découvrir une cuisine hyperlocale de saison avec la complicité des producteurs et artisans du coin.

Depuis 6 ans, Olivier prend son rôle d'ambassadeur des produits des Laurentides très au sérieux. En plus d'avoir son propre jardin situé au Domaine Lafrance à Saint-Joseph-du-lac, Olivier a mis sur pied un laboratoire culinaire où il teste de nouvelles techniques, explore les mille et une façons de travailler un ingrédient d'ici pour ensuite le mettre à son menu.

« Nous sommes choyés de faire partie de cette région remplie de gens aussi passionnés que nous et d'avoir la chance de mettre en valeur leurs produits dans la création de nos plats. Pour nous, c'est vraiment une fierté d'être reconnu au programme *Aliments du Québec au menu*. Notre but est d'offrir une expérience

culinaire authentique tout en mettant de l'avant la richesse de notre terroir. » - **Olivier Robillard**, chef propriétaire, Le Géraldine.

Deux autres finalistes de haut calibre

Encore cette année, la concurrence entre les 15 restaurants en nomination était élevée ; ces derniers s'approvisionnent en moyenne à plus de 90 % en aliments locaux, un score impressionnant! C'est ainsi que la [Microbrasserie Le Presbytère](#) à Saint-Stanislas-de-Champlain en Mauricie et [Le Hatley du Manoir Hovey](#) à North Hatley en Estrie se sont démarqués, en terminant parmi les trois premiers.

Le jury a particulièrement apprécié le rôle exceptionnel de la cheffe **Isabelle Dupuis** et du brasseur **Francis Boisvert**, tous deux copropriétaires de la Microbrasserie Le Presbytère, pour éduquer leur clientèle et faire découvrir de nouveaux produits du Québec. Pour le restaurant Le Hatley, le jury a souligné l'excellence du chef **Alexandre Vachon** qui œuvre au cœur d'un « Relais & Châteaux ». Grâce à son côté innovateur et créatif, il honore de façon remarquable les nombreux produits de sa région à son menu.

Critères de sélection et commentaires des juges

Les restaurants du programme ont été évalués selon les critères suivants : la part des produits locaux ou des producteurs sur la carte, la mise en valeur des produits et producteurs locaux sur le menu, en salle et sur le Web, la méthode d'approvisionnement ainsi que l'implication et la créativité du restaurant pour valoriser les produits d'ici.

« Nous sommes fiers de compter plus de 800 restaurants à notre programme *Aliments du Québec au menu* et de récompenser chaque année celui qui se démarque dans la mise en valeur des produits locaux. C'est au tour du restaurant Le Géraldine de nous épater grâce à l'engagement et à la vision du chef Olivier Robillard. Sa collaboration avec les producteurs de la région se transpose dans les assiettes de façon remarquable. Sincères félicitations à lui et son équipe! »

Louis-Philippe Marchand, président du jury et directeur des opérations d'Aliments du Québec.

« Année après année les restaurateurs prennent en compte les recommandations du jury et on remarque vraiment une évolution dans l'intégration et la valorisation des produits. Le Géraldine s'est démarqué par la manière dont il implique ses fournisseurs et producteurs dans la conception de l'offre du restaurant et dans la façon dont il les met de l'avant. Un restaurant à découvrir! »

Yoann Duroy, administrateur de la Société des Chefs, Cuisiniers et Pâtisseries du Québec et président du C.A. d'Aliments du Québec.

« Cette année encore, on constate l'évolution continue dont font preuve les restaurateurs du Québec pour promouvoir les artisans de notre terroir. Le grand gagnant de cette année, Le Géraldine, a su nous séduire par sa démarche authentique de valorisation des producteurs et des aliments de sa région. »

Arnaud Marchand, chef propriétaire du restaurant Chez Boulay, ambassadeur du programme *Aliments du Québec au menu*.

« La délibération devient de plus en plus difficile chaque année car il y a de plus en plus de restaurateurs qui accordent une grande importance à l'approvisionnement local. Ça fait maintenant partie de leur philosophie, ça devient une norme dans l'industrie. Je me réjouis de ce constat, mais c'est à la fois difficile de faire un choix en tant que membre du jury car le local raisonne très fort en restauration. Les trois finalistes avaient des candidatures impressionnantes! »

Geneviève Vézina-Montplaisir, associée de Cervidés, coéditrice de Caribou

« Il est incroyable de constater l'évolution du Prix restaurateur *Aliments du Québec au menu*. Les participants sont de plus en plus intéressants et compétitifs. En tant que jury présent depuis la 1^{ère} édition, ça me rend particulièrement fier de notre restauration au Québec. »

Martin Lévesque, chef consultant et membre du CA de l'Association Restauration Québec (ARQ)

« C'est réjouissant de constater l'évolution de l'écosystème de la restauration d'ici. Le Québec se positionne encore une fois, comme un leader dans la gastronomie d'aujourd'hui et de demain. Bravo au restaurant Le Géraldine pour être sorti du lot cette année! »

Jonathan Lapierre, Directeur de la restauration commerciale et des services alimentaires, Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ)

« Félicitations au restaurant Le Géraldine et son chef Olivier! Quel travail extraordinaire pour mettre en valeur les produits régionaux et les artisans! »

Caroline Boyer, nutritionniste et enseignante au département de gestion d'un établissement de restauration au Cégep Saint-Jérôme

[Lien pour télécharger les photos de presse](#)

Le Prix restaurateur *Aliments du Québec au menu* en est à sa sixième édition. Le Géraldine est en excellente compagnie avec les lauréats des années précédentes :

2022 : O'Thym (Montréal)

2021 : La Maison Boire (Granby en Montérégie)

2020 : Le Champlain du Fairmont Le Château Frontenac (Québec)

2019 : La Cuisine (Chicoutimi au Saguenay-Lac-Saint-Jean)

2028 : Chez Boulay (Québec)

–30–



À propos d'*Aliments du Québec au menu*

Aliments du Québec au menu – Restaurant est un programme de reconnaissance développé par Aliments du Québec en collaboration avec l'Association Restauration Québec. Ce programme est destiné aux restaurants qui valorisent les produits du Québec dans leur menu et compte actuellement plus de 800 établissements membres. Visitez notre site Internet : [Aliments du Québec au menu - Restaurant](#)

Pour information ou demande d'entrevue auprès du chef gagnant et/ou des deux finalistes :

Annie Martineau

Conseillère communication

Aliments du Québec

amartineau@alimenstduquebec.com