

**COMMUNIQUE DE PRESSE  
POUR DIFFUSION IMMEDIATE**

**Le Chef de cuisine du Restaurant sEb L'Artisan Culinare, Jeremy Gardner, mis au défi dans une  
compétition nationale pancanadienne**

**Mont-Tremblant, le 17 avril 2015** - C'est à Montréal le 29 juillet prochain à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec qu'aura lieu la compétition régionale de la Fondation Hawksworth pour la Bourse du Jeune Chef 2015. Dix cuisiniers choisis à travers le Québec participeront à cette compétition à Montréal et seulement deux seront retenus pour la grande finale à Vancouver. Cette compétition culinaire aura également lieu dans 3 autres villes du Canada. Les critères de sélection sont la créativité, le goût, la propreté du travail et le professionnalisme et l'exécution. Suite à la compétition régionale, les meilleurs candidats de Montréal, Calgary, Toronto et Vancouver participeront au défi de la boîte noire au *Vancouver Community College* le 12 septembre 2015. Un seul finaliste du défi de la boîte noire se méritera 10 000\$ et un stage dans un restaurant international de haut niveau.

**À propos de la Fondation Hawksworth**

La Fondation Hawksworth Bourse du Jeune Chef est un organisme des arts culinaires à but non lucratif créé pour reconnaître et inspirer les jeunes chefs canadiens, tout en favorisant le professionnalisme et l'excellence culinaire au sein de l'industrie.

C'est lors de leur visite à Lyon en France pour le Bocuse d'or 2015, que Sebastien Houle a proposé la compétition nationale à son chef de cuisine Jeremy. Depuis leur retour, ils se préparent pour la compétition. Le plat de Jeremy sera « La longe courte d'agneau avec purée de chou-fleur rôtie, dumplings et pickle de chou-fleur ». Ce plat est disponible au restaurant sEb dès maintenant et ce pour toute l'été.

Jeremy Gardner, originaire de Winnipeg au Manitoba, est Chef de cuisine au Restaurant sEb depuis déjà 3 ans. Sébastien Houle est fier de prendre Jeremy sous son aile et de lui apprendre les dessous du métier de Chef. Étant son mentor, sEb le guide et lui apprend les techniques afin qu'il obtienne la certification Sceau Rouge.

**Nous souhaitons la meilleur des chances à Jeremy dans son cheminement!**

**Renseignements:**

Dominique Tardif  
819-429-6991  
info@resto-seb.com