



# COMMUNIQUÉ

POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

## **Le chef exécutif des casinos du Lac-Leamy et de Mont-Tremblant couronné chef cuisinier national 2015**

**Gatineau, le 26 mai 2015** – C'est le 17 mai dernier, au gala annuel de la Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec (SCCPQ), que Denis Girard, chef exécutif des casinos du Lac-Leamy et de Mont-Tremblant, a été couronné chef cuisinier national de l'année 2015. Au sein des brigades des casinos, on se réjouit de cette distinction honorifique, gage de la grande reconnaissance de la profession.

En nomination avec plusieurs grands chefs provenant de plusieurs régions du Québec, Denis Girard a ainsi été proclamé lauréat parmi ses homologues, soit quelque 800 membres de la SCCPQ, le plus vaste regroupement professionnel de métiers de bouche du Québec.

« Denis se démarque depuis plusieurs années de par son engagement envers sa profession. Parmi ses nombreuses réalisations, il a réussi à maintenir la note de noblesse Cinq Diamants de notre restaurant Le Baccara, du Casino du Lac-Leamy, depuis plus de 15 ans. À Mont-Tremblant, notre restaurant Altitude s'est forgé la réputation d'être un incontournable de la région. Chef Girard est plus qu'un chef exécutif, c'est un leader, un homme de cœur et un grand passionné », de dire Alain Miroux, directeur général des casinos du Lac-Leamy et de Mont-Tremblant.

Dans le milieu de la restauration depuis 35 ans et dans les casinos du Québec depuis 19 ans, chef Girard a, au fil des années, contribué, avec les équipes des différents restaurants, à la gamme de plats de qualité offerts par les casinos du Lac-Leamy et de Mont-Tremblant. Du tartare de bœuf aux oignons confits, œuf poché parfumé à la truffe, entrée froide de l'Altitude, au magret de canard rôti à la poire et au fromage de chèvre frais, barbe à papa à l'érable de l'Arôme – grillades et fruits de mer, en passant par le baba au rhum épicé chic choc du Domaine Pinnacle du prochain menu dégustation du Baccara Saveur des fleurs, le travail d'équipe et le respect de chacun s'imposent dans la gestion quotidienne du chef Girard.

« Je reçois ce titre avec beaucoup de fierté et d'humilité. La gastronomie est une passion pour moi et être reconnu pour mon savoir-faire et par mes pairs est un réel bonheur pour moi. Un travail colossal est réalisé dans les cuisines de nos casinos pour servir une nourriture de qualité, souvent en un temps record. Naturellement, tout cela serait impossible à faire sans être entouré d'une excellente équipe », de confier Denis Girard.

**PAR PUR PLAISIR**

## **Les casinos du Lac-Leamy et de Mont-Tremblant**

Construit sur un site naturel exceptionnel, le Casino du Lac-Leamy, inauguré le 24 mars 1996, accueille en moyenne trois millions de visiteurs par année et près de 1 400 personnes y travaillent. Année après année, [l'Arôme – grillades et fruits de mer](#) de l'hôtel Hilton et les restaurants du Casino du Lac-Leamy, notamment celui du [Banco Bistro](#) ou du [Baccara](#), se distinguent par la qualité de leur service, l'ambiance et la courtoisie du personnel.

Ouvert en 2009, le Casino de Mont-Tremblant offre une gamme de jeux complète et distinctive. Le restaurant [Altitude fruits de mer et grillades – lounge](#) est l'endroit parfait pour se détendre et savourer un repas copieux, tout en admirant la vue fabuleuse sur la montagne. Le Casino de Mont-Tremblant, situé à Mont-Tremblant sur le Versant Soleil, est notamment accessible du village piétonnier par la télécabine Casino Express.

– 30 –

### **Renseignements**

Catherine Schellenberg, conseillère en communications  
819 772-2100, poste 3429  
[casinosduquebec.com](http://casinosduquebec.com)

Photos disponibles sur demande

