

**ANTHONY DONG** PRÉSIDENT D'HONNEUR

**HÔTEL FUTIAN SHANGRI-LA DE SHENZHEN**  
Reçu chez RENOIR DU SOFITEL MONTRÉAL

**Vendredi 26  
et samedi 27 février**

Anthony Dong est chef de cuisine à l'hôtel Futian Shangri-La de Shenzhen. Ayant fait ses études en gestion des aliments et boissons à l'université Tsinghua, ce leader hors pair est aussi le secrétaire général de l'Association culinaire de Shenzhen, en plus d'avoir fondé le club des chefs cinq étoiles de Shenzhen.

Spécialisé en cuisine de Huaiyang, Anthony Dong a su développer un style bien à lui depuis les débuts de sa carrière en 1993. Ses plats modernes, présentés avec le plus grand raffinement artistique, mettent en valeur les ingrédients frais qu'il utilise. Au service de l'hôtel Shangri-La depuis maintenant six ans, il a su mener l'équipe du restaurant vers de nouveaux sommets grâce à son leadership remarquable et à sa personnalité attachante.

Anthony Dong a également reçu de nombreuses reconnaissances au fil de sa carrière. En 2015, il a remporté la médaille d'or annuelle de l'Association mondiale professionnelle de Hong Kong. L'année précédente, il a été le champion du tout premier tournoi des rois de la cuisine de Shenzhen, en plus de s'être vu attribuer des prix prestigieux pour souligner l'excellence de son équipe et son art culinaire sans pareil dans le Guangdong.

Ardemment dévoué à faire connaître la cuisine de son pays, Anthony Dong a participé à de nombreux festivals culinaires internationaux, notamment en France, en Australie, en Corée du Sud et sur le continent américain. Où qu'il aille, ses techniques de tranchage impeccables et son professionnalisme lui attirent toujours de grands éloges.

*Chef Anthony Dong is the executive Chinese chef of Futian Shangri-La in Shenzhen. A graduate from Tsinghua University in food and beverage management, this extraordinary leader is also the Secretary General of the Shenzhen Cuisine Association, as well as the instigator of the Five-Star Chef Club of Shenzhen.*

*Chef Dong specializes in Huaiyang cuisine. Since the beginning of his culinary career in 1993, he has successfully developed his signature style of artfully presented contemporary Huaiyang dishes, prepared to highlight the fresh ingredients used. Over the six years he has worked for Shangri-La, he has taken the restaurant's team to a whole new level of excellence thanks to his extraordinary leadership and charming personality.*

*Anthony Dong also has many awards and accolades to his credit. In 2015, he won the Annual Gold Medal of the Hong Kong Global Professional Association. The previous year, he was the Champion of the first Shenzhen Kitchen King Tournament, in addition to receiving awards for Best Team of Top Shenzhen Catering, and Cantonese Diamond Chef of Guangdong Province.*

*Passionately devoted to promoting his country's cuisine, chef Dong has attended many international food festivals in France, Australia, South Korea, and America, among other places. Wherever he goes, his impeccable slicing techniques and professional attitude always earn him high praise.*



**DÎNERS DU PRÉSIDENT D'HONNEUR ANTHONY DONG**  
ANTHONY DONG'S HONORARY PRESIDENT DINNERS

Recevoir en grand à la chinoise et ouvrir ses cuisines à un des plus prestigieux représentants de l'Empire du Milieu, voilà le défi que le festival a lancé cette année au dynamique chef Olivier Perret et sa brigade. Pour la première fois, le restaurant Le Renoir recevra le président d'honneur du festival et, avec lui, la tradition culinaire de Huaiyang, aux spécialités savoureuses et parfumées. Le chef Dong, à la feuille de route impressionnante, greffe à ce savoir-faire ancestral une touche de magie qui transforme chaque assiette en œuvre d'art. C'est donc dans le plus grand raffinement que les convives de ces deux soirées exceptionnelles seront invités, à 2 ou à 10, à savourer un repas 7 services au cours duquel les produits asiatiques et le talent de deux grands chefs seront réunis. Beaucoup de plaisir en perspective!

*The festival presented dynamic chef Olivier Perret and his brigade with a major challenge: offer a grand welcome, and throw open the doors of its kitchen to one of the Middle Kingdom's most prestigious representatives. For the first time ever, restaurant Le Renoir will welcome the honorary president of the festival, along with the traditional cuisine of Huaiyang and its savoury, aromatic specialties. Chef Dong arrives with his impressive culinary résumé, accenting that ancestral savoir-faire with a touch of magic that transforms every dish into a work of art. Guests of these two extraordinary evenings, in groups of two or ten, will enjoy a seven-course meal of the utmost refinement, combining Asian products and the talents of two great chefs. Extra servings of absolute culinary pleasure!*

300 \$ incluant les boissons et le service (taxes en sus) / with drinks and service; tax not included

Réservations : 514 285-9000

**Vendredi 26 et samedi 27 février,  
18h30**

RENOIR DU SOFITEL MONTRÉAL  
1155, rue Sherbrooke O.

Peel



# SHENZHEN, GRANDE VILLE À L'HONNEUR

## ÉVÈNEMENTS SPÉCIAUX



### REPAS CONVIVIAUX DE SHENZHEN

#### SHENZHEN CONVIVIAL MEALS

**Vendredi 26 et samedi 27 février,  
18h30**

HOLIDAY INN MONTRÉAL CENTRE-VILLE  
999, rue Saint Urbain • Peel

Quel meilleur hôte montréalais pour un repas convivial chinois pouvions-nous trouver que Chez Chine? Lové dans l'hôtel Holiday Inn du quartier chinois, ce restaurant, qui ouvre au quotidien une fenêtre sur la culture culinaire asiatique, recevra le chef du Westin de Shenzhen, Ruitian Yu, aux influences marquées par la cuisine de Guangdong et les techniques contemporaines, pour vous faire déguster un typique repas familial cantonnais 3 services. Qu'y aura-t-il au menu? Des mets traditionnels de cette région chinoise considérée comme la meilleure de son pays, voire d'Asie. Attendez-vous à être agréablement surpris et à passer une excellente soirée, en toute convivialité!

*What better Montreal host for a Chinese convivial meal than Chez Chine? Tucked away in the Holiday Inn located in Montreal's Chinatown, the restaurant offers a daily showcase of Asian culinary culture. Now, Chez Chine welcomes the chef of the Shenzhen Westin, Ruitian Yu, bringing in his influences fusing the cuisine of Guangdong with contemporary techniques and serving up a distinctive three-course Cantonese family meal. What's on the menu? Traditional foods from a region considered the finest in China, even all of Asia. Expect to be very pleasantly surprised, and get ready for an exceedingly excellent and very convivial evening of cuisine!*

65,54 \$ avant vins (taxes, service et frais de billetterie inclus)  
before wine, tax, service and box office fee included

Billetterie: [Ticketmaster.ca](http://Ticketmaster.ca) • 1 855 790-1245



## ▶ PLAISIRS GOURMANDS

UNE ÉMISSION  
À CROQUER  
COMME LA VIE!

**Jeudi 18h**

Sophie Ginoux et Guénaël Revel

**CBL** 101,5  
La radio citoyenne de Montréal

101,5 FM ou illico chaîne 574

En direct et en baladodiffusion au [www.cibl1015.com](http://www.cibl1015.com)