

LÉO
boire + manger

LE WESTIN
TREMBLANT

OLIVER & BONACINI
HOSPITALITY

*** Pour diffusion immédiate ***

**LÉO BOIRE + MANGER, LA NOUVELLE EXPÉRIENCE EMBLÉMATIQUE CULINAIRE ET FESTIVE
DU LE WESTIN TREMBLANT OUVRE CE MERCREDI 3 JUILLET À 17 H**



[Photos supplémentaires](#)

Mont-Tremblant, Québec (2 juillet, 2024) — C'est avec fierté que Le Westin Tremblant annonce l'ouverture de **Léo boire + manger**, la toute nouvelle expérience culinaire du populaire centre de villégiature, qui assure aux invités une transition naturelle du matin au soir. En partenariat avec Oliver & Bonacini Hospitality, cette brasserie dirigée par un chef propose une atmosphère chaleureuse et accueillante, redéfinissant le paysage culinaire de Tremblant.

Offrant un menu multiculturel inspiré de la cuisine québécoise, le Léo ouvrira ses portes pour le souper du **mercredi 3 juillet, à 17 h.**

La vision culinaire du Léo est celle d'Anthony Walsh, chef exécutif de l'entreprise O&B, Kevin Ramasawmy, chef exécutif du Bar George de Montréal et de Luc Le Gourvellec, chef de cuisine au Bar George et qui sera désormais en maison au Léo. Ensemble, ces chefs apportent leur passion pour la qualité et les ingrédients saisonniers, qui combiné avec leur créativité, se manifestera sans équivoque dans le menu du Léo. À la fois convivial et sophistiqué, le menu se prête à merveille à toutes les occasions, allant des apéros et des verres de fin de soirée, aux festins de célébration, en passant par les repas en famille et les rassemblements entre amis.

« Nous sommes fiers d'inaugurer le Léo, une destination gastronomique très spéciale qui apporte un renouveau à Tremblant, affirme Guillaume Parent, président et associé principal de GPHC Capital, la société propriétaire du Le Westin Tremblant. En plus d'offrir une expérience culinaire exceptionnelle, ce restaurant constitue le fondement de la réinvention de notre hôtel et solidifie les capacités d'accueil dans notre région. Le Léo est à l'image de Tremblant; un endroit où la cuisine et le design haut de gamme s'agencent à une ambiance chaleureuse et invitante appréciée des visiteurs. Nous sommes persuadés que Le Westin Tremblant deviendra le cœur du divertissement et de la restauration à Tremblant, et que le Léo rehaussera la barre de l'excellence culinaire dans la région. »

« Mont-Tremblant m'a toujours interpellé; nous désirons rester fidèles aux ingrédients, aux produits saisonniers et aux recettes classiques de la région, affirme le chef Walsh, un fier natif de Montréal ayant appris à skier sur les pistes du complexe touristique et supervisant actuellement les restaurants Oliver & Bonacini partout au Canada, incluant le Bar George de Montréal. Nous avons hâte d'accueillir les invités pour leur offrir une expérience de brasserie élégante et chaleureuse, et pour leur servir des plats si délicieux qu'ils seront impatients de revenir. »

Ouvert tout au long de l'année, le Léo servira les déjeuners, les dîners et les soupers, ainsi que les brunchs du week-end et des amuses-bouches au bar. Avec ses 130 places assises, le restaurant offrira de nombreuses options aux résidents, aux invités de l'hôtel et aux visiteurs journaliers du centre de villégiature qui souhaitent relaxer, manger, boire et se faire plaisir. Parmi les plats en vedette, on retrouvera entre autres un **foie gras saisi** sur pain brioché, de l'ananas comprimé, des noisettes, une sauce albuféra et du rhum; un **risotto aux pétoncles** avec du boudin noir frit, des pommes et de la salicorne; ainsi qu'un **bœuf Wellington** avec des carottes, des champignons du Québec et une sauce bordelaise. Comme dessert, le **baba au rhum** signature et les **profiteroles** seront des incontournables. Présentés à table, ces desserts transformeront l'expérience dînatoire en spectacle grandiose. Imaginez le baba baigné d'un rhum riche et savoureux et flambé à votre table, ou encore la profiterole, sur laquelle on verse un élégant filet de sauce chaude au chocolat, créant un chef-d'œuvre visuel et gustatif. Ces desserts ne seront pas que la conclusion du repas, mais une expérience simplement inoubliable.

Le Léo proposera également une carte des vins étoffée mettant en vedette des viticulteurs variés. En plus de sa forte représentation locale, la carte inclura une grande variété de bouteilles et de prix. Inspirée par la mixologie du Bar George, le Léo offrira une liste de cocktails soigneusement conçue où l'on trouvera à la fois des recettes classiques et signatures, comme un **Old Fashioned Deluxe** avec le bourbon Angel's Envy, le rhum Appleton 8 et du sirop demerara, ou encore **The Last One**, qui contient de la tequila Patrón Reposado, du mezcal Del Maguey, du cordial au bleuets et à l'eucalyptus et du jus de lime.

Le design du Léo, inspiré de la remarquable topographie de la région, révèle graduellement sa splendeur, tout comme la montagne au cœur de laquelle il est niché. À leur arrivée, les invités traversent un impressionnant vestibule immersif contenant 600 bouteilles de vin, donnant ainsi le ton à

l'expérience unique qui les attend. Descendant ensuite la « piste » vers le deuxième niveau, ils sont accueillis à la station de l'hôte, qui fait face à un foyer invitant, et sont immédiatement plongés dans une ambiance rappelant celle des chalets de montagne européens.

S'inspirant du Bouclier canadien et de la riche palette de couleurs de la région de Tremblant, le Léo arbore des tissus naturels d'un sauge foncé, de couleurs ambrées et de tons neutres terreux. On y trouve des tissus bouclés et des velours doux, du marbre adouci blanc et noir doté de veines délicates et harmonieuses, des accents de bois, de laiton et de pierre qui servent de pôle d'attraction à la salle à manger. Les arômes invitants et l'activité débordante visible depuis la cuisine ouverte mettent en valeur la créativité de nos artistes culinaires et offrent une expérience sensorielle tout au long de la journée. Baigné de lumière naturelle, le restaurant présente une vue époustouflante sur le Mont-Tremblant et la charmante Promenade Deslauriers, parsemée de végétation, galeries et de boutiques invitantes.

Au niveau principal du Léo, le bar offre aux invités une ambiance décontractée de jour et adopte un éclairage chaleureux en soirée pour accueillir les invités qui passent des bottes de ski aux chaussures tendance. L'atmosphère animée sera rehaussée par la présence d'un DJ, pour une ambiance parfaite pour tous les après. L'espace transformateur rappelle le cachet de certaines des stations de ski les plus prisées du monde et positionne Le Westin Tremblant comme le nouvel épiscentre de la cuisine et du divertissement dans la région.

L'ouverture du Léo constitue un avant-goût de la grande transformation actuellement en cours au Le Westin Tremblant. Récemment acquise par GPHC Capital et opérée par Atlific Hôtels, la Grande Dame de Tremblant dévoilera au cours des prochaines semaines un nouveau centre spa et bien-être, une salle d'entraînement ainsi que des espaces publics rénovés. La Terrasse du Léo ouvrira également ses portes cet été, enrichissant une fois de plus l'offre du centre de villégiature et sera ouverte toute l'année.

Restez à l'affût pour connaître les prochaines annonces du Le Westin Tremblant et du **Léo**.

Le Léo sera ouvert tous les jours et offrira des repas tout au long de la journée. Pour avoir plus d'informations sur le menu, les heures d'ouverture et pour réserver, consultez le site leotremblant.com et suivez [@leotremblant](https://www.instagram.com/leotremblant) sur Instagram et Facebook.

À propos du Westin Tremblant

S'élevant majestueusement au pied du Mont-Tremblant, l'une des « 25 meilleures stations de ski au monde » selon le *National Geographic*, Le Westin Tremblant propose une offre d'hébergement exceptionnelle qui permet de renouer avec la nature toute l'année. Géré par Atlific Hôtels, l'hôtel offre près de 4 000 pi² d'espace de réunion et de banquet soigneusement conçu qui peut être adapté pour accueillir des mariages et des retraites d'entreprise. Les 122 chambres sont équipées d'un foyer et d'une literie moelleuse mettant en valeur le lit Westin Heavenly Bed de nouvelle génération pour un séjour des plus reposants. Salué comme « une oasis de fraîcheur contemporaine au cœur de la communauté de Tremblant » par The *Gazette* de Montréal, Le Westin Tremblant offre une piscine chauffée toute l'année, un spa et un centre de bien-être de classe mondiale. Avec ses programmes de bien-être signature, Le Westin Tremblant s'engage à aider les clients à renouer avec la nature et à trouver la tranquillité d'esprit en misant sur le bien-être. Au Westin Tremblant, les clients peuvent bien manger, dormir, bouger, travailler et s'amuser. Pour plus d'informations, visitez westintremblant.com

À propos d'Oliver & Bonacini Hospitality

Oliver & Bonacini Hospitality est reconnu comme l'un des principaux groupes de restaurants et

d'événements au Canada. Avec des emplacements à Toronto, Montréal, Calgary, Edmonton, Halifax et au-delà, le portefeuille diversifié d'O&B comprend une collection de restaurants uniques et innovants, des espaces événementiels et plusieurs partenariats stratégiques.

À propos d'Atlific Hôtels

Atlific Hôtels est l'une des principales sociétés de gestion hôtelière au Canada et exploite 40 propriétés d'un océan à l'autre. Avec plus de 60 ans d'expérience dans la gestion d'hôtels, de centres de villégiature et d'établissements de séjours prolongés canadiens bien connus, dont Le Westin Tremblant, l'entreprise est reconnue pour ses solutions novatrices d'opérations et de soutien en hôtellerie. La société mère d'Atlific Hôtels, Ocean Properties Ltd., possède et exploite plus de 100 hôtels à travers les États-Unis. Ensemble, ils constituent la cinquième plus grande société de gestion hôtelière privée en Amérique du Nord, exploitant des marques hôtelières reconnues internationalement telles que Marriott, IHG et Hilton ainsi que des hôtels et centres de villégiature indépendants.

À propos de GPHC Capital

GPHC Capital est une société de capital-investissement qui investit dans l'hôtellerie et l'immobilier. En 2021, l'entreprise a acquis Le Westin Tremblant et ses opérations auxiliaires.

###

Contact médias :

Le Westin Tremblant / Atlific Hôtels

Naomi Strasser ou Hannah Rastick

Aerial Communications Group

naomi@aerialpr.com / hannah@aerialpr.com