



Volet montréalais du concours culinaire *Des chefs en or* (*Gold Medal Plates*)

Grand triomphe de la chef Denise Cornellier!

Montréal, le 28 octobre 2008 — Jeudi soir dernier à Montréal, la chef-traiteur Denise Cornellier a décroché l'assiette dorée et la médaille d'or québécoise de l'édition 2008 du très réputé concours *Des chefs en or*, un événement culinaire pancanadien hautement prestigieux également connu sous le nom de *Gold Medal Plates*. En compétition avec une dizaine de jeunes et talentueux chefs montréalais, Denise Cornellier et son équipe ont su se distinguer avec un très remarquable « Surf and turf de crabe et foie gras sur crème de topinambours », un plat qui n'avait définitivement pas la langue dans sa poche. À noter : de tout le Canada, Denise était cette année la seule femme-chef en compétition.

« Je suis absolument fière du travail et du génie créatif de toute l'équipe de *Cornellier Traiteur*. Cette grande victoire, c'est avant tout un triomphe collectif. Tous ensemble, nous avons réussi à créer un plat absolument magistral, prouvant encore une fois qu'en art culinaire, le talent, l'expérience et la ténacité sont définitivement la clef du succès. Un grand bravo à toute l'équipe de *Cornellier Traiteur*! », a déclaré la chef Denise Cornellier.

Au cours de cette véritable célébration de l'excellence canadienne en art culinaire, les jurys régionaux du concours *Des chefs en or* ont décerné, dans six grandes villes canadiennes, une médaille d'or, d'argent et de bronze aux meilleures équipes culinaires en compétition. Les médaillés d'or des différentes villes, dont la chef Denise Cornellier, seront ensuite invités à participer à la grande finale de février 2009, qui aura lieu à Banff, en Alberta, dans le cadre du Championnat culinaire canadien. En plus de commémorer le talent de nos plus grands chefs et de leurs équipes, l'événement permet de récolter des fonds substantiels pour les athlètes olympiques et paralympiques canadiens.

À propos de *Cornellier Traiteur*

Réinventant chaque jour la sublime bouchée, l'élégant plat goûteux ou l'en-cas délectable, *Cornellier Traiteur* est, depuis 25 ans, au nombre des très grands traiteurs du Québec. À son actif, une belle clientèle privée qui, pour un tête-à-tête ou des fêtes familiales, sollicite toujours son goût et son talent, de même que d'innombrables dîners de gala, buffets et cocktails pour parfois plus de 2500 convives, événements de prestige ou repas thématiques, ateliers culinaires, service de réception, produits-boutique exclusifs et prêt-à-manger concoctés avec enthousiasme et rigueur par l'équipe d'une vingtaine d'employés sous l'inspiration généreuse et la conduite éclairée de la chef Denise Cornellier.

Cornellier Traiteur offre de plus aux entreprises et aux sociétés tant publiques que privées un service-conseil hors pair. Quelle que soit l'occasion ou l'ampleur du mandat, il saura faire mijoter au mieux les ingrédients-clés de la réussite. Pour plus d'information sur les services de *Cornellier Traiteur*, voyez le site www.cornelliertraiteur.com ou téléphonez au 514 272-8428.

-- 30 --

Ci-joint : Photo : Denise Cornellier recevant son prix.
À noter : Le site web du concours *Des chefs en or* : www.goldmedalplates.com
Source : **Cornellier Traiteur**
5354, boulevard Saint-Laurent, Montréal, www.cornelliertraiteur.com
Renseignements : **Josiane Bétit**
Relations de presse
514 831.0276, jbetit@videotron.ca