

13 et 14 août, 2021

Chef Nick Benninger ('Fat Sparrow Group', Waterloo ON)

Le chef Nick Benninger a trouvé sa voie à l'âge de 16 ans en travaillant dans un camp d'été du nord de l'Ontario. Il est tombé amoureux de la cuisine, et a ancré sa carrière dans plusieurs des philosophies qu'il a apprises lors de cette première rencontre avec le monde alimentaire. Après avoir étudié au Collège George Brown, Nick a terminé son apprentissage dans des cuisines à travers l'Ontario avant de revenir s'établir dans sa ville natale de Kitchener-Waterloo.

En 2008, Nick et son épouse Natalie ont lancé **Uptown 21**, suivi de **Taco Farm** en 2013. Uptown 21 figure chaque année dans *Where to Eat Canada* depuis son ouverture, et Taco Farm a récemment été présenté à l'émission télévisée *You Gotta Eat Here!*

En 2016, Nick a ajouté deux restaurants phares, **Marbles Restaurant** et **Harmony Lunch**, au portfolio de cuisines qu'il gère à Waterloo. Comme il comptait maintenant quatre établissements, il eut l'idée de créer une entreprise parapluie pour les regrouper, et c'est ainsi que **Fat Sparrow Group** a vu le jour en 2017.

En 2018, Fat Sparrow a fait l'acquisition de **Stone Crock Group** à St Jacobs, ce qui a porté le portfolio à 6 restaurants, un service de traiteur, une pâtisserie, une boucherie, 3 kiosques de marché et un grossiste, pour un total de 220 employés.

Nick a été présenté à deux reprises sur la chaîne *Food Network*, a été reconnu comme l'une des 40 personnes les plus importantes sous l'âge de 40 ans par le *Waterloo Region Record*, et s'est associé à un cinéaste local pour créer une émission de cuisson mettant en vedette la nourriture du 519, intitulée *Nick and Taylor Make A Food Show!*

Un grand adepte et chef de file du mouvement alimentaire local, Nick est fier de mettre en valeur l'abondance d'ingrédients et de produits qui se trouvent dans la région de Waterloo.

Musique: Dueling Pianos (Dave Kalil, Tyler Kealey, Todd Huckabone)

Dave Kalil, Tyler Kealey et Todd Huckabone, connus sous le nom des Duelling Pianos, sont un incontournable de la scène musicale d'Ottawa.

20 et 21 août, 2021

Chef Yannick Anton ('Signatures – par Le Cordon Bleu', Ottawa ON)

Originaire du sud de la France, le chef Yannick Anton a été formé au Lycée hôtelier de Nice. Il a commencé sa carrière auprès du chef Michel Devillers aux Dents de la mer, restaurant renommé où il a pu

perfectionner ses techniques culinaires et compétences en préparation des fruits de mer. Il a continué à travailler dans la région à L'Orangerie et à La Palme d'or, restaurant deux étoiles Michelin du célèbre hôtel Martinez de Cannes. Anton a ensuite œuvré au restaurant de l'Hôtel-Eden-Roc au Cap d'Antibes.

En 1994, Anton a déménagé à Montréal pour agir comme sous-chef au restaurant Le Globe de Martin Picard. Il a ensuite mis le cap sur la région de la capitale nationale pour contribuer à l'ouverture du restaurant Baccara au Casino de Hull. En 2003, il a travaillé auprès du chef exécutif Philippe Wetzel à l'Hôtel Westin et au ministère des Affaires étrangères et du Commerce international.

Parmi les faits saillants de sa carrière, notons sa participation au Sommet gourmand international de Singapour (2007) et à plusieurs événements de la Fondation James-Beard de New York ainsi que sa contribution à la création des menus du croisiériste Voyager et à l'ouverture de l'hôtel de Miami de ce dernier.

Anton a préparé des dîners officiels pour des leaders internationaux, tels Vicente Fox (ancien président du Mexique), George Bush (ancien président des États-Unis) et Hu Jintao (ancien président de la République populaire de Chine).

Le chef Yannick Anton a été nommé chef exécutif du restaurant Signatures (Le Cordon Bleu-Ottawa) en novembre 2006.

Musique: Jackson Miles Trio

Jackson Miles est alimenté par une équipe soudée de musiciens vivant leur rêve à la mesure de leur passion, à laquelle aucune foule ne résiste. Ils puisent à même un vaste répertoire s'adaptant à tous les âges et à tous les styles, de Johnny Cash à Bob Marley, en passant par CCR et Ed Sheeran et même les bons vieux classiques.

27 et 28 août, 2021

Chef Renée Lavallée ('The Canteen', Dartmouth N.-É.)

La chef Renée Lavallée est née et a grandi à Shawville, au Québec. Elle a quitté la maison à un jeune âge pour étudier au Collège George Brown, à Toronto. Après plus de 20 années folles dans le domaine de la restauration, comprenant plusieurs passages dans différents restaurants à travers le monde, Renée considère maintenant Dartmouth, en Nouvelle-Écosse, comme son chez-soi depuis 15 ans.

Après une courte pause pour élever sa famille, Renée s'est lancée à nouveau en ouvrant The Canteen. Après moins de trois années chargées, The Canteen a donné lieu à un tout nouveau restaurant avec service aux tables et repas pour emporter, Little C, à deux coins de rue de son emplacement original.

Renée a une longue liste de réalisations professionnelles, dont une première place aux Gold Medal Plates en 2014, et agit comme porte-parole pour plusieurs marques et organismes culinaires, notamment Taste of Nova Scotia, Select Nova Scotia, les Centres communautaires d'alimentation du Canada et les Producteurs laitiers du Canada. Certains se rappelleront également son passage à l'émission Top Chef Canada en 2019.

Renée est une fervente amatrice des fermiers, pêcheurs et autres producteurs alimentaires locaux. Vous la trouverez souvent dans un marché des fermiers, avec Doug, sa fille Zoé et son fils Philippe.

Nous sommes heureux qu'elle soit de retour parmi nous pour nous partager sa vision primée de la cuisine de l'Atlantique!

Music: Renée Landry

Fougueuse et sans complexes, Renée Landry représente une véritable puissance de pop contemporaine et néo-soul.

3 et 4 septembre, 2021

Chef Sara Shpyth (Ottawa ON)

La chef Sara Shpyth a grandi à Saskatoon (Sask.) et déménagé à Ottawa après des études culinaires afin de se perfectionner en pâtisserie au Cordon Bleu. Elle a commencé sa carrière au café Fraser, où elle est passée de cuisinière à la chaîne à chef de cuisine en moins de deux ans.

Shpyth a mis ses talents culinaires au service de plusieurs événements caritatifs; cuisiné pour la résidence du premier ministre; et été la vedette d'un livre de cuisine pour le Forum international des femmes en 2019.

Chef polyvalente, Sara Shpyth adore la cuisine française, la pâtisserie et la philosophie « De la ferme à la table ». Un diagnostic de colite et de maladie céliaque (2020) lui a permis de réaliser l'importance de prendre soin de soi dans un milieu exigeant, mais aussi de persévérer dans la réalisation de ses rêves.

Musique: The Commotions

Les membres des Commotions sont prêts à conquérir les foules par leurs rythmes cuivrés et leurs suaves ballades, et veillent à ramener l'esprit de la Soul des années 1970 et les rythmes Motown qui les faisaient danser dans les rues.

Mettant en vedette : Rebecca Noelle

Dotée d'une voix puissante se déployant dans un registre de trois octaves, Rebecca Noelle est montée sur des scènes en Afrique, en Asie, en Europe et même au pôle Nord. Elle s'est produite avec des artistes tels que les Jacksons, les Beach Boys, Bonnie Raitt et BB King.

10 et 11 septembre, 2021

Chef Joe Thottungal ('Coconut Lagoon', Ottawa ON)

Joe Thottungal est le chef propriétaire des restaurants Coconut Lagoon et Thali Coconut Lagoon d'Ottawa.

Thottungal a travaillé pendant cinq ans dans les cuisines de restaurants d'hôtel à Toronto et Windsor ainsi qu'au Crowne Plaza d'Ottawa, où il a obtenu le titre de chef de cuisine certifié (CCC). Sacré Chef de l'année à Ottawa par la Fédération culinaire canadienne en 2008, il a remporté le premier prix au concours Des chefs en or d'Ottawa (2016), la médaille d'argent aux Championnats culinaires canadiens (2017) et l'or à Saveurs du Canada (2020). Il a fait paraître *Coconut Lagoon. Recipes from a South Indian Kitchen* en 2019.

Joe Thottungal réside à Ottawa avec sa conjointe et leurs trois enfants.

Music: Dueling Pianos (Dave Kalil, Tyler Kealey, Todd Huckabone)

Dave Kalil, Tyler Kealey et Todd Huckabone, connus sous le nom des Dueling Pianos, sont un incontournable de la scène musicale d'Ottawa.

17 et 18 septembre, 2021

Chef Joseph Shawana (Manitoulin Island ON)

Le réputé chef Joseph Shawana est membre de la Nation Odawa, qui participe à la Confédération des Trois Feux. Ayant grandi sur le territoire non cédé de la réserve indienne de Wikwemikong, sur l'île Manitoulin (Ontario), il a appris que la nourriture, c'est la vie. Il a fait ses débuts en cuisine à 13 ans, guidé par sa mère comme celle-ci l'avait été par la sienne, et est rapidement tombé amoureux de la cuisine autochtone authentique et de sa capacité à réunir les gens.

Shawana combine formation classique française et expérience autochtone pour concocter des plats autochtones authentiques des plus savoureux selon une technique culinaire de calibre mondial donnant la primauté à la qualité.

Actuellement enseignant et conseiller en cuisine autochtone au collège Centennial de Toronto, Shawana a à cœur de promouvoir l'éducation culinaire dans toutes les communautés et à offrir une expérience pratique aux jeunes autochtones en leur donnant l'occasion de collaborer avec des chefs et d'apprendre comment cette industrie peut être durable.

Force motrice de Kūkūm Kitchen, restaurant de gastronomie autochtone qui a remporté le prix du Meilleur restaurant de cuisine du monde en 2019, Joseph Shawana est reconnu pour ses expérimentations originales avec des ingrédients traditionnels autochtones dans leur état sauvage, telles pousses de sapin, avoine odorante et loup marin.

Shawana dirige actuellement l'Association culinaire autochtone du Canada (ACAC), qui a pour mission de promouvoir à l'échelle internationale les ingrédients, la cuisine et les expériences culturelles autochtones des quatre coins du Canada.

Ayant figuré au palmarès des Meilleurs chefs en Ontario, Shawana a obtenu des critiques élogieuses dans le *New York Times*, le *Toronto Star*, le *Globe and Mail* et *Food & Wine*, entre autres. Air Canada a également inscrit son restaurant au palmarès des 20 meilleurs restaurants en 2019. Joseph Shawana est une voix recherchée à l'échelle planétaire en ce qui concerne l'émergence de la cuisine autochtone.

Musique: Celeigh Cardinal

Avec sa voix confiante et son énergie débordante, Celeigh Cardinal, lauréate d'un prix Juno en 2020, domine la scène et établit un puissant rapport avec son public. Sa voix est riche et profonde, avec une maturité bien rodée et une virtuosité technique qui baigne toutes ses notes. Ses chansons sont authentiques et sincères et nous imprègnent du pouvoir guérisseur de la musique.