

Pour diffusion immédiate

L'ÉVÉNEMENT DE L'ÉTÉ ARTS ET GASTRONOMIE  
À SUTTON



L'innovation artistique de l'été 2011 à Sutton est, sans contredit, l'événement « **Salade 16arts** ». Ce projet a été initié par deux artistes suttonais, Manon Rivest et Alain Vaillancourt dont l'idée était d'associer arts visuels et art gastronomique dans une joute mettant en scène 8 artistes des arts visuels et 8 chefs cuisiniers, sous le thème de la salade César. Cet événement est produit par Espace Sutton et appuyé par la CDES (Corporation de développement économique de Sutton) ainsi que par le CLD de Brome-Missisquoi. Il se déroulera tout au long du mois d'août 2011 et connaîtra son aboutissement les 3 et 4 septembre 2011.

S'inscrivant très bien dans le cadre du tourisme gourmand, l'événement « Salade 16arts » permettra au public de déguster, tout au long du mois d'août, les salades César propre à chacun des chefs participants. Ces derniers recevront, quant à eux, dans leur restaurant, l'expression visuelle d'une salade César produite par un des huit artistes en arts visuels. Cet événement permettra également de déguster des vins régionaux sélectionnés pour accompagner les dites salades César. Ainsi, 8 restaurants proposeront 8 salades César et 8 œuvres visuelles différentes. Le tableau suivant vous donne la répartition et l'attribution :

LES RESTAURANTS PARTICIPANTS	LES CHEFS	LES ARTISTES ASSOCIÉS
Auberge des Appalaches	John Kostuik	Alain Vaillancourt
Bistro Beaux Lieux	Christian Beaulieu	Johanne DiNarzo
La Fontaine	Lionel Demontis	Robin De Leeuw
L'International	Lise Desjardins	George Constantin
Les Rochers Bleus	Michel Carré	Manon Rivest
Tartinizza	Luc Beaujean	Louise Poirier
Le Pleasant	Michèle Besré	Luc Chabot
Le Cafetier	Marie-Anne Brunelle	Isabelle Coiteux

L'activité de cet événement éclaté, qui a lieu du 1<sup>er</sup> au 31 août, dans les restaurants de Sutton, trouvera son apogée les 3 et 4 septembre, lors d'un événement festif dans le noyau villageois. Le public pourra déguster et juger les 8 salades, contempler et juger les 8 œuvres, tout en côtoyant les 8 artistes en pleine action créative, entourés de certaines de leurs œuvres. On pourra également faire connaissance avec les différents secrets de la salade César *qui a déjà été considérée par la Société internationale d'Épiculture à Paris comme étant la meilleure recette parvenue des Amériques en 50 ans. Effectivement, contrairement à la croyance populaire, elle n'est pas originaire d'Italie, mais elle aurait été créée en 1924 par un chef italien, prénommé César, établi au Mexique et dont l'histoire sera présentée durant l'événement...*



La journée du dimanche 4 septembre marquera la finale de la « Salade16arts » en déclarant la salade victorieuse ainsi que l'œuvre qui l'aura le mieux représentée. La déclaration de ces vainqueurs sera établie, d'une part, par le public qui, durant ces deux jours, pourra voter pour la meilleure salade et la meilleure œuvre d'art et d'autre part, par un jury d'experts présidé par monsieur Philippe Mollé, qui aura choisi la salade César gagnante et son chef créateur.

Pour plus d'information : Roland Degani 450 538 8062  
<http://salade16arts.blogspot.com>

-30-



## **POINT DE PRESSE – SALADE16ARTS – JEUDI 4 AOÛT 2011**

### **Présentation restaurant/artiste**

#### **Auberge des Appalaches – John Kostuik**

John Kostuik, Ontarien d'origine, est chef, pendant 11 ans, dans un hôtel du style Relais & Châteaux en Irlande. En septembre 2010, lui et sa conjointe Patricia se portent acquéreurs de l'Auberge des Appalaches qui vous offre maintenant une cuisine bistro à tendance française.

#### **Alain Vaillancourt**

vit à Sutton depuis 2000. Alain est un artiste multi-disciplinaire qui aime entreprendre des projets artistiques.

---

#### **Bistro Beaux Lieux – Christian Beaulieu**

vogue en cuisine depuis plus de 25 ans. En 2004 il quitte la ville pour ouvrir sa propre table à Sutton, d'abord au Café Mocador et depuis 2007 au Bistro Beaux Lieux. Vous y découvrez une cuisine bistro créative.

#### **Johanne DiNarzo**

Enseigne les techniques de dessin et le graphisme depuis 1982. En 1998 Johanne s'inscrit aux beaux-arts. On définit son art comme un amalgame de semi-figuratif à tendance tachiste, contemporain.

---

#### **À La Fontaine – Lionel Demontis**

est sans contredit le doyen de nos chefs avec plus de 34 ans à la barre de son restaurant accompagné au service par les membres de sa famille. Il vous propose une cuisine française et sa salade César est accompagnée de prosciutto frit et d'un œuf mollet.

#### **Robin De Leeuw**

Robin réside à Sutton depuis 1985. Il a toujours travaillé le bois mais maintenant il se consacre au tournage du bois. Il utilise le bois de la région de Sutton et la plupart du temps trouvé sur son terrain. Chacune de ses pièces, faite d'essence exceptionnelle, aux formes équilibrées et agréables, est unique.

---

#### **L'International – Lyse Desjardins (Félix Potvin présente la salade)**

porte son tablier de chef depuis plus de 20 ans, tout d'abord aux Alleghanys et depuis 13 ans à l'International qui vous offre une cuisine régionale. Lyse vous propose une salade César accompagnée de pommes.

#### **Georges Constantin**

Réside à Sutton depuis 1992. Ses œuvres sont exposées au Québec, en Nouvelle Écosse, en Espagne et en France. Les oriflammes qui décorent la rue Principale en hiver sont des reproductions de ses œuvres.

---

**Les Rochers Bleus – Michel Carré**

vend son restaurant à Montréal pour venir s'installer à Sutton en 1995 où il ouvre le Tartin'izza qu'il vendra en 2007. Michel déploie maintenant ses talents de chef aux Rochers Bleus. *Il nous offre une salade César traditionnelle dont il a appris les secrets auprès des Italiens à Québec.*

**Manon Rivest,**

Durant 8 ans, Manon a réalisé le spectacle des tableaux vivants qui se veut la reproduction de toiles de grands maîtres sur grande échelle. Elle est une peintre au style réaliste avec une approche personnalisée de ses sujets. On reconnaît ses toiles par la douceur et le côté léché de sa technique. Investigatrice de projets artistiques, elle est une artiste qui aime toujours relever de nouveaux défis comme celui de la Salade16arts.

---

**Tartin'izza – Luc Beaujean**

est chef, pendant 16 ans, dans des cafés et bistros de Montréal avant de devenir chef et co-proprétaire du Tartin'izza en 2007. Le Tartin'izza vous sert une cuisine style bistro et surtout, une délicieuse pizza à la croûte mince. *Il nous propose une salade César au saumon fumé qu'il fait fumer lui-même.*

**Louise Poirier**

est bien connue des commerçants de Sutton pour son talent de décoratrice. Depuis une quinzaine d'années Louise s'est mis à peindre à l'huile et a su développer son propre style. Une artiste à découvrir.

---

**Le Pleasant – Michelle Besré**

a fait ses classes de cuisine à Cowansville en 1978 et a travaillé dans plusieurs restaurants à Val-David et à Montréal. Elle est co-proprétaire de la Rumeur Affammée pendant 8 ans. Michelle est chef au tout nouveau restaurant du Pleasant et *elle s'est inspirée de notre bel été chaud pour concocter une salade césar grillée au parfum de « pimenton » fumé.*

**Luc Chabot**

Est natif de Montréal. Il a toujours évolué à travers les arts : tantôt les crayons et les pinceaux qu'il a troqués contre micro et ciseau,...Luc adore explorer les styles d'arts en passant par la peinture, la coiffure, la musique, la mode et la danse, tout l'inspire. Il aime développer différentes techniques et médiums qui inspirent ses sujets de tableaux. Artiste coiffeur Luc est aussi Sel et Poivre coiffure. Sa signature Loo.

---

**Le Cafetier – Marie-Anne Brunelle**

Case Postale 2163 – Sutton (QC) J0E 2K0 – [info@espacesutton.com](mailto:info@espacesutton.com)

la plus jeune de nos chefs est pâtissière de formation et, depuis octobre 2008, elle conçoit les menus du Cafetier, notre Café de village. *Sa salade César sera une surprise puisqu'elle est partie en vacances avec elle et revient ce soir!*

**Isabelle Coiteux,**

peintre exploratrice, l'acte créateur est au centre de ses activités. Son travail se veut un moyen d'exprimer l'importance qu'a pour elle l'écologie. L'équilibre de la nature, ses formes, ses couleurs, ses cycles et ses beautés sont ses sources d'inspiration première. Ainsi, le choix de la peinture au latex récupérée comme médium devient une évidence pour elle afin de sauvegarder l'environnement collectif.