

Le Chef Cuisinier Jonathan Gushue se joint à l'équipe du Fogo Island Inn

Fogo Island, Terre-Neuve

Pour publication immédiate:

Île Fogo, T.N-L., le jeudi 30 novembre 2017— C'est avec immense plaisir que Zita Cobb, aubergiste de l'hôtel Fogo Island Inn, annonce l'arrivée de Jonathan Gushue, nouveau chef cuisinier de l'établissement. Non seulement Jonathan renoue-t-il avec ses racines en hôtellerie, il regagne également sa province natale, Terre-Neuve-et-Labrador. Gushue était auparavant copropriétaire et chef cuisinier du Berlin Restaurant, à Kitchener (Ont.). Il se joindra officiellement à l'équipe dès le 1er février 2018.

«J'ai très hâte de faire partie d'un des établissements les plus reconnus au Canada. Il est assez rare d'avoir l'occasion d'œuvrer au sein d'un groupe de gens aussi talentueux, et ce dans un emplacement aussi unique. Il s'agit d'une occasion sans pareil.» confie Jonathan Gushue.

Gushue a fait ses premières armes au groupe hôtelier du Four Seasons pour ensuite travailler dans divers restaurants au Japon et au Royaume-Uni. De retour au Canada après une dizaine d'années, il poursuit sa carrière à St. John's, à Vancouver et à Toronto. Il obtient en 2005 son premier poste de chef cuisinier à l'hôtel et spa Langdon Hall Country House. C'est au cours des années suivantes qu'il sera reconnu à plusieurs reprises en tant qu'un des meilleurs chef du pays, figurant sur la liste des 100 meilleurs restaurants au monde selon Forbes, et se méritant des prix tels que chef cuisinier canadien de l'année en 2010 et chef cuisinier ontarien de l'année en 2011.

Il y a quelques mois, le restaurant du Fogo Island Inn se fit reconnaître par le *Diners Club 50 Best Discovery Series* comme étant un des six meilleurs établissements de l'Amérique du Nord. Cette même organisation prédit qu'il figurera bientôt sur la liste des 100 meilleurs restaurants du monde. Gushue est ravi de se joindre à l'équipe du

restaurant qui entamera bientôt sa sixième année d'opération. La cuisine compte parmi ses membres le chef cuisinier Tim Charles. La présence culinaire de l'hôtel ne cesse d'évoluer depuis qu'il s'est classé, en 2013, dans le palmarès des trois meilleurs nouveaux restaurants canadiens du magazine enRoute d'Air Canada.

«Depuis notre premier jour d'opération, notre principale vocation est d'être fidèle aux traditions culinaires de la province et de rapprocher les gens à la nature et à nos racines culturelles, explique Zita Cobb, aubergiste de l'établissement. Cela passe d'abord par le menu de notre cuisine. Grâce à notre collaboration avec Gushue, chef natif de la province, nous avons désormais l'occasion d'approfondir notre mission de développer et de faire innover l'art culinaire de Terre-Neuve. Avec son style culinaire, la tradition et l'imagination vont de pair. »

Manger au Fogo Island Inn représente aussi l'occasion d'explorer l'île de Fogo, située au nord de l'océan Atlantique. Les éléments de son restaurant font écho aux gens, aux traditions et aux racines culturelles de l'île de Fogo. Son menu propose une sélection de plats on ne peut plus régionaux, avec certaines techniques culinaires provenant de l'étranger qui rehaussent les mets de façon unique sans pour autant compromettre leur essence traditionnelle. Les ingrédients proviennent tantôt de l'océan, tantôt de la terre, mais toujours de la province: poissons, fruits de mer et gibier, jusqu'aux baies sauvages, plantes et champignons. Avec l'arrivée de Gushue en février 2018, le Fogo Island Inn continuera de respecter les ancêtres et l'environnement de la province, en faisant clin d'œil à ses traditions, à ses éléments botaniques, à ses plantes sauvages et à ses pêcheurs et cultivateurs qui sont tout sauf sauvages.

Pour plus d'informations concernant les événements culinaires et les suggestions d'itinéraires du Fogo Island Inn, veuillez consulter le lien suivant :

<http://www.fogoislandinn.ca/b/events-itineraries>.

À PROPOS DU FOGO ISLAND INN

Le Fogo Island Inn s'est récemment fait offrir la mention du meilleur hôtel du Canada (*Best*

Resort Hotel, Canada) de la part des lecteurs du magazine Travel + Leisure (T+L), en plus de se placer en 12^e position sur sa liste des meilleurs hôtels de 2017. L'hôtel figure également sur le palmarès *Gold List* de 2016 et 2017 du magazine américain *Condé Nast Traveler's* — une liste qui comprenait des établissements de 47 pays sur six continents. Le Fogo Island Inn est fier de représenter un attrait pour sa communauté et s'engage à réinvestir le surplus de ses profits au sein de sa communauté afin d'assurer un développement durable et prospère à l'île de Fogo, Terre-Neuve.

Pour plus d'informations concernant le Fogo Island Inn, veuillez vous référer [ici](#).

POUR SE RENDRE À L'ÎLE FOGO, TERRE-NEUVE, CANADA

L'aéroport de Gander (Terre-Neuve) constitue l'accès international le plus près de l'île de Fogo. Des vols sont offerts à partir de grandes villes telles que Toronto, jusqu'à Gander, souvent avec une escale à St. John's ou à Halifax. L'hôtel offre un service de transport entre l'aéroport de Gander et son établissement. Il vous faudra environ deux heures pour vous rendre de Gander à Fogo en voiture, ou 30 minutes en hélicoptère ou en vol nolisé. Pour plus d'informations concernant les logistiques de transport et d'hébergement, veuillez communiquer avec l'équipe de réservations du Inn au: **855-268-9277**.

-30-

Pour toute demande de renseignement des médias, veuillez communiquer avec :

Melanie Coates

Directrice, Marketing et Développement des Affaires.

melaniecoates@fogoislandinn.ca

Instagram et Twitter @fogoislandinn