

**Pour publication immédiate**



### **Le Groupe Compass Canada dévoile le nom du gagnant 2009 de la troisième compétition culinaire Chef Master's**

**Mississauga, ON**, le 29 mai 2009... Le chef Ramanaa Murugadas remporte la compétition culinaire Chef Master's du Groupe Compass Canada 2009. L'annonce a été faite au dîner d'honneur qui s'est déroulé le jeudi 28 mai 2009, au Humber Institute of Technology and Advanced Learning.

Le chef Ramanaa occupe présentement le poste de sous-chef exécutif de la division Euresst de Compass chez Proctor & Gamble à Toronto. Interrogé sur sa passion pour la cuisine et l'emballage d'avoir remporté le prestigieux titre, le chef Ramanaa expliquait que pour lui, « Cuisiner, ce n'est pas créer différents mets, mais créer différemment un mets! » Le chef Ramanaa a remporté la première place avec son *Poulet Déjà vu... Faites l'expérience d'Unami!*

Le chef Michael Rundstadler, sous-chef exécutif au Eastmain Café de la division ESS de LaSalle au Québec, a pour sa part terminé second finaliste du Chef Master's 2009. Le chef Michael s'est distingué avec sa recette gagnante de *Poulet glacé à l'érable avec anis étoilé et rouleaux printaniers croustillants.*

« La compétition culinaire Chef Master's est une expérience de quatre jours centrée sur la nourriture et où les chefs sont la principale attraction », déclarait le chef de cuisine, Wayne Nichols. « C'est une occasion pour nous de les connaître et pour eux de montrer leur savoir-faire – et nous sommes toujours étonnés. »

« C'est un peu comme un « Star Académie » pour les chefs de Compass! Ces six compétiteurs sont réunis après une sélection rigoureuse, sans jamais toutefois s'être rencontrés. Puis pendant quatre longues journées, ils vivent ensemble, respirent ensemble, cuisinent ensemble, et finalement passent ensemble des moments inoubliables! » poursuit le chef Nichols.

Les six chefs en compétition constituent un échantillon représentatif des secteurs d'exploitation de Compass à travers le pays. Ils ont été soigneusement choisis parmi plus de 100 candidatures. Chaque concurrent doit présenter, trois mois à l'avance, une recette qui est évaluée par une équipe de juges. Les juges choisissent les finalistes selon un processus rigoureux basé sur leur évaluation des recettes présentées selon une échelle de points. Les critères comprennent le coût, la présentation et l'utilité de la recette dans le cadre des unités Compass.

... suite

« Le Chef Master's est vraiment une chance unique pour Compass d'honorer les hommes et les femmes qui font preuve de créativité et qui sont parmi les meilleurs de l'industrie » affirmait Leslie Sawyer, vice-présidente de la stratégie du marketing et de l'innovation. « Grâce à leurs immenses talents, à leur engagement envers le service et la qualité, et par-dessus tout, grâce à leur extraordinaire passion pour ce qu'ils font chaque jour, le Groupe Compass Canada est le chef de file de l'industrie des services alimentaires au Canada. Nous sommes très fiers d'eux, » affirmait Leslie Sawyer.

Dans le cadre du programme de la semaine, les invités et les six chefs en compétition se sont réunis pour un repas de six services préparé spécialement pour l'occasion par les étudiants en art culinaire de George Brown au *Chef's House* récemment rénové du centre-ville de Toronto. Dans son allocution de bienvenue, le chef/directeur de l'entreprise, John Higgins, annonçait que le gagnant du Chef Master's 2009 du Groupe Compass Canada serait invité à revenir au *Chef's House* comme chef invité au courant de l'année. Le *Chef's House* est dirigé par les étudiants en art culinaire de George Brown et est ouvert au public durant la semaine.

Le Groupe Compass Canada félicite les six concurrents du Chef Master's 2009 :

Chef Ramanaa Murugadas, Eurest, Toronto, ON (gagnant 2009)  
Chef Michael Rundstadler, ESS, LaSalle, QC (second finaliste)  
Chef Simon Bailey, Eurest, London, ON  
Chef, Jennifer Cancilla, Chartwells, Belleville, ON  
Chef Benoit Hogue, Eurest, Montréal, QC  
Chef, Leon Wang, Morrison, Victoria, BC

#### **Au sujet du Chef Master's :**

La compétition culinaire Chef Master's est organisée par le Groupe Compass Canada et est commanditée par 18 entreprises de l'industrie alimentaire. Compass Canada remercie tous ses commanditaires pour leur appui et plus particulièrement, *Les aliments Maple Leaf* pour leur commandite de niveau cinq étoiles de l'évènement 2009. La compétition culinaire annuelle Chef Master's est organisée afin de célébrer la créativité et l'excellence des meilleurs chefs de Compass et pour remettre une bourse à deux étudiants exceptionnels inscrits en art culinaire au Humber Institute. Le Groupe Compass Canada félicite les deux récipiendaires des bourses 2009, Corinne Babchishin et Leonel Marques.

#### **Au sujet du Compass**

Le Groupe Compass Canada est le chef de file de l'industrie de services alimentaires et de gestion des installations au Canada avec des revenus d'environ 1,2 milliard de dollars en 2008. Présent dans 55 pays et comptant plus de 388 000 associés à travers le monde, la société mère, le Compass Group PLC, affichait des revenus de plus de 20 milliards de dollars pour l'exercice financier se terminant le 30 septembre 2008. Le Compass Group PLC est inscrit à la Bourse de Londres.

Le Groupe Compass Canada figure parmi les 100 meilleurs employeurs au Canada et parmi les 75 meilleurs employeurs de la région du Grand Toronto. En 2007, Compass a été nommé l'entreprise de l'année par le magazine *Foodservice and Hospitality*.

- 30 -

#### **Pour de plus amples renseignements, communiquez avec :**

Cindy Harris, Directrice des communications  
Groupe Compass Canada (905) 568-4639, poste 432