

La gastronomie  
au cœur des événements



**Palais** des congrès  
de **Montréal**  
[congresmtl.com](http://congresmtl.com)



## LA GASTRONOMIE

# au cœur des événements

Pour proposer une offre diversifiée et une expérience culinaire mémorable comme l'assurent le Palais des congrès de Montréal et son partenaire Capital Traiteur, trois principes sont de mise : **flexibilité**, **polyvalence** et **qualité**.







## DÉCOUVREZ LE CHEF EXÉCUTIF

# Simon Devost-Dulude

Diplômé de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, le chef Devost-Dulude s'inscrit dans la génération montante en gastronomie québécoise. Branché sur les tendances culinaires, il sait mettre en valeur de manière créative les aliments et les producteurs du Québec sur l'ensemble de son menu, qui compte quelques créations certifiées Aliments du Québec pour le plaisir de vos papilles.

Passionné par son métier, imaginatif dans ses menus et soucieux du détail, le chef offre à chaque convive une expérience sans pareille. Pour des groupes de toutes tailles, le chef a une ambition : vous faire vivre une expérience gastronomique inoubliable.



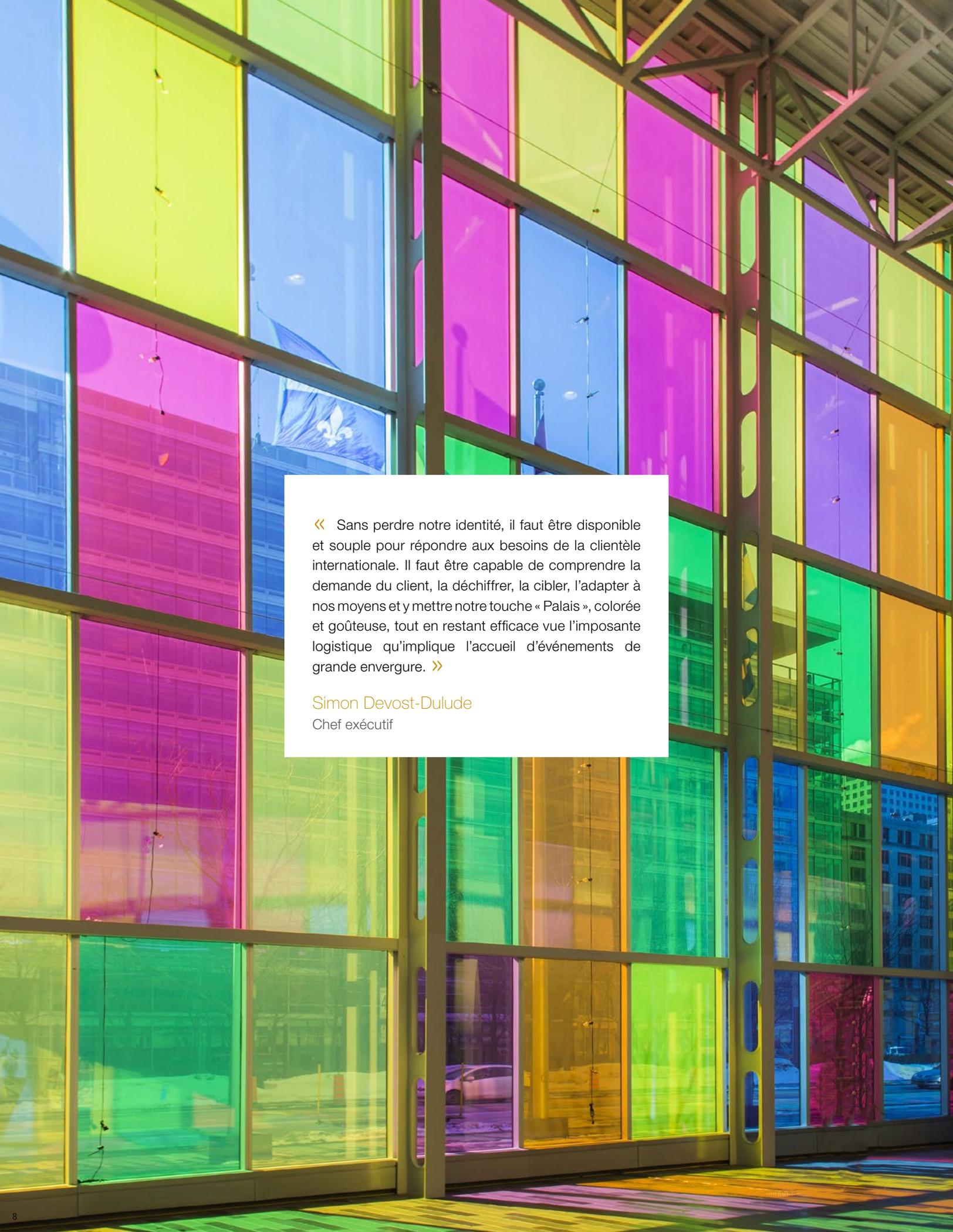


## UN CHEF-JARDINIER PASSIONNÉ

Branché sur les tendances culinaires, amateur de nouveautés, il aime mettre à l'honneur les produits locaux et ne rate pas une occasion de profiter de la récolte issue des jardins du Palais. Meticuleux, il se soucie des moindres détails afin d'offrir à chaque convive une expérience sans pareil. Son secret? Une brigade au savoir-faire inégalé, mais surtout, des plats qui se démarquent par l'harmonie des saveurs et la fraîcheur des aliments!







« Sans perdre notre identité, il faut être disponible et souple pour répondre aux besoins de la clientèle internationale. Il faut être capable de comprendre la demande du client, la déchiffrer, la cibler, l'adapter à nos moyens et y mettre notre touche « Palais », colorée et goûteuse, tout en restant efficace vue l'imposante logistique qu'implique l'accueil d'événements de grande envergure. »

Simon Devost-Dulude  
Chef exécutif

































## UN CHEF PÂTISSIER DÉBORDANT DE CRÉATIVITÉ

Rares sont les centres de congrès qui conservent une brigade en pâtisserie. Le Palais des congrès est fier de pouvoir compter sur le savoir-faire de cette équipe toujours prête à concocter des desserts raffinés.

« En planifiant avec le chef exécutif la finale d'un menu, on se concentre sur les produits du Québec, les fruits et le miel de notre jardin pour développer des idées, les faire germer et poursuivre la recherche et le développement, en remettant parfois en question les propriétés des aliments, jusqu'à ce qu'on arrive à un résultat qui plaira à notre client. On est là pour le client avant tout. »

Mevin Kalasopaten  
Chef pâtissier

























« Comme le terme brigade l'indique bien, mon équipe, c'est en quelque sorte une deuxième famille, ou plutôt une confrérie hiérarchisée. Bien sûr, cette notion de hiérarchie est très importante en cuisine pour garder le contrôle, mais il y a moyen d'être un chef exigeant sans être désagréable.

J'essaie d'être un bon communicateur, d'impliquer les personnes pour qu'elles se sentent concernées. Je pense que c'est comme ça que l'on tire le meilleur des gens. Il faut sentir que l'on va tous dans la même direction. J'agis comme chef d'orchestre et je mets à profit les forces de chacun. »

Simon Devost-Dulude  
Chef exécutif



















« À la demande de notre organisation et de nos partenaires, nous avons tenu un grand banquet, une réception de bienvenue et de petites réceptions avec des délégués de marque, et nous n'avons que de bons mots pour Capital Traiteur. Du service jusqu'à la nourriture, tout était impeccable. »

Jessica Mathieu  
UICC World Cancer Congress  
1 800 délégués



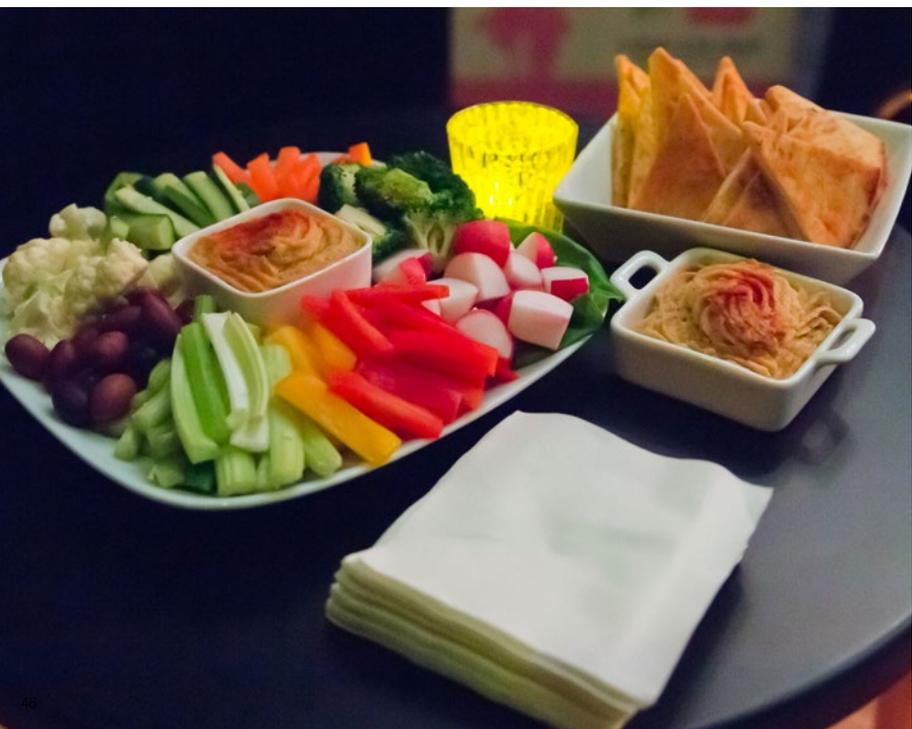


« De mon point de vue, le Palais se révèle être absolument bien équipé aussi pour les séances en petits groupes, pour des déjeuners majeurs tels que celui nous avons avec plus de 2000 personnes. La nourriture et le service étaient parfaits. Pas de problème du tout! Le personnel du Palais forme une équipe de première classe! »

**Robert S. Scott**

Président du conseil du Rotary International  
101<sup>e</sup> Convention du Rotary International  
18 000 délégués







« Au nom du comité organisateur du World Biomaterials Congress, j'aimerais souligner le dévouement sans relâche de toute l'équipe de Capital Traiteur, qui a fait de cette édition la plus réussie à ce jour. »

Isabel Stengler, CMP

Présidente, IS Event Solutions  
World Biomaterials Congress 2016  
4 000 délégués





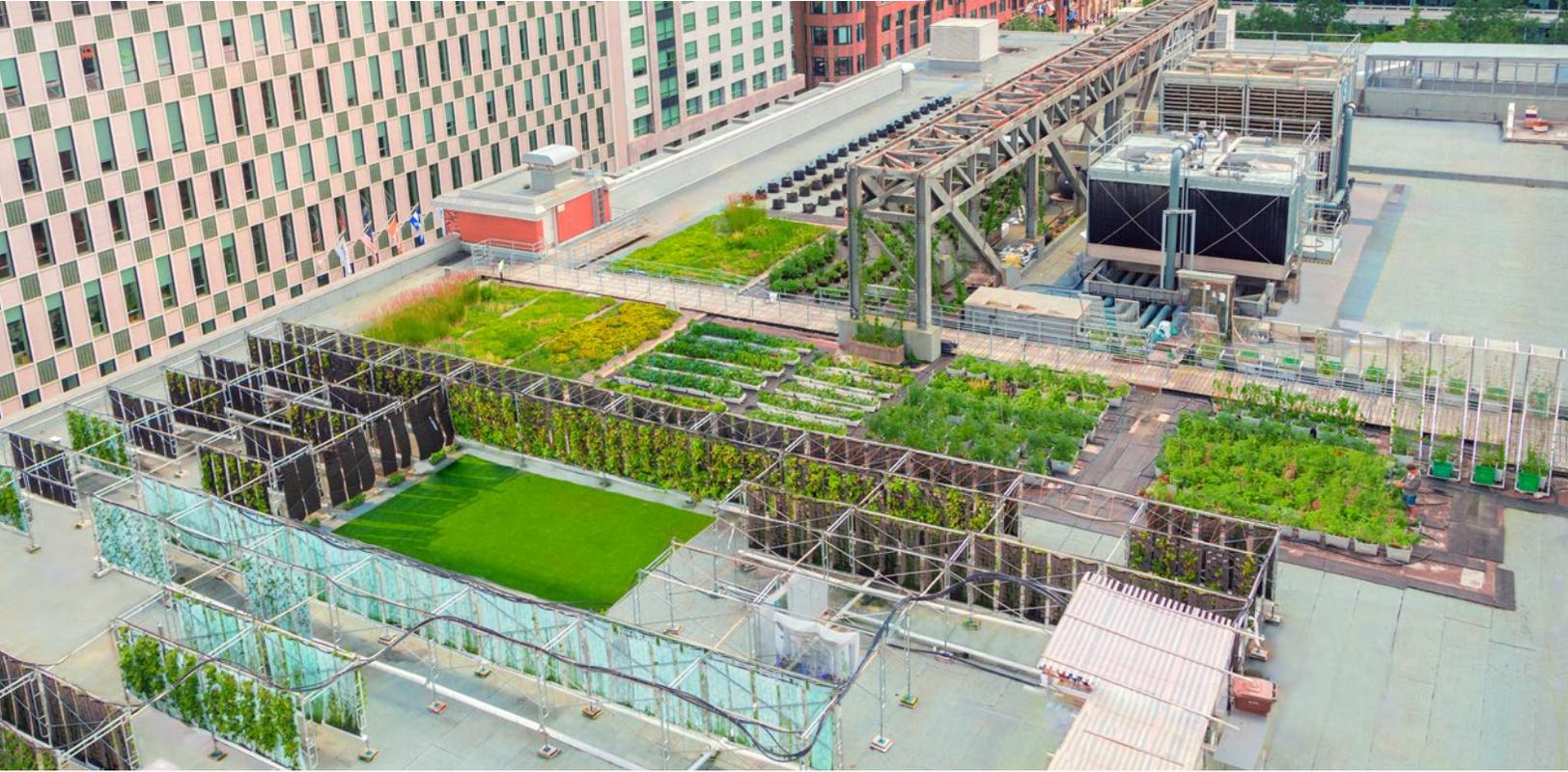




## Laboratoire d'agriculture urbaine du Palais des congrès de Montréal

Le Palais des congrès de Montréal est la principale vitrine d'expérimentation et de promotion des technologies et techniques en agriculture urbaine au Québec grâce à ce vaste projet consacré au verdissement de ses toits.

[congresmtl.com/laboratoire](http://congresmtl.com/laboratoire)





Depuis 1983, le Palais des congrès de Montréal poursuit un parcours qui a permis de générer des recettes touristiques importantes grâce aux milliers d'événements accueillis. Partenaire du savoir et chef de file en développement durable, il contribue au rayonnement international de la métropole à titre de destination de premier plan.





Communiquez avec nous au **1 877 223-7143**  
ou **[evenements@congresmtl.com](mailto:evenements@congresmtl.com)**