

DEVOUR!®

THE FOOD FILM FEST

Les Chefs les plus en vue de Montréal vous préparent un festin pour Le 15e Anniversaire de Devour! The Food Film Fest

- *Danny Smiles, du restaurant Le Violon (élu Meilleur Nouveau Restaurant du Canada), fera son retour au Festival.*
- *Il est accompagné du chef Antonin Mousseau-Rivard, du restaurant Le Mouso, présenté dans le Guide Michelin; et de Massimo Piedimonte, demi-finaliste de la saison 22 de Top Chef sur Bravo et propriétaire du Cabaret l'Enfer, Emma Cardarelli, Janice Tiefenbach, l'équipe derrière Nora Gray, Elena et Gia ainsi qu'Ariel Schor de Beba, classé 7e sur la liste des 100 meilleurs restaurants du Canada.*
- *Parmi les films phares du Festival de cette année : le Film d'Ouverture du Gala Blueberry Grunt, réalisé par la réalisatrice terre-neuvienne Sherry White, et la première canadienne du film Animals in War tourné en Ukraine.*
- *Parmi les nouveaux événements du Festival : le Marché Nocturne Montréalais, le Pugilat de Poutine où les chefs de la côte Est et de Montréal se disputeront le titre de Roi de la Poutine et le brunch des Golden Tines Awards où le chef Jean-Sébastien Giguère présentera sa célèbre cabane à sucre, la Cabane du Coureur.*



Wolfville, Nouvelle-Écosse, le 4 septembre 2025 : Croquez Montréal à pleines dents depuis Wolfville en Nouvelle-Écosse du 20 au 26 octobre. Devour! The Food Film Fest, le plus grand festival dédié au cinéma et à la gastronomie au monde, célèbre son 15e Anniversaire avec une explosion gastronomique mettant à l'honneur des cinéastes primés, les chefs montréalais les plus en vogue et plus de 30 chefs, producteurs alimentaires et innovateurs en boissons du Canada Atlantique. Tourisme Montréal et Air Canada offrent également à deux gourmets la chance de gagner un weekend gastronomique de rêve à Montréal pour y découvrir sa scène culinaire électrique. Le programme complet, le concours et les billets sont maintenant disponibles sur www.devourfest.com.

Cette année, le Festival propose 57 événements, dont 47 films, 24 projections, un nouveau Marché Nocturne Montréalais, le Pugilat de Poutine, le brunch des *Golden Tines Awards* avec la Cabane à Sucre, le Gala d'Ouverture *Taste of NS*, le Gala des Chefs & Courts Métrages, Les Dîners au Caveau et au domaine viticole Lightfoot & Wolfville. Le samedi, nous célébrerons nos racines acadiennes et louisianaises sur nos vélos avec le Tour de L'Acadie, avec un Fais-do-do placé sous le signe du Homard et avec un concert du groupe *Dwayne Doopsie and the Zydeco Hellraisers*, nominé aux Grammy Awards, gracieusement offert par Louisiana Tourism.



« Il n'y a pas de meilleure façon de célébrer notre 15e anniversaire qu'en mettant en valeur nos talents et notre patrimoine culinaire canadiens », déclare Michael Howell, Directeur Éde Devour! The Food Film Fest. « Au cours des 15 dernières années, nous avons accueilli plus de 99 000 invités, servi plus de 75 000 repas, mis en lumière 525 chefs, producteurs et innovateurs de l'industrie de la boisson du Canada Atlantique. Nous avons aussi aidé 750 apprentis cuisiniers de la Nouvelle-Écosse, de l'Ontario et de la Colombie-Britannique à accéder à des formations de qualité et à des mentorats. Nous sommes reconnaissants du soutien des communautés wolfvilloise et internationale qui ont contribué à faire de la Nouvelle-Écosse une destination gastronomique de premier plan. »

Le chef Danny Smiles, du restaurant **Le Violon**, récemment couronné Meilleur Nouveau Restaurant du Canada, sera rejoint par le chef Antonin Mousseau-Rivard, reconnu par le guide Michelin et propriétaire du restaurant **Le Mouso**, par Massimo Piedimonte, demi-finaliste de *Top Chef*, du restaurant **Cabaret l'Enfer**, et par Ariel Schor du restaurant **Beba**, classé 7e dans la Liste des 100 Meilleurs Restaurants du Canada. Emma Cardarelli, Janice Tiefenbach et le sommelier Ryan Gray – l'équipe dynamique derrière les restaurants Nora Gray, Elena et Gia – seront également de la partie avec Stephanie Labelle de la Pâtisserie Rhubarbe, Jean-Sébastien Giguère du restaurant Coureur des bois, Renée Deschenes-O'Hagan et Elias Louie Deligianis du Bistro La Franquette. Les festivaliers pourront déguster les créations des chefs montréalais à tous les niveaux, des dîners de gala à la poutine, en passant par les bouchées du marché nocturne et les plats signature des ateliers culinaires.

« Montréal est reconnue en sa qualité de capitale des Festivals au Canada, elle est réputée pour son mélange unique de charme européen et d'ambiance nord-américaine », explique Yves Lalumière, PDG de Tourisme Montréal. « Et notre scène culinaire dynamique et accueillante nous distingue vraiment. En tant que capitale mondiale de l'agriculture urbaine et avec près d'un quart des mentions dans la liste des 100 Meilleurs Restaurants du Canada en 2025, Montréal est une destination incontournable pour les amateurs de gastronomie. Nous espérons que l'édition de cette année incitera les Canadiens de l'Atlantique à découvrir les incroyables délices culinaires de notre ville ! »

Parmi plus de 300 candidatures, le programme de cette année comprend 47 films qui embarquent le public pour un voyage culinaire autour du monde. La réalisatrice terre-neuvienne Sherry White et l'acteur principal Joel Thomas Hynes ouvriront le Festival avec *Blueberry Grunt* qui raconte comment la cueillette annuelle de bleuets – en apparence innocente – d'un couple tourne mal. Le film sera suivi de la grande soirée Devour! qui mettra à l'honneur le groupe néo-écossais Blueberry Grunt dans une prestation à ne pas manquer. *Le Dernier repas*, le film québécois mis à l'honneur le jeudi, raconte l'histoire émouvante d'un homme au passé troublé qui, alors qu'il se meurt d'un cancer, renoue avec sa fille grâce à ses plats haïtiens. L'équipe de Rhombus Media présentera *Still Single*, court métrage suivant le Chef Masaki Saito, l'unique chef canadien Doublement Étoilé au guide Michelin, alors qu'il redéfinit l'expérience de l'*omakase*. La projection du samedi, *Animals in War*, a été rendue possible par des artistes ukrainiens et internationaux ainsi que l'activiste Sean Penn qui ont voulu nous partager les conséquences écologiques – souvent négligées – des conflits à travers la vie d'un lapin, d'un loup et d'une vache. Parmi les courts métrages locaux de Nouvelle-Écosse présentés, citons *Priced to Thrill*, *the Gateway Meat Market* et *The ABCs of Oysters*, l'histoire de Trevor et Michelle, ostréiculteurs de première génération, qui ont quitté leurs emplois dans le secteur privé pour se consacrer à leur passion sur l'île de Sober.

*« La nourriture est notre langage de l'amour, et depuis 15 ans, nous élaborons des programmes cinématographiques qui soulignent son importance à travers différents points de vue », explique Lia Rinaldo, Directrice générale de Devour! The Food Film Fest. « Nous sommes heureux d'annoncer que, cette année, notre programme est composé à 45 % de contenu cinématographique canadien, dont trois longs métrages dramatiques québécois dans le cadre de notre sélection phare. Le Film d'Ouverture du Festival de Cannes de cette année, *Partir un jour*, réalisé par la Française Amélie Bonnin, clôturera le Festival. Nous sommes*



également ravis que la célèbre critique gastronomique montréalaise Lesley Chesterman se joigne au jury des Devour! Golden Tines Awards. »

Pour célébrer notre 15e Anniversaire, en plus de nos laissez-passer VIP All Access, le Festival lance des « laissez-passer journaliers » qui permettent aux amateurs de gastronomie et de cinéma de profiter chaque jour de trois des événements phares du Festival. Le programme complet est téléchargeable ici. Vous pouvez également vous rendre sur devourfest.com pour acheter vos billets.

- Contexte de l'événement + Photos des médias + B-Roll

-30-

À propos :

Devour! The Food Film Fest est le plus grand festival dédié au cinéma et à la gastronomie au monde. Le programme finement élaboré du Festival met en lumière les tendances et les enjeux actuels en matière d'alimentation, l'agriculture, la durabilité et les répercussions qu'ont les systèmes alimentaires contemporains sur nos vies, tout en mettant à l'honneur des chefs internationaux et locaux qui nous font savourer le grand écran.

Contact Presse :

Natasha Compton

BeCurious PR

natasha.compton@becuriouspr.com

902.499.4095