



For Immediate Distribution

Les Canadiens peuvent cuisiner comme un chef étoilé au Michelin grâce aux nouveaux kits repas de Goodfood et St. Lawrence

Ces kits repas en édition limitée pourront être commandés à travers la nation afin d'améliorer l'expérience gastronomique à la maison

TORONTO, 15 août 2023 -- Goodfood Market Corp. (« Goodfood » ou « la Société ») (TSX : FOOD) a fait équipe avec le restaurant St. Lawrence, étoilé au Michelin, pour apporter des kits repas exclusifs aux Canadiens pendant une période limitée uniquement.

En tant que marque de kits repas canadienne numéro 1, Goodfood livre des ingrédients frais et des kits repas concoctés par un chef directement sur le pas de la porte des consommateurs, les encourageant à découvrir de nouvelles recettes et cuisines. Le nouveau partenariat avec St. Lawrence, l'un des restaurants les plus renommés du Canada, démontre davantage l'engagement de la marque à offrir des repas de haute qualité aux consommateurs, pour une expérience gastronomique améliorée.

À compter d'aujourd'hui, les abonnés de Goodfood dans tout le pays seront en mesure de commander les kits repas en édition limitée pour le *poulet piccata au citron* et la *truite steelhead en papillote*, développés en collaboration par Jean-Christophe (J-C) Poirier, propriétaire et chef de St. Lawrence, et Jordana Rebner, cheffe principale de Goodfood. La recette de la truite apparaît aussi dans le nouveau livre de cuisine du chef J-C, « *Where the River Narrows* », fortement inspiré de son héritage québécois et présentant de nombreux plats figurant au menu de St. Lawrence.

« J'ai ouvert St. Lawrence en guise d'hommage sincère à ma ville natale de Saint-Jérôme et pour partager mon amour de la cuisine québécoise », a déclaré *J-C Poirier, chef et propriétaire de St. Lawrence*. « À travers mon partenariat avec Goodfood, je me réjouis d'apporter certaines de mes recettes préférées sur le pas de la porte des Canadiens, tout en les aidant à avoir davantage confiance dans leur cuisine et, bien sûr, à apprécier davantage l'art culinaire. »

Basé à Vancouver, St. Lawrence a fièrement reçu une étoile au guide Michelin l'année dernière (2022). Désormais, avec des fiches de recettes faciles à suivre et des ingrédients préportionnés, Goodfood offre aux Canadiens la confiance nécessaire pour préparer un plat étoilé au Michelin et améliorer leur expérience gastronomique à la maison.

« Chez Goodfood, nous avons pour priorité de rendre la préparation de plats délicieux et améliorés accessibles plutôt qu'intimidants », a commenté *Jordana Rebner, cheffe principale de Goodfood*. « Ayant lancé des kits repas avec Aloette Go dans le courant de l'année, il s'agit de notre deuxième partenariat avec un restaurant et il témoigne de notre engagement à aider les Canadiens à améliorer leurs aptitudes culinaires tout en les inspirant suffisamment pour qu'ils explorent de nouvelles recettes. »

Composés d'ingrédients frais d'origine locale, les kits repas St. Lawrence seront livrés à l'échelle nationale

entre le 11 septembre et le 3 novembre. Les Canadiens peuvent se rendre sur *makegoodfood.ca* pour commander leurs kits repas et parcourir la large variété disponible, comprenant des options de repas néo paléo, kéto, végétariens et, plus récemment, à base de protéines organiques.

À propos de Goodfood

Goodfood (TSX : FOOD) est une marque de solutions de repas native du numérique de premier plan au Canada, proposant des repas frais et des compléments qui permettent aux consommateurs de tout le pays de déguster des plats délicieux chez eux chaque jour. L'équipe de Goodfood bâtit la marque alimentaire la plus appréciée du millénaire au Canada, ayant pour mission de créer des expériences qui suscitent la joie et aident notre communauté à vivre plus longtemps sur une planète plus saine. Les clients de Goodfood ont accès à des produits exceptionnellement frais et délicieux, ainsi qu'à des prix exclusifs, rendus possible par son équipe culinaire de classe mondiale ainsi que sa technologie et ses infrastructures direct-to-consumer. Nous avons pour passion de relier nos fournisseurs et fermes partenaires aux cuisines de nos clients tout en éliminant le gaspillage alimentaire et les coûteux frais généraux de détail. Les bureaux administratifs de la Société sont basés à Montréal, au Québec, tandis que ses installations de production sont situées dans les provinces du Québec et de l'Alberta.

À propos de St. Lawrence

Lancé à Vancouver, Colombie-Britannique, en 2017, St. Lawrence est un concept de restaurant palpitant qui propose un mariage entre la cuisine française classique ainsi que la culture et l'identité gastronomiques des Québécois. St. Lawrence est un projet qui passionne Jean-Christophe (J-C) Poirier, célèbre chef/propriétaire et lauréat du prix de Chef de l'année 2019 de Vancouver Magazine, qui apporte son attention aiguisée et son dévouement aux produits artisanaux et aux plus pures traditions en employant une approche haut de gamme, mais accessible, où aliments, boissons et ambiance se combinent pour une aventure gastronomique qui vous transporte comme nulle autre. St. Lawrence, l'un des restaurants les plus réputés du Canada, s'est fièrement vu décerner une étoile dans le guide Michelin en 2022. Le restaurant a reçu une série d'autres reconnaissances, dont de multiples prix de Restaurant de l'année, Meilleur établissement haut de gamme et Meilleur établissement français du Vancouver Magazine, un classement dans le « Top 6 » des 100 meilleurs restaurants du Canada (Canada's 100 Best Restaurants) en 2023, et il a été inclus dans la Liste des 50 meilleures découvertes au monde (World's 50 Best Discovery List).