

**Goodfood et le restaurant L'Abattoir, recommandé par le guide Michelin, lancent de nouveaux prêts-à-cuisiner exclusifs.**

*Ces prêts-à-cuisiner en édition limitée mettront en vedette des recettes du chef primé Lee Cooper.*

**TORONTO, le 29 octobre 2024** – Goodfood Market Corp. (« Goodfood » ou « la compagnie ») (TSX : FOOD) s'est associé au restaurant L'Abattoir, recommandé par le guide Michelin, pour élargir sa gamme de partenariats avec des restaurants.

En tant que prêt-à-cuisiner québécois n°1, le Marché Goodfood livre des ingrédients frais de la ferme et des recettes élaborées par des chefs directement à la porte de ses clients. Son dernier partenariat avec L'Abattoir permettra à ses membres de tout le pays de goûter à la cuisine d'inspiration française de l'un des 100 meilleurs restaurants du Canada. La marque poursuit ainsi sa mission d'offrir des expériences gastronomiques accessibles et de qualité restaurant, afin d'aider les Canadiens à découvrir de nouvelles saveurs et à aiguiser leurs compétences culinaires.

Goodfood et L'Abattoir proposeront deux délicieux prêts-à-cuisiner élaborés en collaboration avec Lee Cooper, chef cuisinier de L'Abattoir et Chef de l'année selon le Vancouver Magazine, et Jordana Rebner, chef cuisinière de Goodfood.

« Travailler avec Chef Jordana pour faire goûter aux Canadiens d'un océan à l'autre ce que nous offrons à L'Abattoir a été une expérience incroyable », a déclaré Lee Cooper, chef cuisinier et propriétaire de L'Abattoir. « Nous avons conçu des recettes pour mettre en valeur notre cuisine de la côte ouest d'inspiration française d'une manière à ce qu'elles puissent être recrées pour être savourées à la maison. »

Les membres du Marché Goodfood peuvent commander dès maintenant les prêts-à-cuisiner exclusifs *Piccata de côtelettes de porc avec l'os avec tomates cerises et piments shishitos grillés*, ou *l'Entrecôte de bœuf nourri à l'herbe avec sauce aux porcinis, haricots verts et pommes de terre au romarin frites à la poêle*. Ces prêts-à-cuisiner en édition limitée seront livrés dans tout le pays du 10 novembre au 7 décembre 2024.

« Chez Marché Goodfood, notre mission est de rendre la cuisine gastronomique plus accessible et plus agréable pour les cuisiniers amateurs de tous niveaux », a déclaré Jordana Rebner, chef cuisinière chez Marché Goodfood. « Nous espérons que cette dernière collaboration avec L'Abattoir permettra aux Canadiens de développer davantage leurs compétences culinaires sans se sentir intimidés par des recettes compliquées ou difficiles à suivre. »

Ces derniers prêts-à-cuisiner en édition limitée s'ajoutent à la liste de collaborations du Marché Goodfood avec les meilleurs restaurants canadiens, notamment l'étoilé Michelin, St. Lawrence, Aloette et The Bicycle Thief. Les Canadiens peuvent visiter [marchegoodfood.ca](http://marchegoodfood.ca) pour parcourir le menu de prêts-à-cuisiner, y compris des options pour les régimes paléo, céto, végétarien et végétalien.

###

### **À propos de Marché Goodfood**

Marché Goodfood (TSX : FOOD) est une marque de solutions de repas de premier plan au Canada, offrant des ingrédients frais et des recettes faciles à suivre livrés à domicile partout au pays. En mettant l'accent sur des repas de haute qualité et sur la durabilité, Marché Goodfood relie les fermes canadiennes aux cuisines de ses membres, contribuant ainsi à réduire le gaspillage alimentaire et à éliminer les frais généraux de vente au détail. Marché Goodfood, dont le siège social se trouve à Montréal (Québec), exploite des installations de production au Québec et en Alberta.

### **À propos de L'Abattoir**

Depuis son ouverture en 2010, L'Abattoir est une pierre angulaire de la scène gastronomique de Vancouver, alliant les traditions culinaires françaises aux saveurs du nord-ouest du Pacifique. Dirigé par le chef cuisinier Lee Cooper, L'Abattoir a reçu de nombreuses distinctions, notamment la reconnaissance du guide Michelin et une place constante sur la liste des 100 meilleurs restaurants du Canada. L'attention que porte le chef Cooper aux détails et son engagement à créer des expériences gastronomiques exceptionnelles font de L'Abattoir une destination incontournable pour les amateurs de cuisine.

### **CONTACTS MÉDIAS :**

Ellie Pepper  
Agnostic  
[epepper@thinkagnostic.com](mailto:epepper@thinkagnostic.com)