



LE BISTRO KÓZ REMPORTE UN PRESTIGIEUX WINE SPECTATOR AWARD

Magog (Québec), le 26 juin 2024. — Kóz, bistro d'inspiration méditerranéenne situé sur les rives du lac Memphrémagog, est d'heureux d'annoncer qu'il a remporté un Wine Spectator Restaurant Award. Ce prestigieux prix, offert par le magazine du même nom, reconnaît des restaurants dont la carte des vins est parfaitement adaptée à son type de cuisine, offre une sélection des plus intéressantes et s'adresse à un grand éventail d'amateurs de vin.

Également, il y a moins de 4 000 gagnants à travers le monde chaque année, ce qui en fait une récompense des plus prisées. D'ailleurs, seulement trois restaurants, incluant le nôtre, se méritent ce prix dans la belle région des Cantons-de-l'Est.

« Nous sommes extrêmement fiers de cette reconnaissance, qui reflète notre engagement à offrir une expérience unique et complète à nos invités. Elle devrait contribuer à la renommée du bistro Kóz, un établissement encore relativement jeune, mais dont la popularité est en pleine expansion. Je tiens à remercier principalement Michael Otaka, notre sommelier plus que passionné, qui a travaillé très fort et continue de le faire afin de nous offrir une carte des vins tout à fait exceptionnelle! », affirme Mme Élyse L'Espérance, présidente et codirectrice générale de PAL+ | Expériences touristiques, dont le bistro Kóz fait partie.

UNE CARTE UNIQUE

En plus de bières, cocktails signature, *mocktails* et autres boissons, le Kóz possède bien sûr une superbe carte des vins. Elle évolue régulièrement au gré des saisons depuis l'ouverture du restaurant, et offre généralement une bonne centaine de produits différents.

On y retrouve de nombreuses importations privées mais principalement, des vins plus inusités provenant de différents pays comme la Grèce, le Liban, la Géorgie, la Turquie, la Syrie, l'Arménie, la Roumanie, Chypre... S'y trouvent également quelques choix de vins locaux comme ceux du vignoble Le Cep d'Argent; bref, de belles découvertes pour tous les goûts!

Michael Otaka est souvent sur place pour rencontrer les invités, mais toute l'équipe est bien formée afin de les conseiller pour un choix de vin s'alliant à merveille avec les mezzés commandés ou le menu découverte à partager. D'ailleurs, la carte des vins présente aussi des suggestions de l'équipe : en effet, plusieurs membres de l'équipe de service y notent leur produits coup de cœur, ce qui peut également orienter les invités dans leur choix.

« En arrivant au bistro Kóz, j'avais déjà une vision précise de ce que je voulais faire au niveau de la carte des vins, et je savais qu'elle devait être originale! J'ai travaillé fort, fait beaucoup de recherches et rencontré de nombreux vigneron afin de bien garnir notre cave à vins. Mon objectif avec la carte est de faire découvrir de petits trésors à nos invités et de mettre en valeur le menu de notre chef, Geneviève Filion. D'ailleurs, comme plusieurs sont des importations privées et donc souvent disponibles en petites quantités, beaucoup de vins changent de façon assez régulière », ajoute M. Michael Otaka.

DES ÉVÉNEMENTS EXCLUSIFS

Finalement, le Kóz a présenté son premier *winemaker dinner* l'année dernière, qui fût un beau succès et sera le premier d'autres événements du même genre. Cette soirée consiste en un succulent souper présentant des créations de chef Geneviève Filion spécialement pour l'occasion, le tout se mariant parfaitement aux vins d'un vignoble à l'honneur. En 2023, c'est Fragou Wines qui était célébré avec une dégustation des produits et une présentation de la vigneronne Anastasia Fragou, arrivée tout droit d'Athènes pour l'occasion.

UNE EXPÉRIENCE INOUBLIABLE

Ouvert en 2021, le bistro Kóz se trouve directement sur les rives du légendaire lac Memphrémagog, à même l'hôtel Versō. On y retrouve un savoureux menu d'inspiration méditerranéenne de l'Est, un service chaleureux et attentionné, le tout dans un chic décor à mi-chemin entre South Beach et Manhattan. Même si sa salle à manger est sublime, c'est la vue de sa terrasse à deux étages sur le lac qui vole vraiment la vedette. Pas besoin de prendre l'avion : Kóz, c'est un voyage en soi!

VISITER LE KÓZ

1150, rue Principale Ouest
Magog (Qc) J1X 2B8

www.bistrokoz.ca

info@bistrokoz.ca
819 843-6714



À PROPOS

Le bistro Kóz fait partie des 8 établissements du groupe PAL+, un créateur d'expériences touristiques authentiques des Cantons-de-l'Est. PAL+, c'est l'histoire d'un visionnaire, un rêveur, un gars bien d'ici. Vraiment, c'est une histoire d'amour entre un homme et la région qui l'a vu grandir. C'est la preuve qu'ensemble, on peut mieux bâtir, innover et être créatifs!

Avec deux hôtels, quatre restaurants, une crèmerie et un bateau de croisière, le groupe offre des produits uniques en région et figure parmi les plus grands joueurs du domaine touristique des Cantons-de-l'Est. Créé par l'homme d'affaires André L'Espérance et désormais dirigé par sa fille, Élyse L'Espérance avec son conjoint Samuel Anderson, PAL+ emploie plus de 350 employés à Magog, Orford et Sherbrooke en haute saison, et offre des expériences uniques d'hôtellerie, de restauration et d'attrait touristiques : l'Espace 4 Saisons | l'hôtel Versō | le Bistro 4 Saisons | le Burger Pub | le bistro Kóz | le OMG Resto | LeCornet | et le bateau de croisière d'Escapades Memphrémagog.

SOURCE

Mme Élyse L'Espérance
Présidente et codirectrice générale,
PAL+ | Expériences touristiques

819 345-4444
elyse@palplus.ca