

POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

Le 2 mars 2021

**Voilà par Sobeys, Farm Boy et Oliver & Bonacini Hospitality annoncent
une entente exclusive afin de proposer des plats gastronomiques
aux clients de la région du Grand Toronto**

Toronto (Ontario) – Voilà par Sobeys est fière d'annoncer un partenariat exclusif avec Oliver & Bonacini Hospitality (O&B), l'une des marques de restaurants et de traiteurs les plus novatrices au Canada. Ce nouveau partenariat offrira aux clients de Voilà par Sobeys de la région du Grand Toronto une expérience culinaire gastronomique à la maison. Les plats d'O&B seront préparés et emballés par des chefs dans les cuisines laboratoires de Farm Boy.

À compter d'aujourd'hui, les clients pourront commander une sélection des plats les plus populaires d'O&B en même temps que leurs commandes d'épicerie par l'entremise de Voilà par Sobeys, un service de commande en ligne et de livraison d'épicerie de pointe lancé en juin 2020. Pour commencer, nous offrirons les plats les plus vendus, comme le pâté au poulet artisanal, la tourtière du Bannock, le poulet piri-piri du Leña et la soupe à l'oignon gratinée de la Maison Selby. Voilà par Sobeys, Farm Boy et O&B s'attendent à ce que le partenariat et les options de repas évoluent constamment au fil du temps. Les plats sont livrés précuits et congelés, dans des emballages prêts à réchauffer.

« La dernière année a été la période la plus difficile à laquelle le secteur de la restauration a dû faire face, et c'est ce qui a motivé notre équipe à innover et à changer de cap comme nous n'aurions jamais pu l'imaginer auparavant », a déclaré Andrew Oliver, président et chef de la direction d'Oliver & Bonacini Hospitality. « Nous sommes très heureux de nous associer à Farm Boy et à Voilà par Sobeys pour lancer cette idée et permettre à certains de nos employés de reprendre le travail. Nos talentueux chefs ont consacré d'innombrables heures à adapter et à perfectionner ces recettes en ayant à l'esprit les personnes qui cuisinent à la maison, et nous sommes ravis d'offrir maintenant un avant-goût de l'expérience d'un repas au restaurant directement aux amateurs de bons plats de la région du Grand Toronto. »

Les clients peuvent maintenant ajouter ces repas préparés par O&B à leur panier d'épicerie hebdomadaire à l'adresse Voila.ca, en même temps que les produits frais et les articles essentiels d'épicerie de Sobeys, ainsi que leurs produits préférés de Farm Boy, pour une livraison à domicile fiable et pratique.

« Au milieu de ce cycle apparemment sans fin de confinement, l'expérience d'un repas au restaurant manque beaucoup aux clients et aux communautés de la région du Grand Toronto », a déclaré Jeff York, partenaire et conseiller spécial pour Sobeys et Farm Boy. « L'ensemble de l'industrie alimentaire doit se mobiliser derrière les restaurants pour créer un terrain propice qui leur permettra de continuer à innover. Certaines des tendances et innovations culinaires les plus emballantes sont le fait de petits producteurs et restaurants locaux. Par cette collaboration, nous soutenons l'industrie de la restauration afin qu'elle continue d'innover, de s'épanouir et de prospérer, même face à la pandémie. Ce n'est que le début d'un partenariat incroyable fondé sur l'innovation alimentaire. »

Voilà par Sobeys et Farm Boy, qui font toutes deux partie de la famille de bannières d'Empire, ont collaboré avec O&B pour concrétiser ce nouveau partenariat. Les cuisines de Farm Boy prépareront les repas en vente sur Voila.ca.

À PROPOS DE Voilà par Sobeys

Voilà par Sobeys, propulsé par le moteur de recherche d'épicerie en ligne d'Ocado Group plc (« Ocado »), exécute les commandes par l'intermédiaire d'un centre de traitement des commandes (« CTC ») de pointe situé à Vaughan, en Ontario. Les robots du CTC préparent les commandes dans un entrepôt automatisé, ce qui réduit au minimum la manipulation des produits, tandis que les employés de Voilà utilisent des procédures améliorées de désinfection contre la COVID-19 pour livrer les commandes au domicile des clients en toute sécurité. Depuis le lancement de son service de livraison à domicile dans la région du Grand Toronto en Ontario, Voilà par Sobeys a poursuivi son expansion en lançant un service de collecte en voiture en Nouvelle-Écosse et en Alberta. Les clients peuvent passer leur commande en ligne sur voila.ca ou sur l'application mobile téléchargeable Voilà.

À PROPOS d'Oliver & Bonacini Hospitality

Oliver & Bonacini est l'une des plus importantes entreprises du secteur de la restauration au Canada et exploite un éventail diversifié de restaurants et d'espaces événementiels uniques et novateurs. Avec 26 restaurants préparant des plats sur mesure à Toronto, à Montréal, à Saskatoon, à Calgary et à Edmonton, Oliver & Bonacini propose une vaste gamme de styles culinaires : des restaurants de grillades aux microbrasseries, en passant par la gastronomie française moderne et la cuisine artisanale canadienne. Son éventail de restaurants comprend le Canoe, l'Auberge du Pommier, le Jump, le Bannock, le Leña, le Liberty Commons à la brasserie Big Rock, la Maison Selby, le Bar George et le Braven and Alchemy, pour n'en nommer que quelques-uns. La division de l'entreprise chargée des repas et des événements privés, Oliver & Bonacini Events and Catering, gère plusieurs espaces événementiels de grande envergure, entre autres le The Carlu, le Malaparte au TIFF Bell Lightbox et la Chambre de commerce de la région de Toronto. L'entreprise a été fondée en 1993 par Peter Oliver et Michael Bonacini. Le chef Bonacini participe actuellement à titre de juge à l'émission MasterChef Canada de CTV, et il anime l'émission Bonacini's Italy sur la chaîne Gusto. Oliver & Bonacini attribue son succès au développement d'une solide culture d'entreprise, où l'excellence en matière de qualité des aliments et de service est ce qui importe le plus.

Personne-ressource d'Empire pour les médias

Karen White-Boswell
Directrice, communications externes
Sobeys inc.
416 779-2319
Karen.White-Boswell@sobeys.com

Personne-ressource d'Oliver & Bonacini Hospitality pour les médias

Rebecca Spence
Directrice, relations publiques et communications
Oliver & Bonacini Hospitality
416 485-8047
Rebecca.Spence@oliverbonacini.com