



## UN CONCEPT ÉTONNANT, UNE CUISINE NOVATRICE

Dominic Labbé, gérant et  
Billy Leang, copropriétaire.

Une famille au sens des affaires aiguisé, des idées de grandeur et une riche expérience dans la restauration ont résulté en un restaurant asiatique nouveau genre à Québec.

**Portrait du Calao, le resto authentique de l'Asie le plus couru en ville.**



### CHRONIQUES D'UNE FAMILLE AMBITIEUSE

La famille Leang est bien connue dans le paysage de la restauration de la Rive-Sud de Québec. Propriétaire des restaurants Délices d'Angkor, Délices de Thaïlande et Délices Pattaya, elle s'illustre à nouveau près de 20 ans plus tard à Québec. Aboutissement d'un travail acharné et d'un investissement de 2,3 M\$, l'établissement présidé par Buor Leang, son fils Billy et leurs trois associés ouvrait ses portes en juillet dernier.

### DES SAVEURS ET UNE AMBIANCE RICHES

Tous les prétextes sont bons pour se délecter de l'ambiance exotique du Calao. Pour déjeuner, *bruncher*, dîner ou souper, son design plonge sa clientèle dans l'univers du *Feng Shui*. Le bois, l'eau, représenté par un magnifique aquarium de **David Aquarium**, le feu, le métal et la terre sont les cinq éléments perceptibles dès l'entrée dans le restaurant.

Aussitôt entrés, nous pouvons sentir tout l'exotisme du Calao.



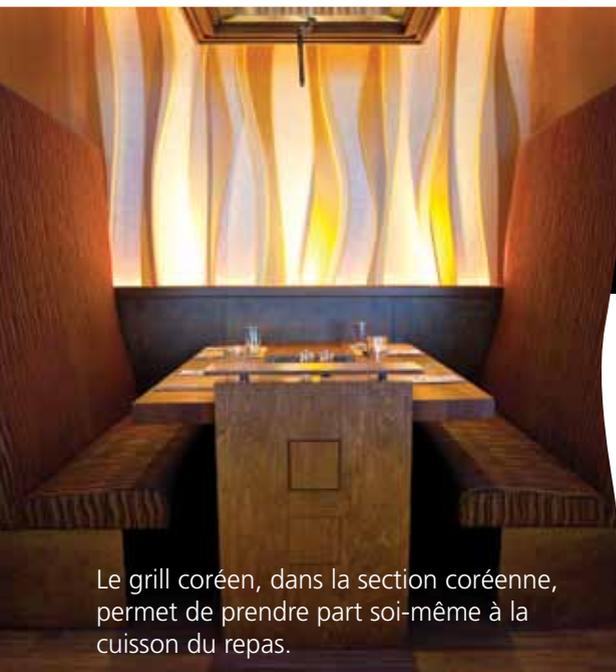


Situé dans le complexe Jules Dallaire, le Calao est le premier restaurant au Canada à utiliser la technologie LED pour l'éclairage de ses espaces publics.



## LÀ OÙ LA FUSION DEVIENT LA NORME

Son concept unique au Québec, celui de cuisine fusion asiatique, a tôt fait d'attirer une clientèle d'affaires et touristique friande de nouveautés. On y juxtapose les mets traditionnels québécois aux saveurs des quatre coins de l'Asie, soit la Chine, le Japon, la Corée et la Thaïlande. Toutefois, la famille Leang a choisi de faire affaire avec des fournisseurs bien de chez nous tels **Nador Café Epice** et le distributeur alimentaire **Service alimentaire Gordon** afin d'obtenir à temps et sans compromis des aliments frais.



Le grill coréen, dans la section coréenne, permet de prendre part soi-même à la cuisson du repas.

MERCI À NOS PARTENAIRES ET FOURNISSEURS

## SAVOIR S'ENTOURER D'EXPERTS

Plusieurs acteurs ont uni et continuent d'unir leurs forces afin de faire du Calao une réussite. Afin de constituer une équipe expérimentée et créative pour créer son concept, Monsieur Leang a fait appel à **DSD Groupe Design**. Sous la direction de Dimitri Smolens, designer d'intérieur certifié APDIQ, **DSD Groupe Design** se spécialise dans le design et le développement de commerces de détail et de restauration. «*Nous recherchons toujours à mettre en place les éléments qui feront du projet de notre client un succès en affaires, explique-t-il. Notre moto est le suivant: le succès est motivé par la force du design et l'énergie des idées judicieuses.*»

«*Nous avons beaucoup apprécié le dévouement et l'implication en profondeur de M. Smolens dans notre projet depuis le premier jour. En plus de son expertise dans notre projet, il nous a appuyés dans notre cheminement dès le début en nous conseillant sur des clauses techniques lors de nos négociations du bail*», témoigne l'équipe du Calao.

**Construction Réali-Tech** a été un acteur très impliqué dans la construction du restaurant. L'entreprise spécialisée en construction et aménagement intérieur a tout mis en œuvre pour satisfaire les besoins particuliers de la famille Leang et dispose d'un portfolio aussi vaste que varié, comprenant restaurants, centres d'achat et magasins de vente au détail. Le Calao a aussi bénéficié de l'expertise de **Puribec**, qui offre des produits et solutions de purification et de traitement de l'eau respectueux de l'environnement.



# CALAO

CUISINE FUSION ASIATIQUE

COMPLEXE JULES-DALLAIRE, 2820,  
BOUL. LAURIER, 2<sup>E</sup> ÉTAGE.

[WWW.CALAORESTAURANT.COM](http://WWW.CALAORESTAURANT.COM)  
418.653.4999



realitech.ca



514-947-1546

NADOR  
Café Épice

418-681-0696

