

## **Tim Wasylko, CCC, Executive Chef The Fairmont Le Château Montebello**

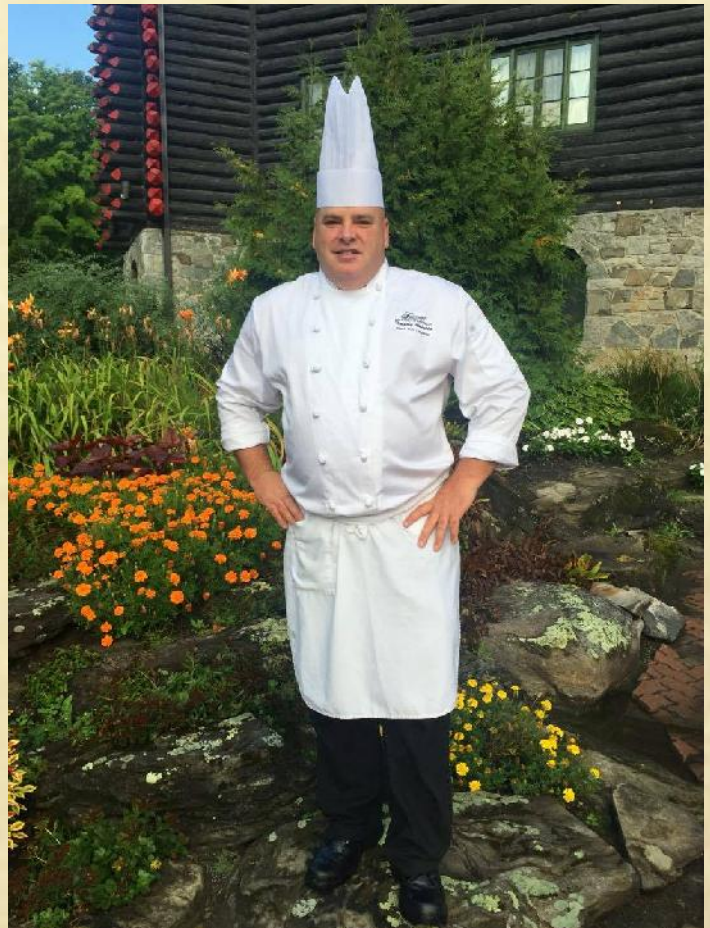


Tim Wasylko, CCC, Executive Chef.  
[Photo courtesy of Fairmont Hotels & Resorts]

Born and raised in a Ukrainian family, meals were always the focal point of gatherings in the Wasylko household. Among Tim's many food memories, one of his fondest was regularly making perogies with his mother and grandmother. Since then, Tim has always had a passion for food and for what it represents. It seemed natural that Tim found himself working in a variety of different restaurants and kitchens from an early age until eventually he realized that this was something he wanted to explore professionally.

While working through his apprentice hours as part of Algonquin College's Culinary Program, Tim held a variety

of positions including Sous Chef of a private golf club and Kitchen Manager in a couple of franchise restaurants. It wasn't until after graduation however that Tim felt his career finally was taking off when he accepted a position as Chef de Partie at the Canadian Pacific Château Whistler Resort in 1997. It was his very first opportunity to work alongside other industry professionals who taught him so much, not only from a culinary perspective, but also on aspects of customer service and what it means to be on the cutting edge.



In the garden at Fairmont Le Château Montebello

Later, Tim moved to Mont-Tremblant and worked as Executive Chef of the Château Beauvallon, which was at the time, a quaint 13-room inn which both he and his wife also managed. From 2000 to 2004, Tim took his skills south and was Chef Instructor at the Escuela Culinaria Internacional, in Toluca, Mexico. Before permanently

relocating back to Canada, Tim took one short term contract with the Canadian Armed Forces as a Chef and also became a Certified Food Stylist from the Culinary Institute of America. His time away gave him a greater career perspective; it taught him about the sheer power of food and the magnificent way it can bring people together or evoke strong emotions in one way or another.

Returning to Ottawa, Tim held different Executive Chef roles including Acting Executive Chef at the National Arts Centre where he had the privilege of working alongside the late Chef Kurt Waldele, great friend and mentor to many. In 2008, Tim joined Fairmont Le Château Montebello as Executive Sous-Chef. Montebello was Tim's first taste of a French-speaking brigade. For him, the fact that Château Montebello would buy fresh local products before it was even a trend is his best memory. Tim recalls local farmers knocking on the kitchen's back door to sell their freshly picked produce, with still a bit of dirt on their hands and boots. That's when he understood buying local was a way of life here. Meanwhile, Tim was also a Chef Instructor at Algonquin College in Ottawa. Ironically, Tim's first class as an Instructor was in the same classroom he stepped into 13 years prior as a student.



Tim left both Fairmont Le Château Montebello and Algonquin College and became the Executive Chef to the Official Residence of the Prime Minister of Canada at 24 Sussex. A true highlight of his career, this opportunity allowed Tim the honour to cook for some of the world's most powerful men and women while also taking care of all of the culinary needs of the Prime Minister and his family. Tim also got involved with several charities

including the Ottawa Mission and the Youth Services Bureau where he mentored youth and taught students how to cook with basic ingredients. It was his way to give back to the industry. He was also part of an elite Chefs Club known as Chefs des Chefs and also became a Certified Chef de Cuisine from the Southern Alberta Institute of Technology and the Canadian Federation of Chefs.



Along with his wife, Tim owns a successful catering and banquet venue south of Ottawa. He is also very dedicated to volunteer work in his region.

*"My favourite way to cook is to hit the market, farm stand or store and come straight to the kitchen. I really love to cook from the heart, for me food is attached to memories and emotions. I am hoping that after a guest has dined here at the Château that they associate their experience with the culture and essence of Quebec and leave the hotel thinking "WOW – That was Quebec!"*" – Tim Wasylko

---

Tim a grandi dans une famille ukrainienne où les repas étaient le point focal de leurs rassemblements. Parmi les nombreux souvenirs culinaires de Tim, il se souvient des moments qu'il passait avec sa mère et sa grand-mère en train de confectionner des perogies dans la cuisine familiale. Depuis ce temps, Tim a toujours eu une grande passion pour la cuisine et pour ce qu'elle représente. Il semblait naturel pour Tim d'explorer le domaine de la restauration à un jeune âge jusqu'au moment où il décide d'en faire une avenue professionnelle.

Tout accomplissant ses heures de stage par l'entremise de son programme de gestion culinaire au Collège Algonquin, Tim a occupé différents postes incluant Sous-Chef dans un club de golf privé et gérant des cuisines dans quelques restaurants franchisés. Ce n'est qu'après sa graduation en 1996 que Tim a senti sa carrière prendre un envol quand il a accepté de se joindre à la brigade du Canadian Pacific Château Whistler en 1997. Ce fut sa toute première occasion de travailler aux côtés de professionnels de l'industrie qui lui ont enseigné entre autre les aspects du service à la clientèle et l'importance d'être à la fine pointe des techniques culinaires.

Par la suite, Tim s'installe à Mont-Tremblant où il y travaille comme Chef exécutif au Château Beauvallon, qui était à cette époque une pittoresque auberge de 13 chambres, en plus de la gérer avec sa femme. De 2000 à 2004, Tim part à Toluca, au Mexique pour enseigner à la Escuela Culinaria Internacional. Avant de revenir de façon permanente au Canada, Tim travaille sur un projet de courte durée pour les Forces armées canadiennes. Pendant ce temps, il devient également styliste culinaire certifié de la Culinary Institute of America. Ses années loin du pays lui ont permis beaucoup de perspective face à sa carrière dont le pur pouvoir de la nourriture et la façon qu'elle peut rassembler les gens et évoquer de fortes émotions.

De retour à Ottawa, Tim a tenu différents rôles dont Chef exécutif par intérim au Centre national des arts

où il a eu le privilège de travailler aux côtés du chef Kurt Waldele, ami et mentor adoré de plusieurs. En 2008, Tim se joint à l'équipe du Fairmont Le Château Montebello en tant que Sous-chef exécutif. Ce fut sa première expérience au sein d'une brigade francophone et il garde de précieux souvenirs de l'abondance des produits locaux frais à sa portée. Tim se souvient encore des marchands qui se présentaient à la porte arrière de la cuisine pour vendre leurs produits fraîchement cueilli, les mains et les bottes encore recouverts de terre noire. C'est à ce moment qu'il a compris que c'était un mode de vie par ici. Pendant ce temps, Tim était également instructeur au Collège Algonquin où ironiquement, il donne sa première classe dans celle où il était entré 13 ans plus tôt en tant qu'étudiant.

Tim quitte le Château Montebello et le Collège Algonquin pour devenir Chef exécutif à la résidence officielle du Premier ministre du Canada au 24 Sussex. Réel point culminant de sa carrière, cette occasion unique lui a permis de cuisiner pour certains des dirigeantes et dirigeants les plus influents du monde tout en vaquant aux besoins culinaires du Premier ministre et de sa famille. Tim est également dédié au bénévolat dans sa région, entre autre à l'Ottawa Mission et au Bureau des services à la jeunesse d'Ottawa. Il a eu le plaisir d'enseigner aux jeunes comment cuisiner avec des ingrédients de base. C'est sa façon de remettre au suivant et de contribuer à l'industrie. Tim a fait partie du réputé club Chefs des Chefs et devient certifié Chef de Cuisine de l'Institut de technologie du Sud de l'Alberta et de la Fédération Culinaire Canadienne.

*Ma façon préférée de cuisiner est de me rendre au marché, à un kiosque de ferme ou à l'épicerie et de me diriger directement à la cuisine. J'aime vraiment cuisiner du cœur, pour moi la nourriture est symbole de souvenirs et d'émotions. J'espère qu'après qu'un invité ait dîné ici au Château, que l'expérience culinaire soit rattachée à la culture et l'essence du Québec. Que lorsqu'il quitte l'hôtel pense «WOW – Ça goûtait le Québec!» - Tim Wasytko*