



## La gastronomie avec Rollande Desbois

[Accueil](#) >> [Montréal en Lumière](#)

[Archives](#)

[Menu](#)

[Montréal en Lumière](#)

[Accueil](#)

[Archives](#)

[Contact](#)

[Infovins](#)

[Liens](#)

[Livres](#)

[Profil de Rollande](#)

[Propos gourmands](#)

[Recettes](#)

[Restaurants](#)

### Olivier Perret accueille Edgard Bovier du Lausanne Palace & Spa

**Olivier Perret, chef du Renoir, hôtel Sofitel, Montréal, accueille Edgard Bovier du Lausanne Palace & Spa**

C'est dans un restaurant bien rempli qu'a officié Edgard Bovier, chef étoilé de La Table d'Edgard du Lausanne Palace Spa, auprès d'Olivier Perret chef exécutif du Renoir. Le regard tourné vers la Méditerranée - la riviera italienne - le chef met en relief la qualité des produits. En entrée, une heureuse association de homard et d'artichaut barigoule aux noisettes du Piémont s'harmonisait au goût ; les noix de St-Jacques à la fleur de sel, recouvertes d'une ultra transparente feuille de lard de Colonnata sur une émulsion de vert de blettes, tendres et goûteuses ; le filet de bœuf aux truffes noires, dans l'esprit du filet de bœuf Rossini, réunissait les trois éléments de ce plat de roi : filet de bœuf, foie gras et truffes noires. Une réussite exemplaire ; puis se déclina devant nous une trilogie glacée de citron, pamplemousse et mandarine, précise et tellement rafraîchissante, relevée de chocolat et d'un sorbet au champagne rosé. Une finale étonnante ! Une belle soirée soulignée par un service professionnel attentif, au milieu d'une fervente clientèle accourue à la rencontre du chef invité, Edgard Bovier.

*Restaurant Renoir, Sofitel Montréal le Carré Doré, 1155, rue Sherbrooke Ouest, Montréal. Tél. : 514 285 9000*



Homard en salade d'artichauts barigoule et noisettes du Piémont



Noix de St-Jacques à la fleur de sel



Trilogie glacée : citron, mandarine, pamplemousse. Chocolat et champagne rosé

[Plan du site](#) |