

Les Lettres GASTRONOMIQUES

Journal d'information, d'opinion et de critique

Festival Montréal en lumière 2010

Adlib au Renoir



Joao Ferreira Alvares Ribeiro et les chefs Isabelle Alexandre et Deff Haupt

Restaurant Renoir (★★★★ Restaurant de l'année Debeur 2009)

Hôtel Sofitel Montréal, le Carré doré

1155, rue Sherbrooke Ouest

Tél. : 514-788-3038

www.restaurant-renoir.com

[Voir le menu complet](#)



Le chef **Deff Haupt**, a fait ses classes chez **Paul Bocuse** et chez **Joël Robuchon**. Plus récemment, il a remporté la

médaille de bronze au championnat culinaire canadien *Gold Medal Plates de Banff 2009*, Alberta. Le chef Haupt propose une cuisine raffinée et sensorielle à base de produits du Québec.

Pour le repas du Festival, Le chef **Deff Haupt** reçoit **Isabelle Alexandre**, chef du restaurant *Adlib* du *Sofitel Lisboa* et **Joao Ferreira Alvares Ribeiro** de la maison de vin et de porto *Quinta do Vallado* (dans le nord du Douro). Il est prévu trois soirées gastronomiques intitulées «Adlib» les 18, 19 et 20 février. Des fruits de mer et de la morue sont au menu. Tandis qu'aux «5 à 7 portugais», accord mets et vins, au *Bar du Renoir*, on propose de déguster des beignets de morue (nous les avons goûté, ils sont excellents), accompagnés d'une sélection de Vinho Verde ou encore de chocolats servis avec de magnifiques portos.

La chef **Isabelle Alexandre**, née à Toulouse en France, a travaillé 23 ans aux États-Unis avant de revenir en France. Elle travaille au Portugal depuis deux ans. Très influencée par le côté culturel de la cuisine, elle aime particulièrement les épices que l'on retrouve dans la cuisine thaïlandaise, vietnamienne et mexicaine. L'Inde l'attire beaucoup également. Elle aime d'ailleurs utiliser les épices dans ses créations culinaires.



Nous avons été à la première soirée et voici nos impressions :

Une assiette traditionnelle et savoureuse avec une pointe d'inspiration personnelle de la chef Alexandre. Beaucoup de délicatesse et de sensibilité dans cette cuisine aux abords quelque peu rustique, habituellement. Tout était savoureux, surtout la *Poêlée de palourdes, huile d'olive vierge, ail, vin blanc et coriandre fraîche* servie avec un jus magnifique, que nous avons épongé d'un délicat pain frais, jusqu'à la dernière goutte. Elle fut dégustée avec un vin blanc *Vallado Douro Branco 2008*, vif, fruité et frais, un joli mariage!



Aussi, le *Filet mignon de porc à la portugaise, choux chinois braisé, bacon croquant*. La tendreté du porc alliée à la douceur de la garniture en faisaient un plat délicat qui s'harmonisait délicieusement

d'un vin rouge *Quinta do Vallado Touriga Nacional Douro 2006*, superbe!

Une surprise : la *Morue à Lagareiro revisitée*, s'accommodait parfaitement d'un vin rouge, oui. Le rouge *Quinta do Vallado Reserva Douro Tinto 2006*. On aurait pensé recevoir un vin blanc, mais non. La chef Alexandre explique que la puissance de la chair de la morue permet de l'accompagner d'un vin rouge élégant et fruité.

Et puis, la *Trilogie de desserts portugais*, un assortiment de riz au lait à la cannelle, mousse caramel et rouleau à l'orange, ne manquait ni de délicatesse, ni de charme et se mariait très bien au *Quinta do vallo Tawny Porto 10 anos*.

Tous les vins de la maison Quinta do Vallado était bons, joyeux, plaisants et frais pour certains, comme le blanc *Vallado Douro Branco 2008*, ou plus sérieux et denses pour d'autres comme le blanc *Quinta do Vallado Reserva Douro Branco 2007*. Les rouges séduisaient dès la première gorgée par leur fruité élégant et savoureux, leurs touches d'épices et surtout leur longueur en bouche. Une maison à surveiller pour ses beaux produits, dont plusieurs sont en vente à la SAQ.



