



La gastronomie avec Rollande Desbois

[Accueil](#) >> [Restaurants](#)

[Rechercher sur le site](#)

Menu

Montréal en Lumière

Accueil

Archives

Contact

Infovins

Liens

Livres

Profil de Rollande

Propos gourmands

Recettes

Restaurants

Avril 2015

Cabane à sucre au Renoir
Le chef Normand Laprise sur la liste des 10 meilleurs restaurants au monde

Cabane à sucre au Renoir

Dernière, ce soir, de Chalet Urbain à la terrasse du restaurant Renoir. L'ambiance est assurée par la musique, les chemises à carreaux, la tire sur neige et les magiques cocktails à base de liqueur Sortilège. Au bar, on y présente un menu Cabane à sucre avec sa soupe à l'oignon et au sirop d'érable, ses fèves au lard au foie gras et à l'érable en cocotte, son sandwich pulled pork à l'érable et salade de chou au vinaigre Pic bois. En douceurs sont présentés un St-Honoré à l'érable et argousier et une incomparable crème brûlée au sirop d'érable, d'une belle intensité, œuvre de Roland Del Monte, le pâtissier maison M.O.F. du Sofitel Montréal.

On n'a pu résister à la dégustation de deux plats inscrits au menu printanier du chef exécutif Olivier Perret : un amuse-bouche de prosciutto, figues et noisettes et une entrée surprenante de champignons, œuf poché, quinoa grillé, dans un jus bien corsé et goûteux, surmontée d'une feuille croquante de sarrasin.

Restaurant Renoir, Sofitel Montréal, 1155, rue Sherbrooke Ouest, Montréal. 514 788 3038



Assiette de champignons, œuf poché, quinoa grillé, jus de champignons, feuille de sarrasin

Le chef Normand Laprise sur la liste des 100 meilleurs restaurants au monde

Londres, 21 mars 2015. Un restaurant au Canada a été nommé au palmarès du World's Top 100 Restaurants pour la première fois selon le 4e sondage des lecteurs du magazine Elite Traveler qui s'adresse à une clientèle qui voyage en jets privés. Toqué ! le restaurant du chef Normand Laprise, a été classé au 8e plus haut rang des nouveaux nominés et a obtenu la 70e position au résultat final des 100 meilleurs au monde.



LE GRAND CHEF RELAIS & CHÂTEAUX NORMAND LAPRISE APPLAUDIT SON ÉQUIPE :

"C'est très gratifiant pour l'équipe, Christine et moi de voir notre vision

Archives

Avril 2015

Mars 2015

Février 2015

Novembre 2014

Octobre 2014

Septembre 2014

Mai 2014

Avril 2014

Mars 2014

Février 2014

Décembre 2013

Septembre 2013

Juin 2013

Mai 2013

Avril 2013

Mars 2013

Février 2013

Janvier 2013

Août 2012

Juillet 2012

Décembre 2011

octobre 2011

septembre 2011

Août 2011

reconnue à l'échelle internationale, même au 70e rang! Nous avons entrouvert la porte sur notre savoir-faire culinaire et c'est ce qui me réjouit le plus. Nous avons d'excellents chefs au pays qui méritent d'être reconnus pour leurs talents innovateurs et leur travail sur les produits régionaux. C'est ce que je fais depuis 22 ans, c'est dire qu'il faut mettre le temps, la détermination, la passion, l'humilité et être toqué à l'occasion! » précise le chef Laprise.

LE TOP 10

1. Alinea, Chicago, USA
2. El Celler de Can Roca, Girona, Espagne
3. Azurmendi, Larrabetzu, Espagne
4. Eleven Madison Park, New York, USA
5. The Fat Duck, Bray, UK
6. Robuchon au Dome, Macua, Chine
7. Per Se, New York, USA
8. La Pergola, Rome, Italie
9. Le Bernardin, New York, USA
10. Osteria Francescana, Modena, Italie
70. Toqué!, Montréal, Canada

Pour la liste complète www.elitetraveler.com/category/top-100-restaurants-in-the-world/2015-results

Traduction du press release - Dumas Bergen Relations Publiques

Communiqué : Claudette Dumas-Bergen – Relais & Châteaux

: cdumasbergen@videotron.ca

Octobre 2010
Juillet 2010
Juin 2010
Mai 2010
Mars 2010
Novembre 2009
Septembre 2009
Octobre 2009
Octobre 2009
Août 2009
Juillet 2009
Mai 2009
Février 2009
Juillet 2008
mai 2008
Février 2008
Janvier 2008
octobre 2007
octobre 2008
Août 2007
Juillet 2007
Mai 2007

Plan du site |