

NATALIERICHARD

ART DE VIVRE



BLOGUE / RECETTES / VIDÉOS / VOYAGES / J'AIME / MIEUX-ÊTRE / BOUTIQUE / TOP 5



BLOGUE GOURMAND

Roland Del Monte:

Samedi, 5 septembre 2015



Un Grand Pâtissier et sa tarte Tropézienne

Par Le Duo Gourmand Michel Desforges et Isabelle Barelli

Le **Sofitel Montréal** et son restaurant **Le Renoir** ont la chance et l'honneur d'avoir un grand pâtissier en la personne de

Roland Del Monte. Ce professionnel fort talentueux est en effet un MOF (*Meilleur Ouvrier de France*), un titre rare au Québec puisqu'il n'y en a que 3 seulement.

Il affiche une feuille de route impressionnante. Il a notamment été pâtissier pour plusieurs présidents de la République Française dans leur résidence d'été du Fort de Brégançon. Certains d'entre eux s'y rendaient uniquement pour déguster les desserts et autres créations glacées de Roland. En 2007, il s'est vu remettre la médaille de l'Ordre de l'artisanat et fut nommé Chevalier de l'Ordre du mérite agricole par le ministre français de l'agriculture.

SUIVEZ-MOI



SUR TWITTER

NatalieRichard :RT @sallesdemariage: Traiteur Mariage Luxe, le Journal est sorti de presse! paper.li/sallesdemariage... Les unes d'aujourd'hui via @NatalieRicha...

Il y a 1 heure

NatalieRichard :RT @HPQcArtdevivre: Il vous reste 3 jours pour profiter du Burger Week 2015! Voici 8 burgers à ne pas manquer! huff.to/1JTzGs http...

Il y a 14 heures

NatalieRichard :RT @SofitelMontreal: Our pastry chef has @usopen on his mind. @NatalieRichard shares the Sofitel art of pastry: bit.ly/1ITxnXO http...

Il y a 20 heures

SUR FACEBOOK



[J'aime la Page](#) [Aimé\(e\)](#) [Partager](#)

Vous aimez çaSoyez le premier de vos amis à aimer ça.



RENCONTRES CULINAIRES



Mmmmm! Un délice la tarte tropézienne du chef Del Monte.

Vous l'aurez compris, Roland Del Monte est une véritable célébrité, mais il a su conserver beaucoup de modestie. D'une approche fort sympathique, il parle avec «un accent chantant» témoin de sa région natale et sait manier la langue de Molière avec humour et délicatesse.



Du talent, il en a à profusion pour créer des œuvres qui marqueront les palais les plus fins. Ce fût le cas lors de la venue de Serena Williams à Montréal pour qui l'artiste avait réalisé une belle tarte aux cerises. Mais, l'une de ses grandes spécialités est incontestablement sa succulente tarte Tropézienne, une spécialité de la célèbre station balnéaire de Saint-Tropez. Il s'agit d' une délicieuse brioche généreusement garnie d'un savoureux mélange de deux crèmes onctueuses, saupoudrée de grains de sucre. Quelle tarte! Nous avons encore en bouche les arômes subtils et savoureux qui nous rappellent le sud de la France, sa chaleur et son art de vivre.

Merci à Roland de nous faire découvrir ses belles créations culinaires, c'est un plaisir de t'avoir au



AVEC FRANÇOIS POULIOT DE LA FACE CACHÉE DE LA POMME



POUR L'APÉRO...

TOUTES MES VIDÉOS SUR



Québec comme grand chef et nous sommes toujours partants pour vivre des moments de bonheur organoleptique.

Partager



← [Retour vers "Blogue Gourmand"](#)

← [Précédent](#)

LAISSER UN COMMENTAIRE

Votre adresse de messagerie ne sera pas publiée. Les champs obligatoires sont indiqués avec *