

Sofitel Montréal Le Carré Doré : Roland Del Monte nommé premier Chef pâtissier

Distinctions, Restauration · publié le 6 mai 2014 · 1 commentaire

L'hôtel **Sofitel Montréal Le Carré Doré** a annoncé la nomination de **Roland Del Monte comme premier Chef pâtissier**. Un talent culinaire exceptionnel qui a créé des desserts pour les présidents français et s'est mérité le titre prestigieux de **Meilleur Ouvrier de France** dans son domaine, Roland Del Monte supervise l'ensemble des activités de pâtisserie de l'hôtel Sofitel Montréal Le Carré Doré et élabore le menu de desserts du restaurant Renoir, ainsi que celui des repas servis aux chambres et des banquets servis dans le cadre de réunions et d'événements spéciaux.

S O F I T E L
LUXURY HOTELS
MONTRÉAL LE CARRÉ DORÉ

Né dans le sud de la France, Roland a reçu une formation intensive de trois ans sur l'art de la pâtisserie en Savoie avant d'aller s'établir en Provence. Après l'obtention de son diplôme professionnel, Roland souhaitait accroître sa notoriété en tant que chef; il a donc perfectionné l'art de la production de la crème glacée et de desserts glacés. Ses efforts furent récompensés : en 1994, le Ministère national de l'Éducation de la France lui a décerné le titre convoité de Meilleur Ouvrier de France dans son domaine. Il arbore fièrement la médaille convoitée des M.O.F. sur sa veste et porte quotidiennement le collet bleu, blanc, rouge.

Le talent de Roland Del Monte est grandement reconnu. Basé à Borne-les-Mimosas pendant plusieurs années, il a été chef pâtissier pour plusieurs présidents de la République française pendant leur séjour à Fort Brégançon, résidence d'été de chefs d'État, d'artistes et autres sommités; certains d'entre eux s'y rendaient d'ailleurs uniquement pour déguster ses desserts et autres créations glacées. En 2007, Roland 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.

Il a quitté la France en 2009 pour s'établir à Montréal avec sa famille; il n'a pas tardé à se bâtir une impressionnante réputation en tant que chef pâtissier créatif pour le Restaurant Europea. Durant cette période, il a également participé à plusieurs événements culinaires au Japon, au Brésil et aux États-Unis; ce qui a permis à sa réputation d'excellence en pâtisserie de gagner encore plus de notoriété et de faire de Roland un expert admiré de son art.

OEuvrant désormais à l'hôtel Sofitel Montréal Le Carré Doré, sous l'égide d'Olivier Perret, chef exécutif du restaurant Renoir, Roland Del Monte poursuit sa délicieuse passion tout en réjouissant les amateurs, en jumelant la créativité et le plaisir au menu des desserts... sans culpabilité!

Source : Sofitel Montréal Le Carré Doré