

FESTIVAL

CHEFS

MONTRÉAL EN LUMIÈRE | À DÉCOUVRIR

Un bouquet de saveurs

Le festival Montréal en lumière fournit une occasion en or de voir nos chefs rivaliser de savoir-faire et permet de découvrir la cuisine d'autres pays sans trop se ruiner.

MONIQUE GIRARD-SOLOMITA

Le Journal de Montréal

La Montée de lait est un nouveau venu cette année dans le palmarès des quelque 50 restaurateurs participants.

Pour l'occasion, les chefs Martin Juneau et Segué Lepage ont eu l'idée de réaliser un menu dégustation reprenant les plats qui ont été les plus appréciés de leur clientèle depuis l'ouverture de leur établissement, il y a quatre ans.

Le client peut choisir un menu dégustation de 10 services à 70 \$ (vins en sus) ou quatre choix pour 44 \$.

La clientèle au rendez-vous

Jéudi soir dernier, premier jour du festival, l'établissement d'une trentaine de places affichait quasiment complet.

Sans être au-dessus de leurs affaires, les deux chefs affichaient une belle confiance alors qu'ils s'activaient en cuisine.

«Ce sont des plats que l'on connaît; on sait comment les sortir, alors on n'est pas trop nerveux», confiait le chef Juneau.

Ce dernier indique que la tenue du festival attire plus de monde dans les restaurants. Beaucoup de clients ont téléphoné d'avance pour réserver.

Le plat de saumon façon *fish and chips* servi sur de la crème sure et un lit de concombre mariné vaut à lui seul le détour.

Un chef chilien au Renoir

La cuisine et les vins du Chili, le pays en vedette du festival cette année, sont à l'honneur au Renoir de l'hôtel Sofitel, un habitué de cet événement.

Le chef de cuisines Deff Haupt, qui a déjà passé huit mois dans ce pays d'Amérique du Sud, est heureux de recevoir Guillermo Rodriguez, président des Toques Blanches du Chili.

«Ça permet un échange d'idées, de techniques», souligne le chef Haupt, impressionné par la façon dont son homologue prépare le ceviche de bar mariné à la coriandre.

Comme plat typique de son pays, le chef Rodriguez propose la traditionnelle tarte au maïs servi en cocotte et plusieurs plats de poissons. Ce qu'il en coûte? 55 \$ pour le choix de trois plats, 10 \$ plat additionnel.

Les meilleurs crus de la maison de vins chiliens Cousino Macul sont proposés au Renoir tout au long du festival qui prend fin le 2 mars.

Europea

Jérôme Ferrer, de Europea, a concocté hier soir un surprenant menu de 6 services avec le renommé chef montréalais Ian Perreault. Ce soir, il accueille Roland Del Monte, meilleur ouvrier de France, qui réalisera un menu six services couronné de deux desserts.

Demain soir, le chef Lorenzo Loseto, du restaurant George, à Toronto, sera aux fourneaux d'Europea. À l'heure du lunch cette semaine, Europea propose un menu cinq services avec un verre de vin pour 26,50 \$, un événement très couru.

mgsolomita@journalmtl.com

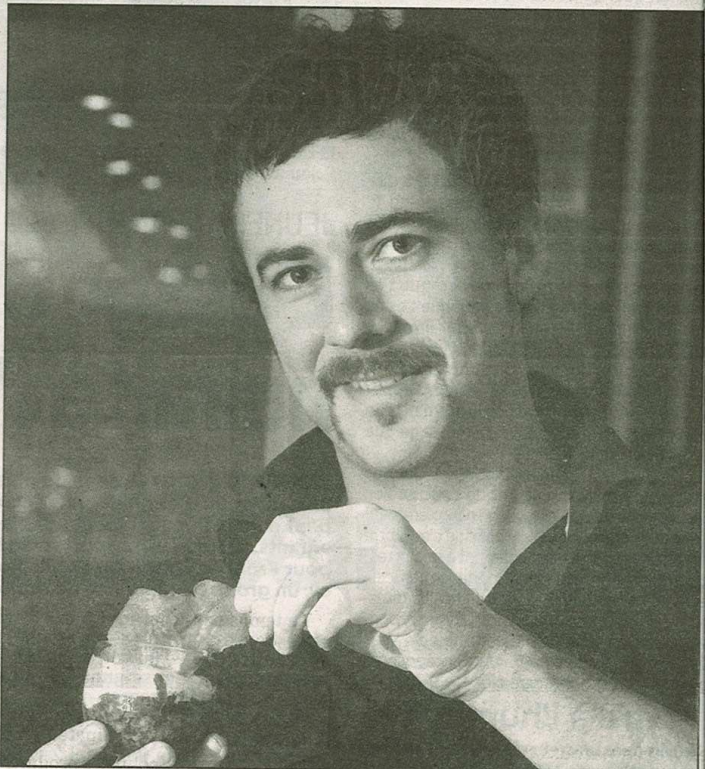


PHOTO YVAN TREMBLAY

■ Le chef Martin Juneau, du restaurant La Montée de lait, participe pour la première fois au festival Montréal en lumière. Parmi les mets favoris de la clientèle, son fameux tartare de cerf de Boileau et sa Chantilly de maïs et chips de Yukon Gold.



PHOTO JACQUES BOURDON

■ Deff Haupt (à droite), chef des cuisines du restaurant Renoir de l'hôtel Sofitel, a accueilli en cuisine le chef Guillermo Rodriguez, de Santiago au Chili.