

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

ROLAND DEL MONTE NOMMÉ PREMIER CHEF PÂTISSIER CHEZ SOFITEL MONTRÉAL LE CARRÉ DORÉ

*L'un des « meilleurs ouvriers de France » concocte maintenant
le menu des desserts du restaurant Renoir*



Montréal, 2 mai 2014 – [L'hôtel Sofitel Montréal Le Carré Doré](#), symbole de l'élégance française et chef de file en matière d'hôtellerie de luxe situé dans la capitale commerciale du Québec, 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.

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.

Œuvrant 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!

Relation médias

Jean-Kristof Dufresne

Responsable E-Marketing au Sofitel Montréal Le Carré Doré

Jean-Kristof.dufresne@sofitel.com

514-788-3044

Sofitel, des hôtels de classe mondiale à l'élégance française

Sofitel est l'unique marque française d'hôtels de luxe présente sur cinq continents et comptant 120 adresses dans 40 pays (pour un total de plus de 30 000 chambres). Sofitel propose des hôtels au style contemporain, adaptés aux consommateurs plus exigeants et diversifiés qui apprécient et recherchent la beauté, la qualité et l'excellence. Qu'elle soit située au cœur d'une grande ville comme Paris, Londres, New York, Shanghai ou Beijing, ou encore nichée dans un paysage pittoresque du Maroc, de l'Égypte, de la Polynésie française ou de la Thaïlande, chaque propriété de Sofitel offre une expérience authentique de l'art de vivre à la française.

Les marques Sofitel Legend et Sofitel So enrichissent l'expérience des hôtels de luxe Sofitel.

Les hôtels Sofitel Legend sont des icônes à la réputation mythique; souvent, ils sont logés dans des édifices patrimoniaux centenaires protégés : le Sofitel Legend Metropole à Hanoï, le Sofitel Legend The Grand d'Amsterdam et le Sofitel Legend Old Cataract d'Assouan.

Les hôtels Sofitel So sont de nouveaux hôtels-boutique qui se distinguent par leur design contemporain. Ils sont conçus par des architectes célèbres ou décorés par des personnalités connues du monde de la mode, du design ou de l'art : le Sofitel So Bel Ombre de l'île Maurice, le Sofitel So à Bangkok et le Sofitel So de Singapour (2013).

Découvrez Sofitel sur www.sofitel.com

