

Festival Montréal en lumière 2011

www.montrealenlumiere.com

Jérôme Ferrer et son équipe reçoit Flora Mikula

au restaurant Europea (★★★★ Debeur)
Restaurant de l'année Debeur 2010
1227, rue de la Montagne, Montréal.
Tél.: 514-398-9229

21 et 22 février 2011

Voir le vidéo:

www.youtube.com/watch?v=8q6BG00fFnQ



Chef Flora Mikula (photo Debeur)



Caille confite dans l'huile d'olive jus tranché aux câpres siciliennes et panisse de pois chiche (photo Debeur)



Le citron: givré au romarin, sablé méringué et gin fiz (photo Debeur)

À 16 ans, **Flora Mikula** entreprend des études d'hôtellerie, à l'école hôtelière d'Avignon. D'abord élève de **Christian Étienne**, maître cuisinier de France, elle quitte la France pour Londres où il est plus facile pour une femme-chef d'être acceptée en cuisine. Puis elle voyage, New York, Saint-Barthélemy dans les Antilles, pour enfin revenir s'installer à Paris où elle ouvrira deux restaurants successifs, le premier très provençal, le second plus chic.

Elle est jolie, vive, généreuse, pleine d'entrain. Sa cuisine est très provençale et très féminine. Une cuisine simple, douce, tout en finesse, en légèreté, élégante avec beaucoup de légumes. Les présentations sont belles. Une dentelle de saveurs, de flaveurs, d'arômes. Pas de déséquilibre, on y trouve une réelle continuité. Une cuisine d'émotion, sensible, qui nous chuchote doucement à l'oreille toute la félicité du sud de la France, mais alors que fait-elle à Paris ? Huile d'olive, olives, câpres siciliennes, brandade de morue, soupe de poisson, citron confit, gnocchis, caviar d'aubergines, pignons, panisse, pain aux olives (une merveille !) parsèment son menu. Et, en dessert, une idée géniale : un citron givré au romarin, un biscuit sablé aux olives surmonté de bâtonnets de meringue, un shooter de Gin Fiz suivi de mignardises, guimauves à la fleur d'oranger et sucette à la rose. www.europea.ca



Royale de brande de morue, petites moules en aioli émulsion soupe de poisson (photo Debeur)



Filet de St-Pierre et calamars rôtis. Barigoule d'artichauts au citron confit, quelques gnocchis (photo Debeur)



Tarte fine de pétoncles au caviar d'aubergines, pignons grillés et péquillos en vinaigrette (photo Debeur)

Retour à la page d'accueil: www.debeur.com

Aller à la page des nouvelles (pour d'autres comptes rendus du Festival): www.debeur.com/LLG.html