

Festival Montréal en lumière 2011

www.montrealenlumiere.com

Jean-Pierre Curtat reçoit Olympe Versini

au restaurant Nuances (★★★★ Debeur)
du Casino de Montréal
1, rue du Casino, Montréal.

Tél.: 514-392-2708 www.restaurantnuances.com

du 24 au 27 février 2011

Voir le vidéo:

http://www.youtube.com/watch?v=WFk9Z5RYTqg



Les chefs Jean-Pierre Curtat et Olympe Versini (photo Debeur)

Son nom est d'origine corse, mais sa famille est parisienne depuis trois générations. C'est dans la Ville lumière, rue Saint-Georges, dans le quartier des théâtres, qu'elle dirige son dernier restaurant. En 1973, elle est la plus jeune femme-chef de Paris. En 1980, sa passion pour la cuisine lui fait avoir un macaron Michelin. Mais en 1988, éprise de liberté et du plaisir de mener sa barque sans contrainte, elle rend son macaron et achète le restaurant qui servaient les repas les meilleurs marchés du monde le **Casa Miguel** et le transforme en **Casa Olympe**, www.casaolympe.com

Depuis lors, on parle de ses raviolis au canard, à la truffe ou aux langoustines; du croustillant de boudin; de l'épaule d'agneau. Sa conception de la cuisine : le produit, encore le produit, la simplicité.

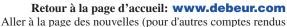
De son menu servi à Nuances, nous avons gardé le souvenir d'une Minigalette de farine de châtaigne corse (fumée) moelleuse, avec œuf de caille poché et beurre fondu, un régal! Notre préféré, une réelle réussite, qui est son plat signature: Raviolis au crabe d'Alaska, pointe de gingembre. Un moment de bonheur extrême, un plat onctueux, tendre, féminin, dont les arômes nous remplissaient la bouche. Aussi, d'excellents Ris de veau croustillants, aux câpres de Pantelleria sur



Pain perdu aux épices et sa glace, caramel au beurre salé (photo Debeur)

purée de salsifis. Un autre mets délicieusement préparé Superposition de cerf de Boileau aux épices grillées sur courge spaghetti. Et, en dessert, Pain perdu aux épices et sa glace, caramel au beurre salé, simple, mais des plus goûteux.

Un très bon choix des sommeliers nous a révélé deux excellents vins: Beaune, Savignyles-Beaune, « EZ Connardises », Domaine Jean Féry et fils, 2005 et Saint-Émilion, Château Ripeau, grand cru classé, Bordeaux 2005.



du Festival): www.debeur.com/LLG.html

Retour à la page Facebook:



Salade tiède de haricots blancs, magret séché aux épices (photo Debeur)



Raviolis au crabe d'Alaska, pointe de gingembre (photo Debeur)



Ris de veau croustillants aux câpres de Pantelleria (photo Debeur)



Superposition de cerf de Boileau aux épices grillées (photo Debeur)