

Festival Montréal en lumière 2011

www.montrealenlumiere.com

Le chef Deff Haupt reçoit la chef Claudia Schröter et la vigneronne Swan Michel

au restaurant Renoir (★★★★ Debeur)

Restaurant de l'année Debeur 2009

Hôtel Sofitel le Carré Doré

1155, rue Sherbrooke O., Montréal

Tél.: 514-788-3038

du 17 au 27 février

Voir le menu :

www.debeur.com/T_FML2011_MenuRenoir.pdf

Voir le vidéo:

www.youtube.com/watch?v=lgFjf4vpaGM



Claudia Schröter, Swan Michel et Deff Haupt (photo Debeur)



Oeuf de caille poché sur tartare de thon, ail rôti, échalote et cresson Affila (photo Debeur)



Soupe Tom Ka Gai, au lait de noix de coco et citronnelle, foie gras poêlé et coriandre (photo Debeur)

Le chef **Haupt** reçoit sa compatriote allemande **Claudia Schröter**, chef d'une des plus prestigieuses tables d'Allemagne, le **Taku**, de l'**Excelsior Hotel Ernst**. Candidate au *Bocuse d'or* 2009, elle propose une carte dans «l'esprit de la cuisine française classique», peut-on lire dans sa présentation. Elle favorise les produits frais et de qualité du terroir. Mais le chef Haupt n'a rien à lui envier, lui qui a travaillé dans de grandes maisons françaises et internationales comme le **Crocodile** à Strasbourg, **Paul Bocuse** à Lyon et **Joël Robuchon** à Paris. Son CV serait trop long à dévoiler ici, mais sachez qu'il est actuellement un des meilleurs chefs de Montréal.

Les deux chefs sont amis et c'est pour cela qu'ils nous reçoivent sous le thème «Cuisinez entre amis». Les vins en accord avec les plats sont présentés par **Swan Michel**, directrice du vignoble **Georges Michel** en Nouvelle-Zélande. Diplômée de la *Faculté d'œnologie et de viticulture de Lincoln Université*, en Nouvelle-Zélande, elle a travaillé dans différents domaines en Europe, dont celui de son père en Bourgogne. Ses vins sont floraux et fruités avec beaucoup de finesse et de longueur, équilibrés, et on pourrait dire à son image, féminins.

Le repas est une découverte surprenante, tant par la finesse des plats, que par son côté fusion très asiatique. On s'attendait à une cuisine française classique, en fait la chef Schröter avait pas mal évolué depuis la rédaction de sa présentation. Il s'agit donc d'une cuisine moderne, tendre et sensible et étonnante par les textures et les saveurs. Une très belle cuisine pour les amateurs de découvertes à tendance moderne haut de gamme.



Miso yaki de flétan blanc, dim sum au four, daïkon et échalote verte (photo Debeur)



Terriyaki de filet de boeuf Angus, bok choy mini, émulsion de pomme de terre douce et shiitake (photo Debeur)



Riz gluant de Thaïlande à la mangue [et assortiment de pâtisseries] (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