

## Bruits de casseroles

Émile Goyer nommé Meilleur jeune chef pâtissier au Canada



■ Le 28 octobre dernier, le concours national des jeunes chefs pâtissiers 2011, qui se déroulait dans les cuisines du Collège Lassalle de Montréal, a réuni les gagnants des concours régionaux tenus dans chaque province du Canada. Et c'est un représentant de Montréal, Émile Goyer, cuisinier

tournant au Fairmont Le Reine Elizabeth, qui a été couronné grand vainqueur. Pour le concours, il a élaboré un menu mettant à l'honneur une entrée d'oursins et d'aïle de raie, un plat principal de pigeon fermier ainsi qu'un millefeuille à la ganache au chocolat blanc et à la poire vanillée. Cette superbe prestation lui permettra également de participer à la finale internationale du Concours, qui se déroulera à Berlin en septembre 2012. Histoire à suivre, donc.

### A vos agendas !

**Le chef Olivier Perret rejoint l'équipe culinaire du Sofitel Montréal**

■ Après avoir travaillé pendant près de 10 ans au sein de la famille mondiale des hôtels Sofitel, en occupant les postes de sous-chef au Sofitel Chicago Water Tower et de premier chef du restaurant ici Urban Bistro du Sofitel de Washington, Olivier Perret effectue un re-

tour en sol montréalais. Un retour, car avant de travailler pour les hôtels de luxe Sofitel, Olivier a travaillé dans plusieurs restaurants français de Montréal, dont Le Bernadin dans Outremont. Le menu que propose le nouveau chef du Renoir met de l'avant les fruits et légumes frais ainsi que les viandes et poissons provenant des producteurs locaux. Je risque de vous en reparler sous peu.



## Découvertes

**Des produits à découvrir chez CRémy pâtisserie**

■ C'est sur l'avenue Mont-Royal Est, à l'angle de la rue Parthenais, que le jeune et talentueux Rémy Couture a choisi d'ouvrir sa propre pâtisserie. Fort de son expérience dans divers lieux réputés tels Le Local, L'Épicier et Décca 77, il propose de délicats desserts auxquels il est bien difficile de résister. Des versions de luxe de gâteaux Vachon (comme le Joe Crémy et le Ah Crémy), des tartes, des bouchees sucrées, des confitures... Ça vaut certainement la peine d'y faire un petit détour.

[www.cremypatisserie.com](http://www.cremypatisserie.com)

## LES GOURMANDISES DE THIERRY

**Envie d'un steak, d'un simple steak poêlé ou grillé, vous voulez manger de la viande rouge comme ça, sans complication, car votre sixième sens carnivore vous le réclame ?**

■ Pour agréementer votre assiette, pensez à varier vos accompagnements. Bien sûr, en période automnale, les champignons sont parfaits. Pourquoi pas un petit sauté de chanterelles avec des échalotes grises coupées finement et du persil plat ? Simple et tellement bon. Ou alors de belles frites (gomme de terre ratte) cuites dans du gras de canard. Pour les plus aventureux, une belle poêlée de poivrons de toutes les couleurs avec des oignons rouges, cuite doucement, presque compotée, un délice. Avec ça, je vous recommande un vin fort agréable, découvert dernièrement, le Campo Viejo, un rioja à 14,95 \$. Beaucoup de fruit, épices, du bois, mais pas trop. Très agréable en bouche, c'est un vin qui a une belle puissance, il pourrait aussi être un bon compagnon pour des braisés.



## ADRESSES GOURMANDES

**Decca 77**  
■ Ça faisait un bout que je n'avais pas mangé au Decca 77. Darren Bergeron règne en maître et chef sur ce magnifique restaurant contemporain. Bar lounge, spectacles, autres celliers à vins vitrés, rien de tout cela n'a changé, tant mieux. Qualité des produits irréprochable, exécution d'une grande précision.

Présentation électrique et artistique, saveurs franches. Voilà un chef qui ne fait pas les choses à moitié, bravo ! Darren Bergeron aime utiliser les produits d'ici et d'ailleurs afin de créer des harmonies culinaires uniques. Ça tombe bien, moi aussi.

.....  
**Decca 77**, 1077, rue Drummond, Montréal, Tél. : 514-934-1077

