



Catégorie : Gastronomie, Gourmand, Générosité

## Les Grands Chefs Relais & Châteaux

### À propos

o [À propos de l'auteur](#)

### Catégories

- o [Accessoires](#) (1)
- o [art gastronomique](#) (4)
- o [Arts de la table](#) (1)
- o [Chocolats](#) (1)
- o [Cuisine](#) (2)
- o [Dégustation](#) (9)
- o [Détox](#) (1)



15 avril 2011

J'aimais beaucoup les Auberges de jeunesse quand j'ai commencé à voyager seule, vers l'âge de 17-18 ans. Aujourd'hui, je dois avouer que j'aime beaucoup les Relais & Châteaux, sans vouloir faire de comparaison entre les deux. Si je les aime tant, ce n'est pas par snobisme ou parce que j'ai les moyens d'y aller à chaque fois que je voyage, mais bien pour le grand standard de qualité qu'on y retrouve, à tous les niveaux. De la restauration à l'hôtellerie, tout est impeccable. C'est l'apogée du savoir faire et de l'art de vivre, et la beauté qui résulte d'un tel soucis du détail me repose et m'inspire énormément.



Jean-Michel Lorain en cuisine © Relais & Châteaux

J'étais donc très heureuse de rencontrer cette semaine, le grand chef Jean-Michel Lorain du Relais & Château [La Côte Saint Jacques](#) à Joigny, aux portes de la Bourgogne. Ce passionné de la gastronomie française, 3 étoiles Michelin et élu chef de l'année par [GaultMillau](#) en 1993, est fièrement venu donner son support à la [Fondation de l'ITHQ](#), dans le cadre du programme des bourses supérieures destinées aux étoiles montantes de notre gastronomie québécoise, leur permettant d'effectuer un stage de perfectionnement dans des établissements réputés. La bourse couvre les frais qui sont reliés à une année de stage, ce qui

représente beaucoup d'argent et une super opportunité pour un(e) jeune qui débute dans le métier.

Il a donc créé le menu gastronomique de cette soirée d'exception qui avait lieu mercredi soir dernier, à l'Hôtel Reine-Élisabeth de Montréal. Pour vous mettre l'eau à la bouche, voici quelques-unes des bouchées au menu que nous avons pu déguster à la conférence de presse. Inutile de vous dire que ces bouchées étaient célestes et fondaient littéralement dans la bouche... Les escargots étaient si tendres et juteux, avec le croustillant, c'était divin!



Toast au homard, beurre blanc coraillé ©Natalie Richard



Foie gras de canard poêlé au cassis de Bourgogne en chaud-froid ©Natalie Richard



Bonbon croustillant d'escargot ©Natalie Richard

Le Chef Jean-Michel Lorain accueille à chaque année des stagiaires de l'ITHQ à son restaurant et considère très importante la transmission du savoir-faire: *“Il faut transmettre notre savoir mais aussi notre passion pour notre métier et l'art de vivre.”*

Même si il avait apporté de France quelques produits, dont les ingrédients pour faire son beurre aux algues, il a bien apprécié les produits de notre terroir, entre autre, la qualité du veau, qu'il a préparé avec une crème de petits pois au lard et topinambours truffés, jus de veau à l'arabica. Il a fait cette recette d'ailleurs lors de son passage à l'émission [Des kiwis et des hommes](#) (cliquez pour la recette) cette semaine.

Je salue cette superbe initiative de l'ITHQ qui en était à sa 3ième édition cette année de la soirée gastronomique [Les Grands Chefs Relais & Châteaux](#) . La première bourse avait été attribuée à la sommelière [Élyse Lambert](#), aujourd'hui championne du Québec et des Amériques. Et c'était le Grand Chef Michel Troisgros qui avait inauguré et crée le repas gastronomique, en 2009.



La Côte Saint Jacques à Joigny, France ©Relais & Châteaux

Juste pour nous donner trop le goût de voyager!!!

Note personnelle: Un de mes meilleurs souvenirs dans un Relais & Château était à Saulieu, en Bourgogne, chez [Bernard Loiseau](#). J'ai eu l'immense plaisir de le rencontrer et de discuter un moment avec lui. J'ai tellement aimé sentir sa passion intense et contagieuse pour la cuisine! Souvenir mémorable! Malheureusement, il est décédé 6 mois plus tard... je ne l'oublierai jamais!