

Fin gourmet

Par Samuel Pradier

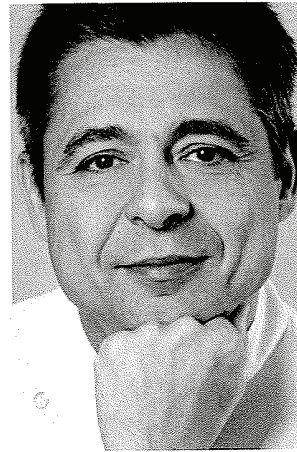
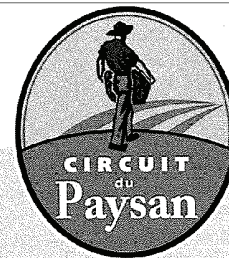


PHOTO: JEAN-MICHEL LORAIN

LES FUTURS CHEFS DE L'ITHQ

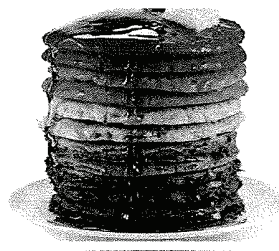
Le troisième souper Les Grands Chefs Relais & Châteaux, au profit de la Fondation de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (FITHQ), a eu lieu le 13 avril. Le chef invité était nul autre que **Jean-Michel Lorain**, grand manitou du restaurant français La Côte Saint Jacques, établissement qui possède trois étoiles Michelin depuis 1986. L'ITHQ et Relais & Châteaux ont établi un partenariat qui permet notamment d'envoyer de jeunes Québécois en stage dans des restaurants un peu partout dans le monde pour parfaire leurs connaissances. Pour en savoir plus sur cette soirée: www.lesgrandschefs.com





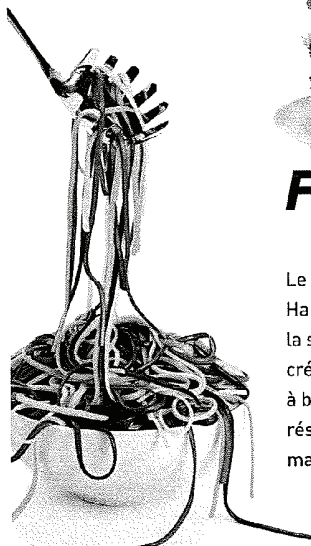
À la rencontre des paysans

C'est la 13^e saison du Circuit du paysan de la Montérégie. Long de 194 km, ce parcours permet de découvrir un mode de vie rural authentique et de rencontrer des artistes, des artisans et des producteurs locaux. Cette année, l'entreprise Miel Nature et son Musée de l'abeille, à Melocheville, se joigne au circuit. De nombreuses activités sont aussi organisées du printemps jusqu'à l'automne. Pour tout savoir, rendez-vous sur le site www.circuit-dupaysan.com.



FOOD COLORS

Le photographe Henry Hargreaves s'est associé à la styliste Lysa Edsalv afin de créer des tableaux colorés, à base de plats ludiques. Le résultat est tout simplement magnifique... et appétissant!



LE BARMAN REBELLE

Après avoir concocté un superbe livre de recettes, *Le cuisinier rebelle*, Antoine Sicotte a voulu se tourner vers un autre univers en concevant un livre de cocktails, *Mixologies*. Le résultat est quelque peu décevant. Ce n'est pas franchement convaincant, même si certaines recettes sont intéressantes. De plus, la facture visuelle est légèrement bâclée. Vivement qu'Antoine revienne avec un nouveau livre de cuisine! *Mixologies*, d'Antoine Sicotte, Les Éditions Cardinal.

Présidente d'honneur de la dernière édition du festival Montréal en lumière, Anne-Sophie Pic vient d'être couronnée meilleure femme chef du monde par le jury du Prix Veuve Clicquot. Une belle récompense pour celle qui était déjà la seule femme chef à avoir gagné trois étoiles au Guide Michelin pour son restaurant, la Maison Pic, à Valence (France).