



La gastronomie avec Rollande Desbois

Menu

- Accueil
- Archives
- Contact
- Festival Montréal en Lumière
- Infovins
- Liens
- Livres
- Profil de Rollande
- Propos gourmands
- Recettes
- Restaurants

Accueil >> Propos gourmands

Avril 2012

Soirée mémorable !
Trois diplômés de l'ITHQ ...
Springtime in New York

Soirée mémorable !

Le jeudi 12 avril dernier se tenait le grand événement de la *Fondation de l'ITHQ*, un dîner caritatif sous la gouverne d'une femme inspirée, *Annie Féolde*, de Florence, chef d'Enoteca Pinchiorri, 3 étoiles Michelin. Niçoise de naissance, le destin l'a mise plus tard sur la route de Giorgio Pinchiorri, sommelier, futur fondateur de l'Oenothèque florentine. Autodidacte, son attrait pour la cuisine s'est transformé en véritable passion, la cuisine italienne devenant son phare de prédilection. Avec brio, *Annie Féolde* a relevé le défi de la soirée *Les Grands chefs Relais & Châteaux*. Sa personnalité attachante, sa gentillesse, son allure de femme fière et exigeante marquent une cuisine aux produits minutieusement choisis, aux saveurs authentiques et à un engagement à la culture italienne qu'elle sait bien partager.



Annie Féolde a livré une partition sensible, moderne et distinguée sur des compositions en liberté, entre autres : Tartare de sériole aux herbes et aux agrumes relevé d'une eau de Parmigiano Reggiano ; Filets de rouget de roche, escalope de foie gras de canard – réussie à la perfection – purée de topinambours et artichauts frits ; Fondue de Taleggio à la truffe noire et aux anchois, surprenante ... et un dessert sensuel, un pur régal, Pain, huile d'olive et chocolat.

Des vins de connaisseurs furent servis tout au long du repas. Des vins nobles allant d'un Langhe Alteni di Brassica, Angelo Gaja 2004 (Magnum), à un IGT Toscana Tignanello, Antinori 1999, d'un Bolgheri Superior Ornellaia, Tenuta dell'Ornellaia 2004, à un Bolgheri Sassicaia, Tenuta San Guido 2004, pour terminer avec un Vino Santo di Montepulciano, Avignonesi 1998.

Cette soirée caritative a eu un franc succès. Des profits nets de 352,000 \$ versés à la *Fondation de l'Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec* ouvriront les portes des établissements Relais & Châteaux et des écoles de formation de haut niveau à de jeunes boursiers de l'ITHQ qui, demain, seront à la tête d'une nouvelle génération bien outillée pour briller dans le milieu de la restauration.

Cette soirée d'exception s'est déroulée à l'hôtel Le Fairmont Reine Elizabeth, avec la participation de la brigade florentine et de la brigade québécoise du chef exécutif Alain Pignard.

Jaume Tapies, président international des Relais & Châteaux

Relais & Châteaux est une association, de près de 500 membres, qui s'attache à l'excellence des hôteliers propriétaires et restaurateurs, passionnés de leur métier. Le président, *Jaume Tapies*, homme dynamique, croit que le métier de ces hommes et de ces femmes de valeur doit aboutir à un environnement de qualité favorisant non seulement une hospitalité chaleureuse mais créant aussi une émotion environnementale tant sur la qualité des lieux que sur une table gastronomique. Dans chacun des pays, les membres se doivent de garder leur personnalité en investissant leur maison des qualités particulières à leur nationalité et en visant l'excellence à table par un voyage des sens inoubliable. Cet art de vivre ouvre « la voie du bonheur » dans un monde de plus en plus standardisé.



Trois diplômés de l'ITHQ reçoivent les bourses Les Grands Chefs Relais & Châteaux

La *Fondation de l'ITHQ*, grâce à son événement-bénéfice annuel *Les Grands Chefs Relais & Châteaux*, est fière de réitérer son soutien à l'excellence de la relève pour l'industrie du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration, en remettant les bourses à trois étoiles montantes choisies parmi les diplômés de l'ITHQ. Ces bourses, d'un montant de 35 000 \$ chacune, leur permettront de réaliser une année de perfectionnement supérieur dans des établissements haut de gamme à l'international, notamment auprès de membres *Relais & Châteaux*, ainsi que dans des établissements de formation reconnus mondialement. Les trois boursiers méritants sont : Daniela Molettieri (cuisine), Mylène Poisson (sommellerie) et Samuel Sauvé-Lamothe (cuisine). Ces jeunes reviendront enrichis d'une expérience unique qu'ils mettront au service de notre communauté.

Springtime in New York

Des chefs canadiens participeront au dîner des *Grands Chefs Relais & Châteaux « Springtime in New York »*, le 16 avril prochain. Plus de 40 *Chefs Relais & Châteaux* des quatre coins du monde prendront part à un événement gastronomique unique après celui du Château de Versailles, l'an dernier. Des chefs renommés dont Jean-Georges Vongerichten, Jacques Chibois, Jacques Pourcel, César Troisgros, auxquels s'ajoutent trois Canadiens : Normand Laprise du restaurant Toqué !, Jonathan Gushue de Langdon Hall, Cambridge, Ontario et Daniel Boulud de New York et Montréal. Une partie des bénéfices sera versée à Citymeals-on-wheels.

Grand Chefs Dinner, le lundi 16 avril, 2012, au Gotham Hall, 1356 Broadway, New York, NY

Informations et réservations : www.relaischateaux.com

Dernier articles

Archives

- Avril 2012
- Février 2012
- Janvier 2012
- Mars 2012
- Décembre 2011
- Novembre 2011
- Octobre 2011
- septembre 2011
- Juillet 2011
- Juin 2011
- Avril 2011
- Juillet 2010
- Juin 2010
- Mai 2010
- Avril 2010
- Mars 2010
- Février 2010
- Janvier 2010
- Décembre 2009
- Novembre 2009
- Septembre 2009
- Août 2009
- Juillet 2009
- Juin 2009
- mai 2009
- Avril 2009
- mars 2009
- février 2009
- Janvier 2009
- Novembre 2008
- Octobre 2008
- Septembre 2008
- Août 2008
- Juillet 2008
- Juin 2008
- Mai 2008
- Avril 2008
- Mars 2008
- Février 2008
- Janvier 2008
- Décembre 2008
- Décembre 2007
- Novembre 2007
- Septembre 2007
- Août 2007
- Juillet 2007
- Octobre 2007
- Novembre 2006