

le gourmet galopin

le carnet épicurien de Gildas Meneu

- [actus](#)
- [lectures](#)
- [restos](#)
- [vidéos](#)



5mai 2010

432 000\$ pour l'ITHQ, merci Olivier Roellinger !

[actus](#) | [Pas de commentaire](#)



Oui, 432 000\$ pour la [Fondation de l'ITHQ](#), celle là même qui, notamment, soutient la relève. Un beau gain ramassé par le gratin présent à l'hôtel Reine-Elizabeth pour le souper bénéfice. Coût des billets: 1500\$. Un excellent souper [Relais & Châteaux](#) sous la houlette du chef réputé [Olivier Roellinger](#).

Un succès retentissant. Je peux vous dire que les responsables de la Fondation de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec sont très contents. Beaucoup d'argent pour la fondation dont le mandat est entre autre de fournir des bourses aux étudiants. De quoi financer des stages à l'étranger, par exemple. Ces futurs chefs peuvent ainsi se former dans des restaurants de haute volée. Faudrait, cependant, qu'ils aillent parfois ailleurs qu'en France. États-Unis ? Espagne ? Italie ? Et la bonne nouvelle: ces finissants reviennent pour la plupart travailler dans des restaurants québécois.

Le souper, donc, a réuni une flopée de riches mécènes qui se sont régalés d'un excellent repas concocté par le chef invité, Olivier Rollinger. Un chef au parcours particulier, dont le restaurant de Cancale, en Bretagne, a obtenu trois étoiles Michelin en 2006. Deux ans plus tard, il a fermé son resto. Trop de travail aux fourneaux. Depuis, il a rouvert une table plus modeste (une étoile, quand même), des ateliers de cuisine et un commerce d'épices. Sa cuisine reflète sa nouvelle passion: une gastronomie maritime aux accents colorés. Un plus: le chef s'est fourni auprès de producteurs locaux, adaptant ses recettes. Sans rechigner.

Quelques mises en bouche à l'apéro pour commencer:

- Bigorneaux au persil: je ne vous cache pas que je trouve ce mollusque très élastique. Pas très intéressant.
- Chair de crabe des neiges: avec sauce crémeuse au curry: un délice.
- Tartare d'algues à la moutarde celtique: et dorade. Suave.

Puis, le véritable souper s'est déroulé dans une vaste salle, pour ses 250 invités. Très bel éclairage, changeant, aux tons pastels. Le service est impeccable. Les plats à bonne température. Les cuissons justes. Servir autant de personnes en même temps, c'est loin d'être évident. Chapeau.



Pièces de coquilles Saint-Jacques Princesse, gros lait et rêve de Cochin (Riesling Alsace Grand Cru, Clos St-Hune 1996, F.E. Trimbach)



Bouillon Cartier Éveil du printemps (Meursault Perrières, Premier Cru 2002, Domaine Albert Grivault)



Homard au cacao et à d'autres épices, chutney de Saint-Malo dans l'esprit du 18e siècle (Charmes-Chambertin Grand Cru 1999, Domaine Dugat-Py)

Et quoi d'autre ?

- Fromage : crème légère au camembert, julienne courte de pommes vertes et de radis rouges, vinaigre celtique et feuilles de céleri (Clos de Tart Grand Cru 1999, Domaine Mommessin)
- Dessert: Caramel mou au beurre salé et aux fruits secs, sorbet au cacao, lait au gingembre et aux bananes au citron vert (Château d'Yquem, Premier Grand Cru classé 1998, en magnum)
- Grog Terre en vue
- Café
- Mignardises Les Maisons de Bricourt