



Menu

Montréal en Lumière

Accueil

Archives

Contact

Infovins

Liens

Livres

Profil de Rollande

Propos gourmands

Recettes

Restaurants

[Accueil](#) >> [Propos gourmands](#)

Mai 2015

Un invité de marque, le chef Emmanuel Renaut

Un invité de marque, le chef Emmanuel Renaut

Le dîner gala Les Grands Chefs Relais & Châteaux s'est déroulé dans le salon Ovale de l'hôtel Ritz Carlton, le 21 mai dernier, en présence de Philippe Gombert, président international des Relais & Châteaux. Emmanuel Renaut, Meilleur Ouvrier de France, 3 étoiles Michelin, propriétaire du Flocons de Sel, à Megève en France, était l'invité au dîner Caritatif de la Fondation ITHQ. Installé sur les hauteurs de Megève, Emmanuel Renaut se laisse imprégner des produits de proximité : champignons, gibier, jeunes pousses et fleurs. Il compte aussi sur des producteurs inventifs de grande compétence. Il cuisine au rythme des saisons. Tout en respectant les techniques culinaires, il les pousse savamment jusqu'à la perfection afin d'obtenir le summum des saveurs. Sa cuisine tout en finesse se traduit souvent par des associations de boisé et de fumé. C'est le constat d'une démonstration du chef Renaut dans les cuisines de l'ITHQ.



L'événement annuel Les Grands Chefs Relais & Châteaux, au profit de la Fondation de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), permet de recueillir des fonds visant à appuyer financièrement les diplômés de l'ITHQ qui se sont distingués par leur détermination, leur talent et leur passion pour les métiers de bouche. C'est avec satisfaction et fierté que le président de la soirée, Lino Saputo Jr, chef de la direction et vice-président du conseil d'administration de Saputo, a annoncé des bénéfices net de 270 000 \$.

L'excellence des Relais & Châteaux

Toujours tourné vers l'excellence, le monde des Relais & Châteaux ne cesse de s'agrandir. Il compte aujourd'hui 530 hôtels de charme et restaurants gastronomiques. Passer la porte de ces maisons accueillantes, les visiteurs découvrent la diversité des lieux, une hospitalité bien sentie, un cachet particulier dans un cadre exceptionnel. Un certain art de vivre se manifeste dans les moindres détails. Chacun des Chefs de ces maisons s'illustre par sa diversité culturelle et culinaire. Le terroir et les traditions sont respectés et se retrouvent dans les assiettes réinventées. Les produits de grande qualité et leurs producteurs occupent une place privilégiée dans le cœur de ces cuisiniers d'élite.

En novembre 2014, Relais & Châteaux a présenté à l'UNESCO un manifeste pour un monde meilleur par la table et l'hospitalité : « préserver et transmettre la singularité des cuisines, pour éviter le renoncement et la facilité qui guettent nos civilisations de l'immédiat ; rappeler tous les jours, par notre pratique d'artisans, que notre humanité s'exprime et se ressource toujours dans le partage du beau et du bon. »