



Auberge des Appalaches

Chef John Kostuik

Biographie du chef

John a fait son apprentissage avec un des meilleurs chefs de Toronto, Michael Potters, au début des années 90. En 1995, il fit un stage de six mois à Chartres en France pour étudier la cuisine traditionnelle française, et un autre de six mois à Londres. À son retour en 1996, John travailla au légendaire restaurant Winston à Toronto, une fois encore sous la direction du Chef Michael Potters.



En 1998, un de ses anciens collègues, Niall Hill, lui proposa la position de sous-chef au Rathsallagh House Hôtel en Irlande, géré par la famille O'Flynn et un des membres du prestigieux Blue Book Hotel (l'équivalent des Relais & Châteaux). En 2003, la famille O'Flynn fit de nouveau appel à John, cette fois en tant que chef exécutif des cuisines de Rathsallagh House où le restaurant gagna de multiples récompenses dont une nomination en tant que Meilleur Chef d'Irlande pour l'année 2010 par l'Independant News Group.

John est revenu au Canada en 2010, avec son épouse, Patricia Gérard, et en septembre 2011, ils faisaient l'acquisition de l'Auberge des Appalaches à Sutton. Jon a poursuivi la tradition de l'auberge en utilisant des produits frais et locaux, et avec ses nouveaux contacts auprès des "Chefs Créateurs" et "Créateurs de Saveurs" entend bien continuer et progresser dans cette voie.

John puise son inspiration d'une cuisine traditionnelle française, mais ses créations, parées avec des produits frais locaux et un subtil mélange d'épices, leur donnent des saveurs audacieuses... non traditionnelles !

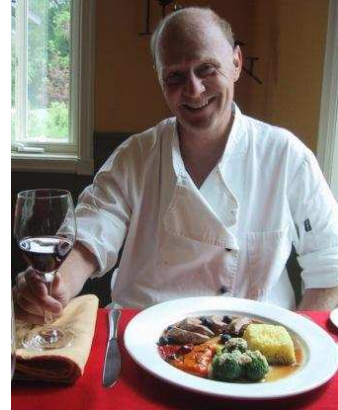
Trois spécialités du chef

- Bavette de bœuf "AAA" marinée en sauce BBQ, servie avec rondelles d'oignons frits et fèves au lard : Crousset, Épices du Monde (coriandre, cumin, poudre de chili)
- Ravioli de champignons et courges butternut, noix de pin et beurre noisette au balsamique : Aux Champs-Mignons (champignons)
- Salade de betteraves, oranges & chèvre & pralines épicées : Ferme Beaulieu (betteraves)



Auberge du Joli Vent

Chef Hans Christiner



Biographie du chef

Chef propriétaire de l'Auberge du Joli Vent depuis 2000, Hans Christiner sait nous épater avec sa cuisine traditionnelle européenne quelques fois amalgamée avec celle de l'Extrême-Orient. Ayant parcouru le monde, de la Suisse, son pays d'origine, à la Nouvelle-Zélande et l'Australie, Christiner a toujours su se démarquer. C'est à travers ces différents voyages comprenant des visites dans des petites auberges, des vignobles et des fromageries ainsi que chez des maîtres cuisiniers que notre chef a décidé de réaliser le rêve qu'il partageait avec sa femme, Patricia Provencher : ouvrir un restaurant et une auberge de campagne.

En 1999, il a d'ailleurs reçu le Gold Plate Award des Sunnys Shinning on the Swan en Australie. Plus récemment, lors des Grands Prix du tourisme québécois 2008, l'Auberge du Joli Vent, sous sa direction de chef copropriétaire, s'est vue décerner un prix dans la catégorie d'hébergement de 1 à 3 étoiles.

Trois spécialités du chef

- Coupe Danemark (crème glacée à la vanille de la Laiterie Coaticook)
- Salade d'effiloché de canard avec pommes Polared et mesclun, vinaigrette au cidre Réserve (canard du Lac Brome, pommes de St-Paul, mesclun du Campagnard de Sutton, cidre de Fleur de pommiers sera remplacé par Union Libre)
- Mijoté de chèvre et haricots à la grecque (chèvre de Ferme Ostiguy)



Auberge & Spa West Brome

Chef Emmanuel Godin

Biographie du chef



Guevremont Photographie Inc.

Emmanuel Godin a débuté sa carrière il y a 25 ans à Montréal, qu'il l'a rapidement délaissé pour les terreaux fertiles de Charlevoix, de la Côte-nord et maintenant des Cantons-de-l'Est. Lors de sa migration, il œuvre pour deux Relais & Châteaux, 3 tables de plus de 4 Diamants CAA dont la célèbre disparue, l'Auberge Hatley. Ouvrier de la simplicité et du respect, sa cuisine reflète son attachement aux produits des terroirs.

Trois spécialités du chef

- Suprême de la pintade Sabinoise en croûte d'herbes fraîches, quinoa aux noix de Grenoble rôties, crème d'oignon au vin blanc.
- Cuisson de lapin de Standstead farci aux lardons, citron et olives, jus au foie gras et choux au beurre.
- Magret de canard vieilli à point des Ducs de Montrichard parfumé aux graines du paradis et poivre de Széchuan, rattes et cipolins confits.



Auguste

Chef Danny St-Pierre



Biographie du chef

La vie en cuisine n'est pas un long fleuve tranquille pour Danny St-Pierre depuis sa sortie de l'école hôtelière de Laval en 1994. Ayant travaillé dans toutes les sphères du métier, de la cantine au gastronomique, ces expériences ont façonné un style efficace et créatif qui lui sert plutôt bien. Une formation supérieure de cuisine à l'ITHQ en 1998 et deux ans à l'emploi du restaurant Toqué complètent sa formation.

Un premier poste de chef en 2001 au restaurant Derrière les fagots à Sainte-Rose lui a permis de créer son propre style et attirer premières critiques projecteurs.

En 2006, il s'associe à Anik Beaudoin, sa tendre moitié, pour créer un service de restauration à domicile. Parallèlement, des entreprises d'envergure telles la pâtisserie de Gascogne et le restaurant Laloux mandatent Danny comme consultant pour apporter sa touche distincte.

En 2008, c'est le grand saut, à Sherbrooke, Auguste est né et l'aventure continue!

Trois spécialités du chef

- Poutine inversée
- Foie de veau de lait poêlé avec grelot fondant au bacon
- Pudding chômeur



Bistro Kapzak

Chef Jason Kacprzak



Biographie du chef

Passionné par la cuisine, le chef Jason Kacprzak cumule déjà plus de douze années devant les fourneaux. Ayant complété un baccalauréat en physique, à l'université de Bishop's, et la possibilité d'entreprendre une maîtrise en ingénierie mécanique, il a plutôt choisi une profession qu'il aimait vraiment; la cuisine. N'ayant aucune formation en cuisine, le chef Jason Kacprzak a gravi les échelons des cuisines de la dure façon. Dans la dernière année, il s'est vu offrir un poste comme chef de cuisine au Méchant Steak de Sherbrooke où il a su y parfaire ses habiletés.

Natif de Bromont et de descendance Polonaise, c'est ici à Sherbrooke qu'il décide de lancer sa carrière. Il adore jouer avec les textures et saveurs, le tout combiné à des ingrédients frais pour satisfaire ceux qui auront la chance de goûter à sa cuisine. Partout où il a travaillé, il a su tirer le meilleur de ces restaurants. C'est pourquoi aujourd'hui, il nous offre son restaurant bien à lui, le Bistro Kapzak.

Trois spécialités du chef

- Perogies maison au bacon de cerf servi avec une choucroute maison
- Langue de bison braisée en salade, d'oignons marinés et cornichons sucrés
- Magret de canard glacé au miel et orange et son foie gras, pommes de terre ratte, maïs et chanterelles



Estrimont Suites & Spa

Chef Olivier Saint-Arnaud



Biographie du chef

Passionné de sport et des arts depuis son tout jeune âge, Olivier tourne le dos à une carrière sportive à 18 ans pour se consacrer à la découverte d'un tout nouvel intérêt : la cuisine. Jeune diplômé en cuisine, il se distingue dans plusieurs prestigieux concours, notamment *Le porc en fête* et *Meilleur apprenti-cuisinier du Québec*. Déjà, sa grande créativité artistique se transpose dans ses réalisations culinaires. Ainsi, pendant près de 10 ans, il sillonne le Québec, des Cantons-de-l'Est au Lac-Beauport, en passant même par le Nunavut, pour se forger de l'expérience dans des hôtels renommés.

Chef exécutif depuis 2010 pour l'Estrimont Suites & Spa, le jeune chef Olivier se distingue par son dynamisme, sa créativité et sa passion pour la cuisine. Il s'inspire des produits du marché et des saisons pour offrir aux clients des recettes originales, savoureuses et parfaitement présentées. Homme de défis et de projets, il est un chef bien branché sur sa brigade de cuisine et demeure toujours à l'affût des nouveaux produits. Pour lui, la cuisine est un art en constante évolution. Il reste à l'avant-garde des nouveautés culinaires pour surprendre sa clientèle.

Trois spécialités du chef

- Feuillé et flocons de ricotta pressés de l'Abbaye St-Benoît symbiose aux framboises et poivrons écarlates
- Tian de pétoncles fumés sur purée de pois verts Owl's Bread brioché au citron, lait moussé aux notes de fève Tonka
- Bonbon de lapin de Stanstead au basilic pourpre et vermicelle de riz



Il Duetto

Chef Sandro Meffe

Biographie du chef

À Sutton, dans une ancienne fermette un peu en retrait du village, le chef propriétaire du IL DUETTO, Sandro Meffe, fils de Pasquale Meffe, grand chef Italien de renom en Italie, en Suisse et au Québec, autodidacte ascendant éclectique, s'amuse depuis 25 ans à réinventer les grands classiques de la cuisine italienne.

Dans une atmosphère feutrée, l'Italie est à l'honneur avec des produits régionaux préparés à l'italienne, grappas fines et vins soigneusement choisis.

Le chef vous propose aussi de nombreux plats végétariens ainsi qu'une variété de desserts concoctés sur place.

Trois spécialités du chef

- Osso bucco (sans tomates) au jus d'agrumes et figues noires
- Foie de canard non gavé au vinaigre baumier "le rubicond "
- Jarret d'agneau local à l'ail et herbes du jardin, pâtes noires à l'encre de seiche



La Maison Chez Nous

Chef Daniel Lacroix



Biographie du chef

Daniel Lacroix se passionne pour la cuisine dès son plus jeune âge. Diplômé de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), il met à profit son engouement pour la cuisine en ravissant les grandes tables de la région.

Toujours à l'affût de nouveautés gastronomiques, il collabore plusieurs années avec de grands noms de l'art culinaire, et caresse le doux rêve d'avoir son propre restaurant. C'est maintenant chose faite, avec le restaurant La Maison Chez Nous où il laisse aller ses talents créatifs pour émerveiller vos papilles à chaque plat.

Daniel Lacroix porte également une attention délicate au choix de ses ingrédients qu'il sélectionne parmi les produits du terroir québécois et de la région en particulier.

Trois spécialités du chef

- Canard fumé et sa gelée d'érable au brandy
- Caille au sureau, fricassé de pois chiches au thym
- Cotes de sanglier aux griottes



La Rotonde Hôtel Castel & Spa Confort

Chef David Deslandes

Biographie du chef

La passion culinaire du chef David Deslandes est d'abord née en deuxième secondaire, lors des ateliers de cuisine du cours d'économie familiale. Cette curiosité adolescente s'éteindra quelques années, jusqu'à renaître au cours de ses premiers emplois, dans une boucherie et une brasserie populaire. De fil en aiguille, sa passion se confirme et il comprend qu'il entretient une relation spéciale avec la cuisine. C'est à ce moment qu'il décide de se doter d'une formation professionnelle en cuisine d'établissement et d'en faire une carrière.



Depuis sa sortie de l'école, il n'a cessé de raffiner ses techniques et ses connaissances en travaillant pour divers restaurants, explorant tantôt la cuisine familiale, tantôt la fine cuisine française.

Chef à l'Hôtel Castel & Spa Confort depuis 2001, il adore travailler avec les produits locaux. Il en fait même la promotion par le biais de démonstrations culinaires, par exemple.

David Deslandes réussit toujours à ajouter une touche locale à ses plats, que ce soit par les sauces, les accompagnements ou les viandes utilisées. Bien que son savoir-faire s'exprime à son maximum au Restaurant La Rotonde, il transparait de plus en plus dans les repas servis en banquet, au Centre des Congrès de l'Hôtel.

Trois spécialités du chef

- Filet de Porc nappé d'une sauce au Glacé de la Colline du Verger de la Colline
- Ossobuco de cerf rouge de la Ferme des Appalaches à la cardamome verte et sa poêlée de tomates
- Baluchon de portobellos de chez Matty au fromage Mont Saint-Benoit de l'Abbaye Saint-Benoit



La Table du Chef

Chef Alain Labrie

Biographie du chef

Diplômé de l'ITHQ à Fort-Préval en 1981, Alain Labrie a travaillé à Carleton, Plessisville, Jonquière et Montréal, avant de faire son entrée à l'Auberge Hatley à titre de en 1989. Alain est le seul chef du Québec à avoir remporté plus d'une fois La Table d'Or et Le Grand Prix de la Gastronomie du Québec.



En 2007, Alain Labrie, est reconnu comme l'une des trente personnalités qui ont marqué la restauration au Québec selon la revue Weekend Gastronomie.

Alain est renommé pour sa cuisine de goût et de saveur. Depuis juillet 2007 il est maintenant chef propriétaire du restaurant La Table du Chef à Sherbrooke avec sa conjointe Joëlle Beaupré.

Trois spécialités du chef

- Magret de canard du Duc de Montrichard en filo, champignons sautés et émulsion à l'ail noir
- Cuisseau de lapin de Stanstead confit, purée de courges au genièvre et jus de cuisson aux abricots secs et basilic
- Côte de cerf rouge croûtée aux shiitakes des Champs-Mignons, gratin de pommes de terre aux oignons verts



Le Cinquième Élément

Chef Corine Dubé

Biographie du chef

Née en Belgique d'un père restaurateur...on peut dire que Corine est « tombée dedans quand elle était petite ». Elle fait ses armes dès l'âge de 13 ans dans toutes les sphères du métier. Autodidacte en cuisine, c'est à l'Académie Royale des Beaux-Arts de Bruxelles qu'elle choisit d'étudier. Son parcours académique teinte dès lors toutes ses créations.

Elle peint la nuit et travaille le jour. Au boulot, cultivant sa polyvalence, elle alterne les fonctions de chef et de serveuse, œuvrant dans les restaurants familiaux ou gastronomiques. Alimentant son insatiable curiosité des différentes cultures, elle sort rapidement des sentiers battus de la cuisine française pour exploiter des cuisines plus exotiques.

En 2005, forte d'un éclectique bagage culinaire et de la volonté de le partager, elle se lance en affaires, ouvrant le Cinquième Élément. Audacieuse, elle n'hésite pas à nouveau à sortir du déjà-vu pour proposer un des premiers restaurants du genre bistro où l'on savoure de manière conviviale une cuisine simple, savoureuse, gastronomique, aux accents du terroir et accessible.

Son style est artistique, sa cuisine audacieuse, son genre coloré et le cheval qui gagne toutes ses batailles – et tous les fins palais - n'est autre que la multitude de produits régionaux mis en valeur dans ses assiettes.

Parce que « La vie est trop courte pour manger triste! »





Le Murville - Delta Sherbrooke

Chef Renaud Collignon



Biographie du chef

Renaud a fait son apprentissage culinaire dans la région d'Alsace, en France, où il a étudié la cuisine française classique. Dans les années 1990, Renaud a travaillé comme sous-chef au Restaurant Claude Postel de Montréal. Par la suite, il travaillera à L'Orée du Bois de Bromont ainsi qu'au Château Bromont. En 2003, Renaud devient chef propriétaire du restaurant Le Bayard à Dunham. À la fin des années 2000, l'Auberge Quilliams accueille à son tour Renaud comme sous-chef.

Depuis mars 2011, Renaud exerce son art au Delta Sherbrooke d'abord comme sous-chef et maintenant comme chef, où il fait une cuisine régionale qui utilise les produits du terroir. Renaud puise donc son inspiration autant dans sa formation en cuisine française que dans les produits de la région ce qui donne un mélange de saveurs à découvrir.

Trois spécialités du chef

- Canard confit du Lac Brome
- Braisé de bœuf
- Longe de porc farcie aux pommes



Les Jardins - Manoir des Sables

Chef Alain Ferraty

Biographie du chef

Alain Ferraty est né à Fort-de-France en Martinique, une île des merveilleuses Antilles françaises dans la mer des Caraïbes. Il a fréquenté l'école hôtelière pendant trois années pour acquérir une solide formation en cuisine. Il est arrivé au Québec en 1990 et a commencé à travailler sous la supervision de José Mariello. Alain Ferraty a mis à profit ces années passées à Québec pour suivre une formation d'initiation à la profession de Chef qui englobe entre autres une formation en gestion de personnel et de la cuisine. Finalement il décide de venir s'installer dans les Cantons-de-l'Est et devient Chef Exécutif au Manoir des Sables, Hôtel & Golf.



Durant toutes ces années passées au sein du Manoir des Sables, il s'illustre dans divers concours dont le concours culinaire « Les Toqués de Natrel » en février 2002 où il obtient le deuxième prix dans la catégorie « Entrées chaudes ou froides » et également en 2002, le concours le « Porc du Québec » où il se rend en finale. Il s'implique également au sein de la communauté culinaire des Cantons-de-l'Est puisqu'il est membre actif de la Société des Chefs Cuisiniers et Pâtissiers du Québec.

Trois spécialités du chef

- Coupe craquante de tomates, légumes racines grillés et fromage de chèvre de Sawyerville (Fromage Caitya du Caprice Caprin)
- Crevettes poêlées à la fleur d'ail, polenta agrémentée de champignons tapenade d'olives noires et émulsion de citron (Fleur d'ail le Petit Mas et aux Champs Mignon)
- Cuisse de lapin braisée aux agrumes, orge perlée à la crème de parmesan (Le Lapin de Stanstead)



Les Sommets - Hôtel Chéribourg

Chef Jérôme Turgeon



Biographie du chef

Né à St-Pamphile dans la région de Chaudière-Appalaches, il vit ses premières expériences en cuisine au casse-croûte de l'aréna locale en épluchant les pommes de terre sous la tutelle de son père!

C'est à Québec, alors qu'il poursuit des études en musique, qu'il obtient ses premiers boulots en cuisine, d'abord comme plongeur, ensuite comme cuisinier. Déménagé à Montréal, il mène une carrière en musique tout en cultivant sa passion pour la cuisine. Diplômé de l'ITHQ, il travaille dans plusieurs bonnes tables de la métropole.

En 2009, il s'installe dans les Cantons-de l'est. Après avoir assumé les fonctions de sous-chef dans quelques restaurants (Entre les Branches, Méchant Steak), il se joint à l'équipe du Chéribourg en 2010.

Trois spécialités du chef

- Magret de canard rôti, sauce aux pommes et cardamome
- Tartiflette Alfred Le Fermier
- « Bénédicte » de canard au foie gras et magret séché



Manoir Hovey

Chef Roland Ménard

Biographie du chef

Chef au Manoir Hovey situé à Norh Hatley depuis 1987, Roland Ménard a débuté sa carrière en travaillant en tant que cuisinier au Coffee Shop Steakhouse situé à Magog. Il a toujours su se démarquer au niveau professionnel.



En effet, il fut nommé chef d'or en 2007 lors d'une compétition entre sept grandes villes canadiennes au profit des athlètes olympiques. En 2004, il a également reçu le prix or dans la section Restauration-Gastronomie aux Grands Prix du tourisme québécois ainsi que le prix DiRona au Distinguished Restaurants of North America.

Le chef Ménard s'implique aussi socialement dans la région entre autre grâce à son titre de trésorier au Chapitre de l'Estrie dans la Société des chefs, cuisiniers et pâtissiers du Québec (SCCPQ). De plus, ce dernier fait partie de la brigade du Gala des Grands Chefs de l'Estrie, souper bénéfique au profit de la Société canadienne du cancer de la région.

Trois spécialités du chef

- Filet de Truite biologique, Gnocchi au Céleri, oeufs de truite, Bettes à Carde de Deux Façons
- Coeur de cerf fumé, Crosnes marinés, Moutarde au sureau, Betterave, Câpres de Baie de Genièvres
- Sorbet de pommes cueillies en janvier, Fromage de chèvre maison, Biscuit à l'avoine et rose sauvage



Plaisir Gourmand

Chef Éric Garand

Biographie du chef

Éric amorce sa carrière de Chef après sa formation en cuisine d'établissement au Centre de Formation Marie-Rivier de Drummondville, où il rencontre sa dulcinée, Jinny Dufour. Quelques crèmes brûlées plus tard, il quitte le Québec pour un stage à l'Auberge de la forêt de Sable d'Olone, près de Laroche. Il revient ici pour compléter un diplôme en Formation supérieure de cuisine à l'ITHQ.



Fan de la cuisine évolutive et à la recherche d'idées originales, Éric retourne accomplir un stage au réputé restaurant Le Choiseul, dans le Val-de-Loire, récipiendaire de deux macarons Michelin, où il parfait ses techniques culinaires qui lui servent aujourd'hui pour concocter ses mets à base de produits du terroir. Après deux ans comme Assistant-Chef au Manoir des Sables de Magog, Éric réalise son rêve en 2004 : Plaisir Gourmand.

Trois spécialités du chef

- Jarret d'agneau (de Pêché Mignon) braisé à l'ail et au romarin
- Grosses pétoncles avec salsa d'ananas, glace au chocolat blanc et magret de canard fumé maison
- Gâteau minute chocolat et crème brûlée à la lavande de Bleue Lavande



Restaurant Café Massawippi

Chefs Dominic Tremblay & Maryse Carrier

Biographie des chefs

Dominic Tremblay

Le chef Dominic Tremblay a fait ces classes dans divers établissements des Cantons de l'Est. En tout premier lieu, il a obtenu son diplôme en cuisine d'établissement à l'institut d'hôtellerie de Sherbrooke. Ensuite, Dominic débute sa carrière dans le monde de la gastronomie en côtoyant le chef Roland Ménard du Manoir Hovey à North-Hatley. Après, il se dirigea vers Charlevoix afin d'opérer les cuisines de l'Auberge Les Sources.

Le point tournant dans l'évolution professionnelle de notre jeune chef fût la possibilité de travailler sous les ordres de messieurs Philippe Robitaille et Benoit Dussault à L'Auberge La Camarine de St-Anne-de-Baupré. Ce passage à La Camarine lui permettra aussi de réaliser un rêve, celui d'aller en Europe pour apprendre d'une grande toque. Son choix s'arrêta sur l'Hôtel de La Gare, en Suisse où M. Georges Wenger, véritable star de la restauration européenne, lui inculqua sa passion du métier. Au retour de la Suisse, l'aventure du Café Massawippi commença, le chef n'étant alors âgé que de 23 ans.



Maryse Carrier

Maryse est diplômée elle aussi de l'institut d'hôtellerie de Sherbrooke. Sa carrière débuta sur les chapeaux de roues. Effectivement, Maryse aura la chance, avant d'ouvrir le Café Massawippi, de travailler sous les ordres de deux chefs parmi les plus réputés au Québec. Maryse travailla avec M. Alain Labrie, chef de la très réputée Auberge Hatley de North Hatley et avec M. Daniel Vézina, chef propriétaire du restaurant Laurie-Raphaël de Québec. Ensuite, elle se lança corps et âme dans l'aventure du Café Massawippi.



Trois spécialités du chef

- Tartare de cerf rouge
- Foie gras poêlé
- Foie gras ballottine



Restaurant Da Toni

Chef Christian Fréchette

Biographie du chef

Il voulait devenir infirmier. Accident de parcours? Pas tout à fait. Un jour, roulant à bord de sa vieille voiture, il entend sur un célèbre réseau radiophonique panquébécois, que celui-ci, en association avec la compagnie alimentaire Knorr, lance un concours pour trouver la meilleure recette du Québec. Condition : la recette doit être conçue ou soutenue par leur produit... devinez qui a gagné?



Et c'est ainsi que sa recette de crêpe roulée au veau parmarosa s'est retrouvée sur les affiches, les cartons et les emballages des produits de la célèbre compagnie et fut distribuée dans toutes les épicerie de la province!!! Rien de moins... Cet événement, une révélation devenue certitude, fait foi de tout; lui qui hésitait encore dans son choix de carrière...

Études, stages, voyages, rencontres et séminaires de perfectionnement associés à son talent, sa créativité et sa curiosité pour la chimie des sens feront de lui: Le PREMIER CHEF CUISINIER EN ESTRIE À OBTENIR «LE SCEAU ROUGE» Il n'est pas devenu infirmier. Accident de parcours? Pas tout à fait. Aujourd'hui, c'est avec dévouement qu'il se met au service de la Société canadienne du cancer. Chaque année, la soirée des grands chefs permet d'amasser des dizaines de milliers de dollars grâce à son implication. Consciemment ou pas, le souhait de Christian de devenir infirmier ou cuisinier trouvait peut-être son origine simplement d'un désir de traiter son entourage «aux petits oignons».

Trois spécialités du chef

- Linguinis florentines au chèvre du P'tit Mont (fromage de chèvre P'tit Mont)
- Magret de canard aux Champs d'Élisé à l'érable et fruits d'argousiers (Canard d'Aux Champs d'Élisé)
- Salade tiède de bœuf & 3 champignons d'aux champs mignons au provolone et balsamique (Champignons d'aux champs mignons)



Restaurant Le Bouchon

Chef Michel Carrier

Biographie du chef

Michel a suivi son cours de cuisine au Centre 24 juin de Sherbrooke il y a de cela plus d'une dizaine d'années. Il a ensuite travaillé à l'Antiquarius Café pendant 9 ans où il a œuvré comme Chef. S'ajoute à son bagage une expérience de travail à Iqaluit qui a ouvert ses horizons. Depuis 3 ans, Michel exerce son art au Restaurant Le Bouchon comme sous-chef en premier lieu et comme Chef depuis maintenant six mois. Il est heureux de partager son amour de la cuisine à tous les convives qui franchissent la porte du restaurant.



Trois spécialités du chef

- Poutine à la joue de bœuf et pleurotes des Champs Mignons
- Boudin de la boucherie Bergeron, poires et pacanes rôties
- Carpaccio de betteraves des Vallons Maraîchers et chèvre du Domaine de Courval



Restaurant Lo Ré

Chef Stéphane Lo Ré

Biographie du chef

Ancien chef exécutif à l'hôtel Ritz Carlton de Montréal, Stéphane Lo Ré est maintenant chef propriétaire du Restaurant Lo Ré depuis 2009. Major de promotion CAP Cuisine Classique en juin 1986, il a ensuite entrepris ses études au lycée hôtelier de Marseille jusqu'en 1986. Il a ensuite réalisé plusieurs missions un peu partout sur le globe, comme en Allemagne, en Italie et en Égypte.



Une autre de ses grandes réalisations est la création du concept de « Chef d'un jour », qui propose aux clients de se mettre dans la peau d'un chef le temps d'un service en cuisine en élaborant un menu de 4 services pour ensuite le préparer et le servir à ses clients, est unique au Québec.

Faisant parti du conseil d'administration de l'Association d'hôtellerie, d'hébergement et de restauration du grand Sherbrooke, le chef Stéphane Lo Ré prend des décisions qui jouent un rôle majeur pour l'amélioration de la communication et implantation de projet mettant en avant les hôteliers et restaurateurs locaux.

Trois spécialités du chef

- Poitrine de canard du Lac Brome, réduction de cidre de glace
- Carpaccio truite bobine marine à la citronnelle
- Mousse au fromage de chèvre (Caprice de Caprin) émulsion de poivron rouge au paprika fumé