

Journal de Montréal  
Cahier Votre maison  
17 avril 2010  
Tirage : 307 000

actualités  
gourmandes



**Thierry Daraize**  
Collaboration spéciale  
tdaraize@journalmt.com

**Chers lecteurs,**  
N'hésitez pas à me faire part de vos commentaires, suggestions, recommandations de restaurants ou de produits dignes d'intérêt pour les lecteurs gourmands du *Journal de Montréal*. Je ferai mon possible pour y donner suite. *Salutations gourmandes,*  
**Thierry**  
tdaraize@journalmt.com

**Bruits de casseroles...**

**En route vers la grande finale**  
■ Notre grand chocolatier, Christophe Morel, de Boucherville, vient de se classer pour la grande finale du prestigieux concours du *Meilleur ouvrier chocolatier de France*. L'exploit n'est pas rien. Après deux jours de compétition intense, seuls 4 prétendants sur 12 demi-finalistes ont réussi à passer à la dernière étape. Le concours est jugé par des pairs qui recherchent chez les concurrents ni plus ni moins que la perfection dans leur discipline. La compétition ayant lieu tous les quatre ans, vous comprenez pourquoi l'épreuve a autant d'importance aux yeux de ces grands professionnels. Nous pouvons dès lors, féliciter Christophe Morel et lui souhaiter la meilleure des chances pour la grande finale, qui aura lieu au mois de février prochain!

**Laurent Godbout se lance**

■ Le prolifique chef cuisinier de Chez l'Épicier prépare l'ouverture d'un nouveau restaurant, juste à côté d'un autre de ses bébés (La Fabrique). Le petit nouveau s'appellera Pied de poule. Au menu, quelques entrées

pour se sustenter, puis la thématique principale du restaurant : poulet, agneau, bœuf et porc à la rôtissoire. Décidément, c'est la nouvelle mode en ce moment, car c'est aussi ce que fait Éric Gonzalez à Fauberge Saint-Antoine, mais dans un autre registre. Laurent Godbout nous promet du goût, des odeurs enivrantes des morceaux de viande qui rôtissent tranquillement et des portions généreuses, saveurs franches assurées. Je vous en reparle au moment voulu!



**Le chef qui a flirté avec les trois étoiles**

■ Le chef Olivier Roellinger, originaire de Saint-Malo et propriétaire des Maisons de Bricourt et du restaurant Le Coquillage à Cancale, en Bretagne, est de passage à Montréal. Il vient en tant que chef invité du dîner gastronomique Les Grands Chefs Relais & Châteaux au profit de la Fondation de l'ITHQ. Roellinger est également connu pour sa passion des épices, qu'il partage avec nous sur son site Internet : [www.epices-roellinger.com](http://www.epices-roellinger.com)

**Découverte !**

**Des amoureux du thé**

■ La boutique Un Amour des Thés inaugure une toute nouvelle succursale avenue Mont-Royal, angle Saint-Hubert, à Montréal. C'est un quatrième magasin au Québec pour le propriétaire Stéphane Lemay. Notons que ce marchand de thés offre plus de 200 variétés de thés et d'infusions réparties dans les quatre boutiques.

Pour plus de renseignements, visitez le site [www.amourdesthes.com](http://www.amourdesthes.com).