

Les talents et saveurs d'ici à l'honneur

Nouveau banc d'essai

> Louis Pelletier
 pelletierl@grancontinental.ca

Le Conseil de développement bioalimentaire et l'Académie d'hôtellerie et de tourisme Lanaudière ont tenu lundi un neuvième banc d'essai de produits lanaudois.

Pendant tout un avant-midi, six chefs épaulés par autant de fournisseurs et trois fois plus d'élèves en cuisine d'établissement ont trimé fort afin de préparer des délices pour les yeux et le palais.

Pour souligner la semaine des fruits et des

légumes, le chef du restaurant Le Dialogue de Saint-Jean-de-Matha, Benoit Hogue, a pensé à une brochette baptisée «monte-en-ciel» accompagnée de sauce aux herbes et de vinaigre d'ail. Une brochette dont était bien fière Valérie Cadieux de Rawdon. «L'avenir, je l'envisage comme cuisinière dans une garderie. Je veux contribuer à la bonne alimentation des enfants», a-t-elle confiée.

À la table voisine, le chef Robert Hénés de la Vinothèque la Cava de Terrebonne préparait un thon rouge sur chiffonnade de



Diane Bernard de l'entreprise Biovi est ici en compagnie Benjamin Barthe de Saint-Ignace-de-Loyola, Valérie Cadieux, Benoit Hogue et de Golda Abeyousséf de Joliette. Photo le Journal

**1017, rue Visitation
 St-Charles-Borromée**
450 756-2827

WIP performance

Mini-Bike
 70 cc à compter de **800\$**

VTT
 90 cc à compter de **1000\$** VTT 4x4 400 cc à compter de **5000\$**

Vente, échange, pièces et service
Motos et VTT

RÉPARATION:
 MOTO-VTT-MOTONEIGE-SOUFFLEUSE
 •MOTOMARINE•Tondeuse•ECT

voyages arc-en-ciel

VOYAGES LONGS CIRCUITS - VOYAGES GROUPES-AUTOCARS

16 au 19 mai 2008 • New-York - 3 jours 1/2
 17 au 19 mai 2008 • Boston
 17 au 25 mai 2008 • Louisiane en autocar
 13 au 18 juin 2008 • Côte Nord jusou'à Natashouan

Permis Québec

chou réhaussé d'une réduction d'orange sanguine et de porto. Propriétaire depuis peu d'une poissonnerie à Joliette, Clémence Allary suivait les cuistots avec intérêt. La cuisson du poisson, a-t-elle confiée, est encore méconnue au Québec.

Tout en préparant un tartare de bison, le chef Gilles Larouche du club de golf Le Mirage de Terrebonne a parlé de coupes spéciales avec Joséé Toupin de la Terre des bisons de Rawdon.

Sylvain Guérin des Plats cuisinés du gourmet participait pour une xième fois aux bancs d'essais du CDBL. «On y fait de belles découvertes. J'y rencontre toujours de gens qui sont très créatifs avec les ingrédients du terroir.» François Lamontagne des Saveurs Sauvages était bien heureux de voir de nouvelles façons d'utiliser ses champignons. «Je fournis actuellement les grands hôtels et les épicerie fines.»

Tout près, le chef Philippe Adam du restaurant Dolce Lia de Joliette préparait une terrine de cerf macérée dans une brunoise de légumes, une belle viande fournie par Diane Lepage du Comptoir du cerf de Sainte-Élisabeth.

Une dernière création culinaire alliant éclairs au chocolat, fraises et poivre impliquait Dessert et Passion de Joliette et un spécialiste en fudge et sucre à la crème de La Plaine, Benjamin Alarie du Sucrier Fou. «J'ai adoré travailler avec les étudiants. Ils sont allumés, non conventionnels» a confié le Lanaudois. Vice-président de la compagnie de desserts bien connue, Daniel Mercier a mis en relief que les restaurants Mikes servent actuellement des profiteroles cuisinés sur la rue Saint-Pierre. «En misant aussi sur les éclairs au chocolat, nous voulons augmenter notre présence en restauration.»

Plus de photos sur www.laction.com