



Vinivino pour ceux qui aiment le vin

[fil rss](#) • [accueil du blog](#) • [à propos](#) • [aide](#) • [contact](#) • [Anglais](#)

- [Vin de la semaine](#)
- [Mieux cotés](#)
- [Vins»](#)
- [Vignobles»](#)
- [Évaluations](#)
- [Blog»](#)
- [Communauté»](#)
- |

Le Combat des Toques, à la gloire des papilles!

19. Fevrier 2010 | [Chronique de Hélène Dion](#) | [0 Commentaire](#)

2
tweets
retweet



J'imagine ce que les papilles des convives du Combat des Toques ont dû vivre. Les miennes étaient folles de joie! Intéressées, surprises et à l'affut! Onglet de veau sauce pistache et pamplemousse (1), Foie gras boucané sur son pain d'épices (2), Harmonie de chocolat blanc et mangue pimentée,

ganache de foie gras et sa cuillère d'agrumes (3), il y avait autant de mots alléchants que de gosiers



satisfaits!

J'ai assisté aux trois journées dédiées à ce concours, organisé dans le cadre du Salon Rendez-vous HRI, du 7 au 9 février à la Place Bonaventure, en y présentant les vins et cidres en accord avec les mets. Avant de vous lancer dans la lecture de ces péchés, voici quelques lignes sur cette première édition à tout casser!

SEB remporte le combat

Le 9 février, après deux jours de compétition culinaire en direct entre huit participants, sous l'animation colorée du chef Jean-Louis



Le chef Sébastien Houle à l'œuvre

Thémis, les chefs finalistes Sébastien Houle (restaurant Seb l'Artisan culinaire à Mont Tremblant) et Patrick Gérome (Auberge Baluchon à St-Paulin) ont tout misé en préparant un menu pour 24 personnes, en trois heures, sur le site même du Salon HRI. À l'aide d'ingrédients mystères, dévoilés tout juste avant la compétition, ils ont dû créer un menu incluant ces ingrédients dans l'entrée, le plat principal et le dessert. Cette compétition culinaire a permis aux chefs de proposer des recettes inspirées des meilleurs produits du Québec.

C'est la brigade du restaurant Seb L'Artisan culinaire qui a remporté la finale en créant un menu complet avec le foie gras et quelques variétés de piments comme ingrédients mystère.

Les huit participants du Combat des Toques, Sébastien Houle (restaurant SEB), Patrick Gérome, (Auberge le Baluchon), Mario Julien (Club de golf Le Mirage à Terrebonne), Yan Garzon (restaurant Sens de l'Hôtel de Mortagne), André Loiseau (restaurant La Cravate Blanche), Patrice Noël, Eric Bellemarre (restaurant Au coin de la Baie) et Jean-Michel Bardet (restaurant Giovanni Apollo),

s'étaient démarqués en novembre 2009 lors d'une compétition entre 20 finalistes inscrits pour le combat final des Toques!

Le pacte

Pour ma part, j'avais à choisir entre cinq vins et cidres pour réaliser l'accord mets et vins : un défi, un pacte à faire entre des mets très diversifiés et une gamme de vins restreinte. Voici quelques-uns des accords réalisés lors de ce voyage dans le merveilleux monde du goût.



Mascaron par
Ginestet
Bordeaux
2006

Le Bordeaux [Mascaron](#), sur une trame classique d'un bordelais générique, a accompagné le plat principal du chef Patrick Gérome, queue de veau poché au vin rouge, façon forestière et poivrons, que le merlot a su relever.

La Syrah californienne EXP, gourmande et gouleyante, aux arômes de cacao, de fruits noirs et vanille a été servie avec le duo de veau aux poivrons grillés, au jus de cacao et orange et médaillon sauce saté, une création du Chef Yan Garzon.



Chablis Saint
-Martin
Domaine
Laroche 2007

[Le Chablis St-Martin du Domaine Laroche](#) a savamment accompagné le tartare de saumon avec sa vinaigrette « perle d'orange » du chef Eric Bellemare. Ce blanc de chardonnay a également fait un délice sur l'entrée de tartare de saumon et moules avec une sauce légèrement « curry » du Chef Mario Julien.

[Le cidre fort Rosalie](#), à la robe saumon, avait ce nez de baies et des effluves anisées. Il combinait acidité, rondeur et amertume en finale. Il a débuté sa course en accompagnant le saumon à la

japonaise, aux saveurs douces/acides du Chef Jean-Michel Bardet. Puis, Rosalie s'en est donnée à coeur joie sur les hors d'oeuvre du chef Sébastien Houle, un trio de saumon, alliant texture grasse, saveurs sucré/salé et fenouil.



Cidre de
glace
Domaine
Pinnacle
2007

[Le cidre de glace Pinnacle](#), bien enveloppé par un bouquet de crème brûlée, de caramel et de compote de pommes. Dodu, riche et signé d'une belle fraîcheur, il a très bien fait sur le Crousti Moelleux à l'érable et noix de Grenoble du chef Patrice Noël.

Enfin, le [cidre de glace Michel Jodoin](#) a enveloppé de belle façon le dessert de la brigade de Sébastien Houle, un millefeuilles choco-espelette, sablé à l'érable, guimauve et gelée de poivron rouge.

Sous l'oeil et la papille avertie de chefs réputés

Cette compétition, organisée par le comité du Combat des Toques en collaboration avec l'Association des fournisseurs d'hôtels et restaurants, et dont l'initiateur est Claude Bourgeois, a été supervisée et les plats ont été évalués par les juges et chefs décisionnels réputés Laurent Godbout, Luc Boissy, Sylvain Gilbert et Jean-Luc Piquemal. Parmi les critères d'évaluation, les mets des chefs ont été évalués selon la qualité des recettes, les créations novatrices à partir des produits québécois, le professionnalisme, la présentation et la motivation.

Les gagnants du Combat des Toques – première édition

1ere position : Sébastien Houle, chef propriétaire du restaurant SEB, L'Artisan à Tremblant, avec ses collègues Chantale Caya et Ismaël Osorio.

2e position : Patrick Gérome, chef exécutif de l'Auberge le Baluchon à St-Paulin, avec ses collègues Véronique Levasseur et Rosalie Lemay.

3e position : Mario Julien, chef exécutif du Club de golf Le Mirage à Terrebonne, avec ses collègues Adon Mourad et Caroline Lamontagne.

4e position : Yan Garzon, chef exécutif du restaurant Sens de l'Hôtel de Mortagne à Boucherville, avec ses collègues Jonathan Michaud et Sophie Morneau.

- (1) Onglet de veau sauce pistache et pamplemousse : par le Chef Jean-Michel Bardet – restaurant Giovanni Apollo
- (2) Foie gras boucané sur son pain d'épices : par le chef Sébastien Houle – Restaurant SEB l'artisan culinaire
- (3) Harmonie de chocolat blanc et mangue pimentée, ganache de foie gras et sa cuillère d'agrumes : par la brigade du Chef Patrick Gérome – Auberge Le Baluchon

En photo principale: Le chef juge Laurent godbout évalue le travail de la brigade de SEB l'artisan culinaire

Crédit photos: Isabelle Ferland



Rating: 0 (from 0 votes)

Auteur: [Hélène Dion](#)



Diplômée de l'Université du Vin de Suze-la-Rousse en France, Hélène Dion pratique la sommellerie depuis 2001. Elle coordonne des dégustations et des cours sur le vin et participe à différents événements vinicoles. Journaliste au Courrier de Saint-Hyacinthe, elle écrit chaque semaine une chronique sur le vin en plus de sa collaboration dans d'autres médias.

[Hélène Dion](#) à écrit 8 articles.

Écrire un commentaire

Nom (requis)

Email (ne sera publié) (requis)

Site Web

Se connecter avec son compte Facebook



Soumettre

[« Posts récents](#)
[Posts précédents »](#)

Fromage Le Cendrillon

Découvrez le Fromage Consacré Meilleur Fromage au Monde !
www.alexisdeportneuf.com

Vinum design

Cave à vin Celliers verres carafes
Transtherm Eurocellier Riedel
www.vinumdesign.com

Recettes de Saumon

plusieurs recettes de Saumon repas santé
et faciles à préparer
www.coupdepouce.com

Annonces Google

Recherche:

Nos auteurs



Categories

- [Blanc](#)
- [Rosé](#)
- [Rouge](#)
- [Mousseux, Champagne](#)
- [Vin de glace, Dessert, Fortifié, Cidre](#)
- [Vin de la semaine](#)
- [Mieux cotés](#)
- [Vins](#)
- [Vignobles](#)
- [Évaluations](#)
- [Blog](#)

- [Communauté](#)
- [Membres](#)
- [Dernières activités](#)
- [Dernières évaluations de vins](#)
- [Tous les vignobles](#)
- [Hewitson](#)
- [Norton Bodega](#)
- [Jackson-Triggs](#)
- [Casa Lapostolle](#)
- [Château Pétrus](#)
- [De Toren Private Cellar](#)
- [Castell del Remei](#)
- [Beringer Vineyards](#)
- [Aide](#)
- [Bulletin Vinivino](#)
- [Chronique de Hélène Dion](#)
- [Chronique de Nick Hamilton](#)
- [Du blogue Le Tire-Bouchon](#)
- [En vedette](#)
- [Espace vidéo](#)
- [Général](#)
- [Le Vin de la semaine](#)
- [Projet \(R\)assembler](#)
- [Souper dégustation](#)
- [Suggestions vins](#)
- [Vignobles autour du monde](#)
- [Événements à venir](#)

Articles sur le vin en archive

Choisir un mois

Liens

- [Le Tire-Bouchon](#)
- [Millesima](#)
- [Route des vins Québec](#)
- [SAQ – Société des alcools du Québec](#)
- [Terroirs Québec](#)
- [Vin Loire Sélection](#)
- [Vin Québec](#)

vinivino **Vinivino** sur Facebook

[Devenir fan](#)

Vinivino a 123 fans



Dominique Francis Anouk Quynh David

Marie-Claude Kesnel Lyne Marie-Claude Christian

[Vinivino](#) on Facebook

- [Populaires](#)
- [Commentaires](#)
- [Tags](#)
- [Shiraz Cabernet Estate Series Wayne Gretzky 2006 | Vin de la semaine](#)
- [Tendances vins 2010](#)
- [Meia Encosta Dao | Vin de la semaine](#)
- [Gros Manseng Sauvignon Brumont 2008 | Vin de la semaine](#)
- [The Chocolate Block 2006 | Vin de la semaine](#)
- [Espace vidéo - Château Cheval Blanc](#)
- [Nouvelle fiche de dégustation de vin](#)
- [L'iPhone au goût du vin](#)
- [Oculus Mission Hill | Vin de la semaine](#)
- [Torrantes Don David Reserve 2007 | Vin de la semaine](#)

vinivino pour ceux qui aiment le vin

[Conditions d'utilisation](#) | [Politique de confidentialité](#)
inc. Tous droits réservés.

Buvez de façon responsable. © [Buzztroop](#)