

COMMUNIQUÉ // POUR DIFFUSION IMMÉDIATE
MONTRÉAL, LE VENDREDI 6 MARS 2009

INTRONISATION DE CHARLES-ANTOINE CRÊTE AU TOQUÉ! PASSION, CRÉATION, COMPLICITÉ ET GRAIN DE FOLIE

UNE CUISINE ET UN CHEF QUI LAISSENT LA PLACE À LA RELÈVE

Une cuisine invitante et ouverte sur ses convives. Une cuisine où se préparent et s'animent les premières rencontres de la soirée. Un chef, Normand Laprise, à la simplicité et à la convivialité déconcertantes en réponse au personnage médiatisé que l'on connaît. Un homme aussi qui favorise l'apprentissage et la dynamique d'une relève en restauration entre les murs du Toqué! C'est dans ce contexte que Charles-Antoine Crête a su mettre de la couleur à cette soirée, en sa qualité de chef de cuisine du Toqué!, une place qui fait briller dans les yeux de Normand Laprise un profond respect et toute la confiance qu'il a en Charles-Antoine, son élève, son fils, son ami aussi, avec la fougue, la spontanéité et le talent de la jeunesse — un talent de 29 ans à peine mais déjà tellement grand !

DES CONVIVES DE CHOIX, UN MENU D'EXCEPTION, UN SUCCÈS POUR TOUS

L'événement a réuni des convives de choix. Des chefs français — Messieurs Lebacle, Hardi, et madame Arabian — aux chefs d'ici — Messieurs de Canck, Vézina et Picard — en passant par des journalistes et des personnalités de l'industrie vinicole et gastronomique. En compagnie de connétables bordelais et de Christophe Chateau, directeur de l'Union des Côtes de Bordeaux, tous ont été réunis dans une idée d'échange, de partage, autour de ce que les deux cultures, québécoise et bordelaise, ont de mieux à offrir.

Instigateur du concept d'intronisation, Jean-Pierre Xiradakis du restaurant la Tupiña de Bordeaux, un établissement nommé « deuxième meilleur bistrot du monde » par le *New York Herald Tribune*, nous a fait lui aussi le plaisir de sa présence et de sa collaboration au menu de Charles-Antoine Crête.

La délicatesse et la créativité que l'on connaît au Toqué! ont été confirmées à travers les idées du nouvel ambassadeur. Au menu ce soir-là, messieurs, dames : Pétoncle Princess façon Saint-Jacques et truffe fraîche du Périgord, Pressé de foie gras, huile d'argan, purée de dattes, craquants de canneberge et d'argousier, Agneau grillé sur l'os et vinaigrette à l'eau de mer, cœur de laitue de riz et épinards à la graisse de canard, Pigeon cuit en cocotte, jus de viande à l'anis et gras fumé, ail et topinambours confits, Fromage Comtomme, poivrons marinés, crème à la muscade, gelée de prune et sirop de poire, Arlette, ganache au chocolat Tanariva et Pur Caraïbes, zeste d'orange et cardamome. Et bien sûr, le propos de cette soirée, soit les Côtes de Bordeaux, furent à l'honneur (Premières Côtes de Blaye, Côtes de Francs, Premières Côtes de Bordeaux et Côtes de Castillon), avec : Château Bertinerie, Château des Matards, Terroirs de Tutiatic, Château Haut-Roquefort, Château Castegens, Château Lagrave-Aubert, Château Robin, Château Le Puy, Château Godard Bellevue, Château de Francs, Château Cantinot, Château de Frédignac, Château Haut-Bertinerie, Château Mondésir-Gazin, Château Cabredon et Château Suau.

CHARLES-ANTOINE CRÊTE INTRONISÉ PAR LES CÔTES DE BORDEAUX, UN CHOIX CONFIRMÉ POUR CE CHEF DE CUISINE QUÉBÉCOIS ATYPIQUE

L'Union des Côtes de Bordeaux, qui fait parler de la capitale du vin français dans le monde entier grâce à une série d'intronisations de toques prometteuses, a choisi Charles-Antoine Crête comme ambassadeur à Montréal, à l'occasion du Festival Montréal en Lumière. C'est dans une cérémonie surprenante que les Bordelais, vêtus d'une robe médiévale, ont amorcé l'intronisation sous les yeux d'une assemblée gourmande et attentive composée de professionnels de l'industrie, d'amis, de membres de la famille et du grand public. Le choix de Charles-Antoine Crête s'est confirmé tout au long de la soirée tant sur le plan gastronomique que sur le plan humain, le nouvel ambassadeur étant tout aussi amoureux du goût et de la vie que Monsieur Xiradakis.

CHARLES-ANTOINE CRÊTE ET JEAN-PIERRE XIRADAKIS, DEUX COMPLICES UNE INTRONISATION COLORÉE

En effet, au-delà de la rencontre des chefs, cet événement aura été marqué par la ressemblance et la complicité de Charles-Antoine Crête et de Jean-Pierre Xiradakis. Tout à fait sérieux, voire agissant en véritables techniciens une fois en cuisine, ces deux hommes sont aussi tous deux de fervents adeptes du plaisir de vivre et des choses simples. C'est autant dans un esprit de création et de divertissement que d'audace et de talent que les deux personnages ont fait partager leur vision, leur passion. Cette complicité aura permis à Charles-Antoine Crête de surprendre notre cher connétable au moment de l'intronisation, en sortant des cuisines sous un immanquable costume rouge de genre mascotte, tout à son image de joyeux luron.

L'UNION DES CÔTES DE BORDEAUX : LE VOYAGE CONTINUE !

Pour poursuivre cette belle rencontre, le chef Crête sera accueilli à Bordeaux à l'occasion de VINEXPO qui se déroule à Bordeaux en juin, sinon aux vendanges 2009, par les mêmes connétables qui l'ont intronisé en ce 24 février. Il en profitera pour découvrir les vignobles bordelais et le bassin d'Arcachon et pour goûter aux produits de l'un des terroirs français les plus prisés qui soient. Après le succès de cette cérémonie, et pour souligner la naissance de l'appellation « Côtes de Bordeaux » en 2008, il se pourrait que l'on ait le plaisir de découvrir un peu plus encore les Premières Côtes de Blaye, les Côtes de Castillon, les Côtes de Francs et les Premières Côtes de Bordeaux à la SAQ ! En effet, les visiteurs ont profité de leur déplacement pour présenter la réforme de l'appellation « Côtes de Bordeaux » aux acheteurs de la SAQ. Ces derniers ayant approuvé et apprécié la démarche, ils envisagent un lancement d'envergure au début de 2010.

Avis aux amateurs de bons vins !

– 30 –

Source : Anne-Charlotte Barbaresco

acbarbaresco@orangetango.com

Tél. : 514 281-6601, poste 236

Photographies Martin Girard - Shoot Studio

**ORANGE
TANGO**







