

Les chefs mettent la table pour combattre le cancer

GILLES FISETTE

gilles.fisette@latribune.qc.ca

SHERBROOKE — Les retardataires risquent fort de passer sous la table. Il ne reste effectivement que quelques billets pour le Gala des grands chefs de l'Estrie, au profit de la Société canadienne du cancer.

«Il en reste juste un petit peu. Il faut donc se dépêcher», a commenté Françoise Durand, la présidente du comité organisateur de cet événement gastronomique sans pareil en région.

Lors de ce festin du jeudi 18 septembre, à l'Hôtellerie Le Boulevard, ils seront 275 convives à prendre place à la table et à déguster un repas de sept services préparés par autant de chefs de la région et qu'arrosent sept vins choisis par le sommelier Patrice Tinguy.

« Il n'y a pas de compétition entre nous, pour ce gala. »

Les sept cuisiniers étoiles sont Alain Labrie, de la Table du chef; Jean-Patrice Fournier, du Poivron rouge; Christian Fréchette, de Da Toni; Michel Lessard, de L'Entr'Amis; Roland Ménard, du Manoir Hovey; Élisabeth Merle, de Chez Magali; et, finalement, Marco Guay, du Manoir BRP.

Alain Labrie en est à sa 13e participation.

La cause

«La cause est bonne et il est difficile de dire non à ces dames», a-t-il lancé en pointant du doigt Françoise Durand, la créatrice de ces galas et présidente du comité organisateur, et Annie Bélanger, du bureau régional de la Société canadienne du cancer.

Alain Labrie s'occupera de l'entrée froide, soit le carpaccio de truite des Bobines frais et mariné, choucroute de fenouil et mangues à l'aneth.

«Il n'y a pas de compétition entre nous, pour ce gala. Mais chacun est responsable de son plat. Il ne faut pas qu'il se plante car c'est l'honneur de tout le monde qui est en jeu», a-t-il dit à



IMACOM, CHARLES-ANTOINE AUGER

Quatre des sept chefs qui collaborent au 14e Gala des grands chefs de l'Estrie sont Alain Labrie (La Table du Chef), Michel Lessard (L'Entr'Amis), Christian Fréchette (Da Toni) et Jean-Patrice Fournier (Poivron rouge)

ses collègues présents lors d'une rencontre de presse, hier matin, dans son restaurant.

Michel Lessard, lui, préparera le potage, soit une crème de céleri-rave au citron, viande caprine de Sawyerville campée de son pouding au pain et huile basilic.

«Moi, j'en suis à ma 3e édition. Ils en ont mis du temps à me recruter», a-t-il lancé à la blague.

Jean-Patrice Fournier y participe pour la 7e fois.

«Je suis le spécialiste des canapés. Comme personne n'en voulait, je m'en occupe encore cette année», explique-t-il en

pouffant de rire. En guise de hors d'oeuvre, il préparera des chiffonnades de cerfs sur macédoine de légumes croquants, pétoncle, suprême de fraise et miel de rose.

Christian Fréchette en est aussi à sa 3e participation. Le chef du Da Toni s'occupe des fromages. Il a concocté une recette originale pour l'occasion: cannoli au mascarpone et pecorino pepato, pignons rôtis, fondue d'échalote et shiitake au gingembre et cari rouge.

«C'est délicieux... D'ailleurs, nous avons goûté à chacun des plats lors de notre répétition générale, avant l'été, et tout était

merveilleux. Ce sera meilleur que l'an dernier. D'année en année, on essaie d'être meilleur», a-t-il déclaré.

Le repas comprend aussi, rappelons-le, une pintade farcie à la feta, un bifteck d'autruche et une dame choco-noisette croquante au gingembre confit.

L'an passé, le gala avait permis de ramasser environ 55 000 \$. Cette année, on espère atteindre les 60 000 \$, une somme qui viendra soutenir tous les services qui sont assurés en région par la Société canadienne du cancer: groupes de soutien, «Belle et bien dans sa peau», reiki et thérapie par l'art.



Sherbrooke Audi 819 564-2834
4421, boul. Bourque, Sherbrooke www.sherbrookeaudi.com

A4
The Official 44 Sedan & Avant

MAXICLUB...

beaucoup plus qu'un centre de conditionnement physique!



Énergisez-vous!

Salle d'entraînement ultramoderne

à la fine pointe de la technologie et la mieux équipée du Québec

Inscrivez-vous dès maintenant!

Maintenant, 2 centres de mise en forme.

SOIRÉE ET WEEK-END 14⁵⁵ \$ /mois

3 JOURS/SEMAINE 18²⁸⁵ \$ /mois

ILLIMITÉ 25²³⁵ \$ /mois ou 29⁹⁵⁵ \$ /mois

*Certaines conditions s'appliquent.

MAXICLUB .COM

Complexe Médico Sportif

350, rue Belvédère Sud, Sherbrooke

Téléphone : 819 569-1625

Nous sommes situés, à l'abri des intempéries, au niveau du stationnement intérieur de la Place Belvédère.

Le Retour

de 15 h à 17 h 30

avec JACQUES LAVOIE

102.1 fm
Le FM parlé de l'Estrie

L'actualité du jour en ESTRIE