

*“Melissa est Chef au réputé Bearfoot Bistro de Whistler”*

From: Info-Culture.biz

(Source: Jean Brouillard Communication)

July 16<sup>th</sup>, 2008

MELISSA CRAIG, CHEF DE L'ANNÉE AU CANADA, DE PASSAGE À QUÉBEC AU RESTAURANT LE SAINT-AMOUR

Jean-Luc Boulay, Jacques Fortier et Frédéric Boulay, du restaurant Le Saint-Amour à Québec, accueillent avec grand plaisir en leur cuisine, au cours des prochains jours, la réputée chef exécutif Melissa Craig du réputé Bearfoot Bistro de Whistler.

Nommée Chef de l'année au Canada lors des derniers Championnats culinaires canadiens (Gold Medal Plates) tenus à Toronto du 7 au 9 février 2008, Mme Craig ainsi que la brigade en cuisine du Saint-Amour proposeront exceptionnellement une table d'hôte gastronomique à la clientèle, en plus du menu régulier, du 16 juillet au 1er août 2008.

Dans une profession traditionnellement dominée par les hommes, Melissa Craig, chef exécutif du Bearfoot Bistro, âgée de seulement 28 ans, est une véritable rareté. Diplômée du prestigieux Culinary Arts Program of Malaspina University College de Vancouver, Melissa a débuté sa carrière en remportant le Concours national des apprentis. Elle fut incidemment la première femme canadienne à gagner ce prestigieux prix et elle n'avait que 20 ans à l'époque.

Depuis sa création en 2003, le Gold Medal Plates possède l'objectif d'appuyer l'excellence canadienne dans le domaine culinaire et dans celui des vins mais aussi dans le domaine de l'athlétisme. Depuis sa création, plus de 2 M \$ a été amassé pour aider les athlètes olympiques et paralympiques canadiens tout en haussant les standards de la cuisine et des vins canadiens. Rappelons que les Jeux Olympiques d'hiver auront lieu à Vancouver en 2010.

Melissa revient par ailleurs à peine d'une tournée gastronomique dans laquelle elle a visité et goûté la grande cuisine de restaurants prestigieux tels que le Fat Duck à Londres, chez Pierre Gagnaire à Paris, chez Sophie Pic à Valence, au Château de Beaucastel à Châteauneuf-du-Pape en Provence, et finalement chez Joël Robuchon et chez Alain Ducasse à Monaco avant de visiter El Bulli en Espagne. Au cours du mois d'août 2008, Melissa cuisinera pour l'ambassadeur canadien à Pékin ainsi que pour le Pavillon canadien.

Melissa Craig est largement inspirée par la gastronomie moléculaire et également par un style de cuisine mettant en valeur les aliments des peuples autochtones, l'océan et la terre fertile du Pacifique du Nord-Ouest. Elle est à la tête d'une dynamique équipe de 20 cuisiniers au Bearfoot Bistro, restaurant doté d'une réputation élogieuse qui est situé au 4121 Village Green à Whistler et qui est la propriété d'André St-Jacques qui a notamment œuvré en salle, dans les années 80...au Saint-Amour !

Le Saint-Amour, qui célèbre son 30e anniversaire en 2008, est l'un des plus beaux et renommés restaurants urbains en arrondissement historique non seulement à Québec mais aussi en Amérique du Nord et on y offre encore et toujours un menu inspirant ainsi qu'une carte des vins parmi les plus reconnues au Québec.

Voici le menu gastronomique qui sera offert à la clientèle du Saint-Amour du 16 juillet au 1er août :

Amuse bouche

Soupe froide au pois et homard de l'Atlantique

Poitrine de porc Berkshire braisée, salade de crabe Dungeness et salade de menthe et coriandre

Tartare de thon ahi et sashimi de himachi, shiitakes marinés

Trilogie de crab d'Alaska, soupe à la noix de coco, croquette poprocks

Foie gras du Québec poêlé, purée d'artichauts Jerusalem, chanterelles

Caribou sauvage de l'arctique, ragoût de lentilles DuPuy, rondelles d'oignon frit

Carpaccio de figues au fromage Brillat-Savarin, noix de grenoble à l'érable, glace à l'huile d'olive

Soupe froide aux amandes, poires pochées au vin de glace, financier aux noisettes

Bombe nitro