



Cornellier Traiteur organise un souper gastronomique pour la chef française Anne-Sophie Pic

Montréal, le 6 octobre 2008 — *Cornellier Traiteur* a eu l'occasion, hier soir, de charmer des invités très distingués, dont Anne-Sophie Pic, chef-proprétaire de la célèbre Maison Pic de Valence, élue Chef de l'année en 2007 par les 8 000 chefs du Guide Michelin. Le souper gastronomique de *Cornellier Traiteur* s'est déroulé à l'Université de Montréal pour clore la remise de doctorats honorifiques par différentes universités dans le cadre des Entretiens Jacques Cartier. Hautement créatif, le repas à quatre services élaboré par Denise Cornellier voulait rendre hommage à la grande chef Anne-Sophie Pic, nouvellement titulaire d'un doctorat *honoris causa* de l'Université de Montréal, ainsi qu'aux six autres personnalités honorées lors de l'événement. Plus de 200 convives ont pris part au souper.

Un défi culinaire

Cornellier Traiteur est fier que l'Université de Montréal ait fait appel à ses services pour relever le défi d'un souper célébrant une des plus grandes réussites de la cuisine française. Denise Cornellier a beaucoup d'admiration pour la créativité culinaire et les réalisations de Madame Pic, quatrième femme chef de l'histoire à avoir obtenu la Troisième étoile du Guide Michelin. Selon Denise, « ce souper a été l'occasion de mettre à profit mon expérience et mon inventivité tout en m'inspirant de la cuisine au féminin d'Anne-Sophie Pic, que j'ai déjà eu la chance de découvrir en allant à la Maison Pic de Valence. Mon objectif : lui faire grand plaisir et lui faire découvrir ma cuisine. »

Un festin automnal

Par égard pour Anne-Sophie Pic, l'approche cuisine, qui mettait de l'avant des produits saisonniers, s'est voulue simple, résolument féminine et très orientée « saveurs ». Le concept du souper gastronomique quatre services partait d'un clin d'œil à la pomme, le fruit de la saison. À chaque plat, sous différents visages, elle revenait célébrer l'automne de chez nous. À noter : deux des plats, la deuxième entrée et le plat principal, étaient des créations tout à fait inédites. Et indiscutablement, les merveilles du terroir québécois occupaient l'avant-scène.

La première entrée reprenait une grande recette d'Anne-Sophie Pic – *crème brûlée au foie gras, espumas de pomme verte* – et s'appliquait à mettre en valeur le foie gras de la Montérégie. Suivait la deuxième entrée : *crabe tourteau gaspésien de Sainte-Thérèse-de-Gaspé décliné façon triptyque avec bisque, cake au crabe sur crème de maïs d'ici et salade à la gelée de cidre La face cachée de la pomme, dégel 2007*.

Le plat principal : *Suprême et confit d'oie de la ferme Carfio sur compote de pommes Lobo fumées, haricots blancs aux lardons, chanterelles et sauce au Calijo de la Cidrerie Michel Jodoin*. Autrement dit, de l'oie quasi sauvage, accompagnée par ce que la saison fait de mieux en légumes. Et pour le dessert, on parle d'un *pudding d'antan aux pommes Mc Intosh et noisettes, sauce à l'érable*, un classique du Québec d'antan réactualisé par Denise Cornellier, servi chaud et coiffé d'une glace à la vanille parfumée au *cidre de glace Domaine Pinnacle*. Vous trouverez d'ailleurs, jointe à ce communiqué, la recette de ce dessert. Rien de mieux pour l'automne !

MENU

... DÉCLINAISON SUR LA POMME

... À LA FAÇON PIC

Crème brûlée de foie gras, espumas de pomme verte

... CRABE TOURTEAU DE LA GASPÉSIE TROIS FAÇONS

Bisque, crabe cake sur crème de maïs d'ici et salade à la gelée de cidre *La face cachée de la pomme, dégel 2007*

... L'AUTOMNE FAÇON CORNELLIER

Suprême et confit d'oie de la ferme *Carfio* sur compote de pommes *Lobo* fumées, haricots blancs aux lardons, chanterelles et sauce au *Calijo* de la *Cidrerie Michel Jodoin*

... SAVEURS D'AUTREFOIS, FAÇON MODERNE

Pudding d'antan aux pommes *Mc Intosh* et noisettes, glace à la vanille parfumée au *cidre de glace Domaine Pinnacle* et sauce à l'érable

À propos de *Cornellier Traiteur*

Réinventant chaque jour la sublime bouchée, l'élégant plat goûteux ou l'en-cas délectable, *Cornellier Traiteur* est, depuis 25 ans, au nombre des très grands traiteurs du Québec. À son actif, une belle clientèle privée qui, pour un tête-à-tête ou des fêtes familiales, sollicite toujours son goût et son talent, de même que d'innombrables dîners de gala, buffets et cocktails pour parfois plus de 2500 convives, événements de prestige ou repas thématiques, ateliers culinaires, service de réception, produits-boutique exclusifs et prêt-à-manger concoctés avec enthousiasme et rigueur par l'équipe d'une vingtaine d'employés sous l'inspiration généreuse et la conduite éclairée de la chef Denise Cornellier.

Cornellier Traiteur offre de plus aux entreprises et aux sociétés tant publiques que privées un service-conseil hors pair. Quelle que soit l'occasion ou l'ampleur du mandat, il saura faire mijoter au mieux les ingrédients-clés de la réussite.

Pour plus d'information sur les services de *Cornellier Traiteur*, voyez le site www.cornelliertraiteur.com ou téléphonez au 514 272-8428.

-- 30 --

Ci-joint : La recette du dessert servi lors du souper.

Source : **Cornellier Traiteur**
514 272-8428, 5354, boulevard Saint-Laurent, Montréal
www.cornelliertraiteur.com

Renseignements : **Josiane Bétit**
Relations de presse
514 831-0276
jbetit@videotron.ca



*Pudding d'antan aux pommes Mc Intosh et noisettes,
glace à la vanille et sauce à l'érable*

Temps de cuisson : 30 minutes – 300°F 10 à 12 portions

Crème anglaise

6 jaunes d'œufs
90 ml (6 c. à soupe) de sucre
250 ml (1 tasse) de lait
250 ml (1 tasse) de crème 35 %
½ gousse de vanille grattée

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à homogénéité. Porter le lait, la crème et la demi-gousse de vanille à ébullition. Verser sur les jaunes d'œufs en remuant sans cesse. Cuire à feu doux moyen jusqu'à épaississement et passer au chinois. Réserver.

Sauce à l'érable

100 ml de sirop d'érable
250 ml (1 tasse) de crème 35 %

Cuire le sirop d'érable à feu vif, réduire (compter environ 2 minutes). Ajouter la crème tiédie en remuant sans cesse, baisser le feu et laisser mijoter 1 à 2 minutes. Réserver.

Pommes et noisettes sautées

8 pommes Mc Intosh épépinées, pelées et coupées en cubes
90 ml (6 c. à soupe) de beurre doux
60 ml (4 c. à soupe) de sucre
30 ml (2 c. à soupe) de sirop d'érable
175 ml (¾ tasse) de noisettes hachées

8 tranches de pain brioché
500 ml (2 tasses) de crème glacée à la vanille

Dans une poêle antiadhésive, faire fondre le beurre jusqu'à l'atteinte d'une légère coloration noisette. Ajouter le sucre, les pommes et le sirop. Cuire à feu vif jusqu'à ce que les pommes deviennent tendres et colorées. Ajouter les noisettes et brasser. Réserver.

Le montage : beurrer les tranches de pain et les couper en cubes. Dans un bol, mélanger le pain, la crème anglaise et les pommes. Dans un moule individuel beurré (8 cm de diamètre X 4 cm de hauteur), disposer le mélange et presser légèrement. Répéter l'opération pour chaque moule. Attendre 20 minutes afin que le pain absorbe la crème. Cuire au four à 300°F pendant 30 minutes. Ne pas trop cuire le pudding. Démouler et servir chaud.

Présentation : disposer le pudding au centre de l'assiette, et verser la sauce à l'érable sur le dessus. Servir avec glace vanille que vous pouvez parfumer au cidre de glace *Domaine Pinnacle*. Vous pouvez garnir de quelques petits fruits de saison.

