

LeCHOP Montréal : sourires aux lèvres et estomacs comblés!

Par **Camille** - 23 janvier , 2016



Mercredi dernier avait lieu l'événement LeCHOP Montréal (on vous en parlait [ici](#)) dans le décor feutré du restaurant L'Atelier d'Argentine. Au son d'un band live de jazz, les

quatre chefs de la compétition (Natalia Machado – Atelier d’Argentine, Jean-Sébastien Giguère – Decca 77, Giuseppe Sacchetti – Newtown et Paulo Fraga – Wienstein & Gavino’s) étaient présents pour nous concocter leur plat de la semaine. Tout au long de la soirée, des bouchées nous faisant découvrir le savoir-faire des 4 chefs en compétition étaient distribuées pour le plus grand bonheur de nos papilles.



Le menu de la soirée

Le coup de coeur unanime fut les cappelletti (raviolis) farcis aux pétoncles du chef Giuseppe Sacchetti. Le goût délicat des pétoncles se mariait parfaitement avec celui de la pâte fraîche, le tout rehaussé de champignons au beurre et d’une émulsion de salicorne. Un délice que j’aurais pris en portion repas sans hésiter! L’autre bouchée qui a attiré notre attention fut les crostinis à la pancetta surmontés de ricotta battu du chef Paulo Fraga. Un assemblage intéressant de saveurs parfaitement assaisonné!



Un aperçu des bouchées dégustées

Pour conclure, ce fut une excellente soirée! Il était particulièrement intéressant de voir les quatre chefs cuisiner en direct derrière les comptoirs aménagés pour l'occasion (pour vous donner une idée du spectacle, visionnez l'[épisode 3](#) de la compétition). Mention spéciale au personnel de la soirée, qui présentaient chaque bouchées avec le sourire et s'assuraient de ne jamais voir nos assiettes vides (ni nos verres de vin!), et aux organisateurs pour l'animation sympathique!



Les quatre chefs en compétition