



# RDV gourmand avec LeCHOP 2016



BY [CAROLINE VENTÉZOU](#) - JANVIER, 13TH 2016

Montréal regorge de chefs prêts à enchanter nos papilles tout au long de l'année. En ce mois de janvier, c'est avec [LeCHOP](#) que le rendez-vous est donné.

## LeCHOP 2016

LeCHOP propose un concept simple et pourtant très séduisant. Depuis 4 ans, une sélection de chefs s'affronte durant une période donnée.

Ils proposent pendant 6 semaines un menu LeCHOP en 3 services à un prix très attractif (seulement 25\$).

Chaque semaine un ingrédient est donné et ils devront le mettre à l'honneur en créant un plat principal proposé durant une période limitée.

Pour la 4e édition, ce sont les chefs de l'[Atelier d'Argentine](#) (Downtown), du [Decca77](#), de l'Atelier d'Argentine (Vieux-Port), du [Newtown](#) et enfin du [Wienstein & Gavino's](#) qui s'affrontent.

## L'Atelier d'Argentine – Menu spécial LeCHOP 2016

Pour la première semaine, j'ai pu découvrir le menu de l'Atelier d'Argentine – Vieux-Port, dont la cuisine est menée d'une main de maître par Natalia Machado.

Pour commencer, la barmaid a su me mettre en bouche avec un old fashioned revisité en mettant un rhum d'importation privée à l'honneur. Un pur délice!



*Crédits photo : Une Chic Geek*

En entrée, je me suis laissée tenter par la pomme rôtie au fromage bleu et sa salade d'épinards et noix de pacane caramélisées. Cette entrée est tout simplement magique.

Constituée pourtant d'ingrédients simples, la [chef Natalia Machado](#) a su apporter un goût fumé se mariant parfaitement avec le caractère du bleu.



*Crédits photo : Une Chic Geek*

Il est également proposé une empanada de fontina aux oignons et au chili broyé, ainsi qu'une chaudière de fruits de mer avec sa poudre de chorizo.

Pour le plat principal, le choix fut assez difficile à faire entre :

- Short ribs fumés et grillés et leur écrasé de pommes de terre,
- Poitrine de poulet pannée et son gâteau de maïs sucré,
- Quinoa façon risotto et ses champignons rôtis, arrosé de son bouillon de cèpes,
- Et carré d'agneau et polenta.

L'agneau étant l'ingrédient imposé pour la première semaine, j'ai opté pour le carré d'agneau qui était accompagné d'un Cabernet Sauvignon. Le mariage des saveurs était divin. La polenta était présentée en petits cubes légèrement pannés donnant une sensation très agréable une fois en bouche.



*Crédits photo : Une Chic Geek*

Pour le dessert, le choix était cornélien. Mon estomac était tiraillé entre un flan au dulce de leche, un gâteau au chocolat et son sirop à la liqueur d'orange et une crêpe aux pommes.

J'ai pu goûter au flan ainsi qu'au gâteau au chocolat. Moi qui ne suis pas dessert, je ne peux que m'incliner devant le flan crémeux au dulce de leche.



*Crédits photo : Une Chic Geek*

## Bilan de la soirée

Pour 25\$, l'Atelier d'Argentine propose un menu plus qu'attrayant et des assiettes gourmandes. Pour ceux qui souhaitent se faire plaisir, je vous invite à suivre les recommandations des serveurs pour un accord vins et mets. Certes, la facture sera un peu plus élevée, mais le plaisir encore plus grand...