

**L'expertise de François Chartier
sollicitée par le meilleur restaurant au monde
le elBulli.**

Montréal, le jeudi 18 septembre 2008 - Suite à l'intérêt suscité par la conférence que François Chartier a prononcée à Barcelone au printemps dernier, celui-ci était de retour en Catalogne, du 30 août au 14 septembre dernier, afin d'animer un atelier au célèbre restaurant **elBulli**, élu *Meilleur restaurant au monde* à quatre reprises, dont les trois dernières années.

François Chartier, un conférencier recherché par les meilleurs chefs

C'est à l'invitation de Juli Soler, fondateur et directeur du **elBulli**, et de Ferran Adrià, copropriétaire et chef créateur de génie de ce haut lieu de cuisine d'avant-garde, que François Chartier a présenté un atelier sur les résultats de ses recherches en « sommellerie moléculaire », dans leur mythique restaurant de Roses, au nord de Barcelone. Pour l'occasion, Juli Soler avait réuni son équipe de cuisiniers — dont les trois piliers de la cuisine du **elBulli** : le célèbre chef créateur Ferran Adria, son frère Albert, maître des desserts, et leur second, le grand chef Oriol Castro. On retrouvait également à cette présentation, le chef explorateur des produits, Eduard Xatruch, des sommeliers renommés, dont les deux sommeliers en chef, Ferran Centelles et David Seijas, ainsi que des serveurs.

S'est ajoutée pour l'occasion, l'équipe d'un autre restaurant de cuisine d'avant-garde créative, très réputé, le *El Celler de Can Roca*, situé à Gironne, avec les trois frères Roca (Joan, le chef, Jordi, le chef pâtissier, et Josep, le sommelier) qui en sont les propriétaires, qui ont aussi participé à l'atelier où François Chartier a partagé avec ces têtes chercheuses de la gastronomie catalane ses connaissances scientifiques sur l'harmonisation des vins et des mets.

Un moment qui s'inscrit dans l'histoire de François Chartier

Enfin, le 4 septembre, il a été invité — sous les recommandations de Juli Solers, copropriétaire d'elBulli —, par Toni Massanés, directeur de la nouvelle et révolutionnaire *Fundació Alicia*, où le chef Ferran Adria préside le conseil d'administration, pour y effectuer des rencontres exploratoires avec Pere Castells, chimiste et directeur du département de

recherches scientifiques en gastronomie.

Après avoir visité l'établissement de Manresa et rencontré l'équipe de recherches, ainsi que d'y avoir présenté une synthèse de ses plus récents travaux en sommellerie moléculaire, François Chartier a été invité à se joindre à l'équipe de recherches.

Donc, du 16 au 20 décembre prochain, François Chartier retournera dans ces mêmes lieux à la demande générale. Ferran Adria a proposé à François Chartier d'utiliser leur atelier-laboratoire pour qu'il puisse travailler sur ses propres recherches. De plus, Adria compte s'inspirer des travaux de Chartier pour certains plats de leur prochain menu 2009. S'ajouteront à cela quelques ateliers et conférences donnés à la *Fundació Alicia* destinés aux chefs et aux sommeliers; aussi au publique et aux écoliers catalans, afin de leur démontrer la relation de saveurs entre certains aliments et certains vins. Ceci l'emmènera dans les mois à venir à collaborer étroitement à un protocole de recherches de l'équipe d'Alicia, sous le thème « *Unification Théorique de la Gastronomie et de la Dégustation des Vins* ».

Au sujet de François Chartier

François Chartier approfondit les accords vins et mets depuis maintenant 20 ans. Au cours des deux dernières années, il a élevé ses expérimentations au rang de recherches scientifiques, en « sommellerie moléculaire », discipline dont il est l'auteur, dans le dessein de cartographier les principes actifs – les molécules à la base des arômes et des saveurs – des vins et des aliments.

Le 18 juin dernier, au Parlement de Québec, le premier ministre Jean Charest le nommait **Chevalier de l'Ordre national du Québec**, l'insigne de la plus haute distinction honorifique accordée au nom du peuple québécois par le gouvernement du Québec. C'est la première fois qu'un sommelier et professionnel du milieu du vin du Québec reçoit un tel honneur.

Quelques liens :

<http://www.elbulli.com/>

<http://www.alimentacioiciencia.org/>

<http://www.ordre-national.gouv.qc.ca/actualites/20080709.html>

- 30 -

Relations médias : Alain Labonté Communications
514 523 9922