

Servicios para Usuarios

Iniciar Sesión: ?

Email:

Password: Ir

recordar password | registro



Mis pedidos



Promociones cercanas



Los mejor calificados



Los más opinados



Gana Cenas



Boletín



Servicios para Restaurantes



Regístrate...



le ofrece...



encuentrelos en...

Artículos:

imprimir | Recomendar | Calificar

Chez Philippe

Sunday 4 de November del 2018

Chez Philippe.

Visitando los alrededores de Saint Julien en la provincia de Quebec tuve la oportunidad de tener una comida extraordinaria con el chef Philippe Royer que tiene su hotel boutique con comedor que el personalmente atiende con su esposa Muriel Ricbourg. Se llama Le Manoir d'Irlande.

El deleite fue con un menú degustación sensacional que nos sirvieron. Comenzamos con una creme brûlée elaborada con paté de foie gras, que es una de las especialidades de la región, ya que cuenta con granjas de ganso y también con ocas silvestres; se trata de un producto siempre bien apreciado entre los lugareños. La crema estaba caramelizada con una lámina muy delgada hecha a partir de azúcar de maple que es algo único. La miel de maple es un proceso ancestral en el que recolecta la savia de los árboles y la cuecen al fuego hasta lograr la miel espesa y en este caso hasta lograr una azúcar granulada de un sabor muy especial.

Uno pensaría en el vino de Sauternes para acompañar esa delicia, pero nos sirvieron un vino dulce elaborado a partir de manzanas congeladas en su propio árbol en el invierno, con unos aromas inigualables de frutas secas y una ligera acidez que refrescaba. Lo sirvieron frío.



La cultura gastronómica de Quebec tiene una sazón muy francesa por sus orígenes históricos. Pero los preparan con sus ingredientes locales. El segundo tiempo fue una tarta de jitomates, elaborada con una gama de frutas de colores que incluían el rojo, morado, naranja, y distintas formas y tamaños como el corazón de buey y el cereza. La pasta de hojaldre de base, impecable, elaborada con mantequilla cruda de leche de vaca y un poco de queso de cabra sensacional.

El plato fuerte fue salmón salvaje de los ríos, preparado con una salsa elaborada con espinacas y crema, inspirada sin duda en el famoso plato de Trois gros que conquistó Francia en la segunda mitad del siglo XX.

En Quebec se toman muy en serio el tema de los vinos y los manoir tienen muchas veces el vino de la casa, de los productores locales muchos de ellos que trabajan con las técnicas de la biodinámica. Acompañamos con un tinto ligero la tarta y con un Chardonnay de crianza el salmón.

Pasamos al plato de quesos, con tres variedades muy ricas, dos de ellas de moho blanco y que estaban cremosos y con un sabor fino e intenso.

Terminamos con profiteroles rellenos de un helado de frambuesas silvestres que estuvieron deliciosos.

El encanto del lugar es maravilloso. El comedor es el de una casa grande tradicional de la época victoriana en donde vivió el antiguo pastor presbiteriano en medio del bosque, al lado de la iglesia. El jardín cuenta con una pira para fuego aromático de pino que se goza con el aperitivo. El trato personalizado algo muy especial, porque parte una cortesía natural y de una sensación de camaradería y amistad.

Cuando viajamos pensando en comer bien quizás imaginemos los destinos famosos en las películas y series. Pero la región de Quebec es un secreto que todo sibarita debe descubrir. ¡No dejen de visitarla! <https://www.manoirirlande.com/>

Colaboración del Chef Rodrigo Llanes.

* El contenido y opinión en los artículos y reportajes son responsabilidad de su autor.

Ver Reportajes de Años Anteriores:

2018 2017 2016 2015 2014 2013 2012 2011 2010 2009 2008 2007 2006 2005 2004 2003

PUBLICIDAD • ANUNCIATE

RESTAURANTES DE MÉXICO . c o m . m x

El Portal No.1 de la oferta restaurantera y gastronómica nacional

Visítanos!