

Mercredi 13 décembre 2017

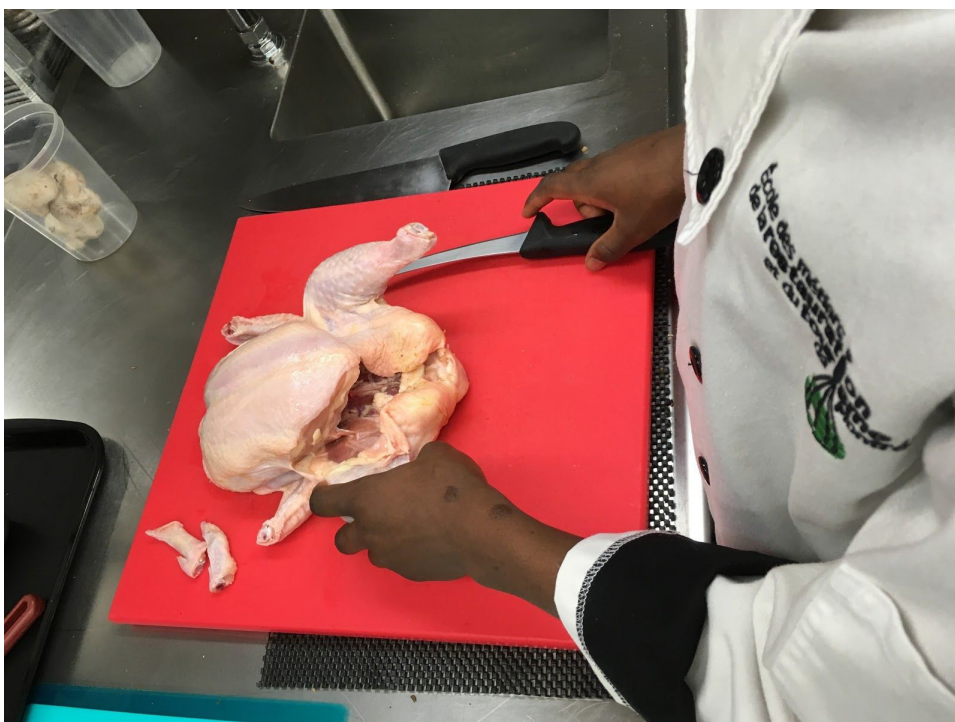
Ce matin, comme les deux journées précédentes, on s'est levé tôt pour se rejoindre à la salle du petit déjeuner à 7h15. Le petit déjeuner était bon, mais je savais que le repas du midi allait être meilleur. Il le sera pour deux raisons principales : 1) parce que le menu sera choisi par l'expert de l'École des métiers de la restauration et du tourisme de Montréal ; Mathieu Lachance et 2) parce que les plats seront préparés et créés par les élèves du CSF qui sont passionnés par la cuisine.

Le lundi, on a goûté à des pâtes à choux rempli de crème pâtissière. Cela a été suivi par une délicieuse soupe à l'oignon qui était accompagné de pain frais et charcuterie. Pour s'alléger nous avons marché jusqu'au Mont Royal, où nous avons découvert le chalet du Mont Royal et la Croix de Montréal. La soirée a été conclue avec une belle marche sur la rue Sainte-Catherine et une partie de carte intense.





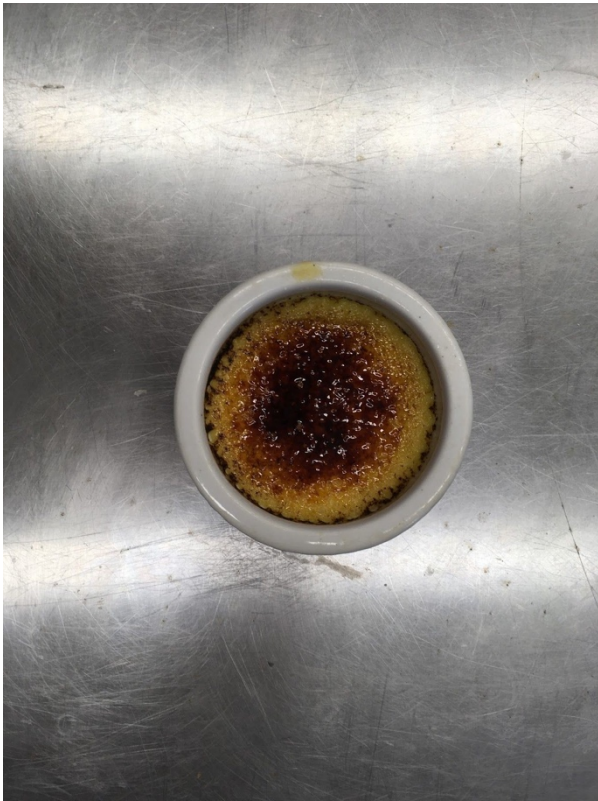
Le mardi nous avons dégusté de la duxelles de champignons, des pommes de terre darphin, un gratin dauphinois et un mets de poulet. Après le souper, nous avons aventurer à travers les souterrains de Montréal jusqu'à la Banquise, ou nous avons mangé un repas particulièrement québécois ; la poutine. Pour perdre un peu du poids pris par ce repas, nous avons ensuite visité la magnifique place des arts ou il y a des balançoires lumineuses et musicales.





Aujourd'hui, c'est une journée de préparation. Nous préparons des pâtes "fait sur place", une sauce tomate fraîche et le début d'une crème brûlée à la vanille. En plus, nous avons appris et pratiqué comment faire des filets de truites. C'est la première journée que nous allons manger dans le restaurant de l'école et nous sommes tous très excités. Pour conclure la soirée, nous allons visiter le stupéfiant Musée des Beaux-Arts de Montréal. Voyons voir comment ça se passe.





<https://1drv.ms/f/s!AussjDaarOpQgX0a5kKlzmWhtw1q>

Photos du stage à l'ÉMRTM-Décembre 2017