



CHARTIER

CRÉATEUR
D'HARMONIES



Millie Jacques Bouchard, finissante en sommellerie de l'École Hôtelière des Laurentides (Canada), Lauréate de la première « Bourse François Chartier » ; travaillera en Espagne à la mythique Fondation elBulli, tout comme dans les restaurants de renommée mondiale El Celler de Can Roca et Mugaritz, ainsi qu'à la Bodegas Alemany i Corrio (Penedès).

Sainte-Adèle, 17 mai 2019 — La sommelière canadienne âgée de 29 ans, **Millie Jacques Bouchard**, a été sélectionnée pour recevoir la première « Bourse François Chartier » 2019 ; l'opportunité de passer 12 mois de stages en Espagne, à compter de septembre 2019, dans deux des restaurants étoilés Michelin parmi les plus créatifs de la planète gastronomique, soit **El Celler de Can Roca** (Girona) et **Mugaritz** (San Sebastian), tous deux classés au sommet du *World's Best 50 Restaurants* depuis plus de 10 ans, ainsi qu'à la mythique **Fondation elBulli** (Barcelona), du grand chef Ferran Adria, sans oublier au domaine et dans les vignes de l'exceptionnelle **Bodegas Alemany i Corrio** (Penedès).

L'annonce a été faite ce lundi 17 mai 2019, par l'instigateur du mouvement de science d'Harmonies moléculaires, le créateur d'harmonies canadien François Chartier, lors du dernier examen du cours de sommellerie, à l'École Hôtelière des Laurentides (EHDL) à Sainte-Adèle, au Québec, où il a étudié la sommellerie en 1989.

*"Avoir remporté la « Bourse François Chartier » est une chose impensable ! », dit Milie, qui travaille actuellement au restaurant **Bistro à Champlain** (Grand Award du Wine Spectator), à l'Esterel Resort, à l'Esterel (Québec, Canada). "Être sommelière ne concerne pas seulement le vin, mais aussi la gastronomie au sens large, et l'innovation et la recherche, donc avoir l'opportunité de travailler avec de grands chefs, sommeliers, serveurs, chercheurs et vignerons est une chance d'une vie. "*

Pour cette première année, cette bourse permettra à sa récipiendaire de vivre l'expérience d'une vie, en effectuant des stages de très haut niveau en Espagne, toutes dépenses payées par Chartier Créateur d'harmonies, avec la collaboration des partenaires de stage (avion, logement, nourriture, stages, déplacements sur place et dépenses de base).

François Chartier, et sa conjointe et associée, la sommelière **Isabelle Moren**, ont concocté une année de stages chez les meilleurs établissements de la planète gastronomique. À débiter par un stage de 6 semaines chez les producteurs de vins **Alemanys i Corrio** – nouvelle bodega étoile de Catalogne –, puis de dix semaines à la **Fondation elBulli** (Barcelone), avec **Ferran Adrià** et **Ferran Centelles**, et leur équipe de recherches sur l'histoire de la gastronomie mondiale et des vins et boissons. La stagiaire pourra collaborer aux recherches d'elBulli avec une équipe multidisciplinaire de 70 personnes venant des quatre coins du monde, dans ce haut lieu qui est la suite logique du mythique **Restaurant elBulli**, ayant été sacré à cinq reprises Meilleur Restaurant au Monde.

Ce stage de recherches sera suivi de deux stages en restaurants, d'une durée de 4 mois chacun, à débiter par un stage au restaurant catalan **El Celler de Can Roca**, à Girona (#2 World Best Restaurants 2018), des frères **Joan, Jordi et Josep Roca**, primé trois étoiles Michelin, et Meilleur Restaurant au Monde 2013 dans la prestigieuse liste du The World 50 Best Restaurants San Pellegrino, ainsi que de 4 mois au mondialement réputé restaurant basque **Mugaritz** ((#9 World Best Restaurants 2018 et 2 étoiles Michelin), à San Sebastian, du chef **Andoni Luis Aduriz**, qui détient le record de dix années consécutives dans le TOP 10 de la liste du The World 50 Best Restaurants San Pellegrino.

L'heureuse élue, **Millie Jacques Bouchard**, pourra approfondir ses connaissances tant en sommellerie (en travaillant en salle), qu'en sessions hebdomadaires de formation en cuisine d'avant garde, car ces deux restaurants sont dotés de laboratoires de recherches et de formation— Chartier a toujours cru qu'une grande connaissance de la cuisine permet aux sommeliers de pleinement réaliser son métier. Aussi, afin d'apprendre le langage du vigneron, tout comme le travail de la vigne et de la cave, chez des vignerons renommés, la stagiaire pourra passer plusieurs semaines chez de grands vignerons à la fine pointe de l'œnologie moderne.

« Le temps est venu pour moi de donner au suivant, et ainsi permettre à d'aspirants sommeliers de côtoyer les plus grands chefs, sommeliers et vignerons avec qui j'ai le privilège de collaborer depuis plusieurs années », dit François Chartier, heureux de faire partager ses contacts et son expérience aux étudiants de l'EHDL, tout comme à la sommellerie québécoise.

Détails techniques de la Bourse François Chartier

La récipiendaire a été choisie, parmi les étudiants en sommellerie de l'EHDL suivant le cursus actuel en sommellerie, par un comité composé de professeurs de l'EHDL, dont le professeur de sommellerie Jean Beaudin, qui a eu le mandat de déterminer les finalistes; ceux-ci ont ensuite eu une entrevue en personne avec François Chartier, puis via vidéo conférence, et c'est à l'issue de ce processus qu'a été proclamé la gagnante.

« L'idée derrière cette bourse, qui se veut un hommage à l'excellente formation que j'ai reçue en sommellerie à l'EHDL à la fin des années quatre vingt, est que le sommelier doit acquérir aussi les bases de cuisine pour bien effectuer son métier, l'harmonie vins et mets étant au cœur de son travail quotidien. Les jeunes ont aussi tout intérêt à comprendre le langage du vigneron, mais ils gagneront aussi à travailler dans des restaurants qui sont à la fine pointe de la connaissance en harmonies vins et mets, comme c'est le cas chez El Celler de Can Roca et Mugaritz, tout comme à la Fondation elBulli », a expliqué François Chartier lors de l'événement.

Cette nouvelle « Bourse Chartier » sera remise tous les deux ans à l'étudiant en sommellerie de l'EHDL ayant les plus belles perspectives d'avenir. Nous rappelons que François Chartier avait reçu en 1989, à l'École Hôtelière des Laurentides, la Bourse Seagram, remis à l'étudiant ayant les plus belles perspectives d'avenir

À PROPOS DE L'ÉCOLE HÔTELIÈRE DES LAURENTIDES

Située à Sainte-Adèle au cœur des Laurentides, région choyée par la nature et principale destination de villégiature au Québec, l'École Hôtelière des Laurentides (EHDL) contribue depuis plus de 35 ans à la qualité de l'expérience offerte par les hôtels, les auberges, les centres de santé, les restaurants, etc. L'EHDL offre 8 programmes de formation professionnelle de niveau secondaire conduisant à l'obtention d'un diplôme d'études professionnelles (DEP) ou d'une attestation de spécialisation professionnelle (ASP), dont en sommellerie. L'EHDL a obtenue en 2000 le prix École hôtelière de l'année décerné par l'Association des hôteliers du Québec.

À PROPOS DE FRANÇOIS CHARTIER « CRÉATEUR D'HARMONIES »

François Chartier « Créateur d'harmonies », après avoir sacré Meilleur Sommelier au Monde en 1994 à Paris (Grand Prix Sopexa en vins et spiritueux de France), est depuis considéré à l'international comme l'une têtes chercheuses les plus futées en matière de création de recettes et d'harmonies vins et mets, grâce a sa science aromatique d'« Harmonies Moléculaires » qu'il a créée en 2002, et publié les premiers résultats de recherches dans son best seller mondial Papilles et Molécules – gagnant du prix du Meilleur Livre de cuisine au Monde, catégorie Innovation, au Gourmand World Cookbook Award 2010 a Paris. Il est présent sur tous les continents, dont en Europe, où il élabore ses vins Chartier, ainsi qu'à Barcelone, où il vit maintenant, et développe multiple projets aromatiques, sans oublier le Québec, où il a lancé il y a 2 ans l'agence d'importations privées de vins Les Vignerons de Chartier. Finalement, il développe actuellement au Japon, avec sa conjointe et associée, la sommelière Isabelle Moren, plusieurs projets autour des arômes, ainsi que des sakés de classe mondiale pour l'une des plus ancienne brasserie de sakés, la **Tanaka Shuzo Brewery**, chez qui Chartier est maintenant le « master blender » – les premiers sakés « Tanaka by Chartier » seront lancés mondialement à l'automne 2019. Enfin, depuis Avril 2019, le créateur d'harmonies québécois fait partie de l'équipe de recherches chez **Sony Corporation** en **Intelligence Artificielle** et en **Robotics Cooking**, nouveaux projets en gastronomie lancés par Sony Corporation à Tokyo cette année, ce qui permettra de propulser la science aromatique d'Harmonies Moléculaires de Chartier vers de nouveaux horizons.



Photos, entrevues ou renseignements sur la Bourse François Chartier;

PADAM

Guillaume Catusse | gcatusse@padam.ca

STAGES

https://cellercanroca.com/menu/menu_f.html

<https://www.mugaritz.com/fr/>

<https://elbullifoundation.com/en/>

<http://www.alemany-corrio.com/>

Ecole Hôtelière des Laurentides | Renseignements cours de sommellerie

beaudinj@cslaurentides.qc.ca

<https://ecolehotelierelaurentides.com/programme/sommellerie/>

Pour suivre François Chartier :

Facebook : <https://www.facebook.com/francoischartier.ca>

Instagram : @francoischartier

Twitter : @papillesetm

Site Internet : francoischartier.ca