

RÉGAL.



RAPHAËLLE PLANTE

Collaboration spéciale
rplante@lesoleil.com

Pour son tout premier menu de Noël en tant que chef du restaurant Chez Muffy, dans l'Auberge Saint-Antoine, Romain Devanneaux a choisi de miser sur des valeurs sûres du temps des Fêtes. Ainsi, foie gras, fruits de mer et gibier composent un repas généreux concocté par le nouveau chef et son équipe, où les légumes occupent également une place de choix.

Arrivé à la tête des cuisines de Chez Muffy début septembre, le chef Devanneaux n'était pas dépaycé pour autant : il a travaillé près de quatre ans à l'Auberge Saint-Antoine, à l'époque du Panache, sous les commandes de Julien Dumas puis de Louis Pacquelin, de 2013 à 2017. C'est donc un retour derrière les fourneaux où il a évolué à son arrivée au Québec, jusqu'à devenir sous-chef.

Entre les deux, une incursion de «huit ou neuf mois» au restaurant Initiale d'Yvan Lebrun, puis une expérience hors du commun dans une mine d'or du Nunavut, où il mitonnait des repas pour les nombreux travailleurs qui faisaient du «*fly in, fly out*» comme lui.

À son retour dans la capitale en 2018, Romain Devanneaux devient chef du restaurant Les Sales Gosses, dans le quartier Saint-Roch. Mais à la fin de l'été dernier, son meilleur ami, le chef pâtissier Clément Duteil qui œuvre Chez Muffy, l'informe que l'établissement cherche un nouveau chef...

Voilà donc que le chef Devanneaux succède à Julien Ouellet, qui avait effectué la transition de l'ancien Panache à la nouvelle formule de Chez Muffy, plus accessible, qui mise sur les produits du terroir, une cuisine de saison et un approvisionnement local. Nombre de légumes et fruits proviennent du potager de l'Auberge Saint-Antoine, situé à l'île d'Orléans, où sont cultivées plus d'une trentaine de variétés différentes.

SAISON CHARGÉE

Après un automne chargé qui l'a gardé fort occupé — entre le séjour de Céline Dion deux semaines en



NOËL À L'AUBERGE



septembre et la saison des croisières, notamment —, Romain Devanneaux était bien fier de mettre la touche finale à son menu de Noël lors du passage du *Soleil*. Ironie du sort, cette rencontre a eu lieu le «Vendredi fou», alors que l'hôtel était rempli d'Américains s'offrant des vacances pour la Thanksgiving. Entre un dîner de groupe au bar Artefact et un cocktail en 5 à 7 avec bouchées, le chef Devanneaux (qui est en charge de toute l'offre de restauration de l'Auberge Saint-Antoine) a présenté ce que lui et sa brigade réservent à leurs convives les 24 et 25 décembre.

Originaire de Beauvais, dans le nord de la France, Romain Devanneaux estime que le foie gras a sa

