



**Inondations au Pakistan**  
Aidez la PAM à sauver des vies.  
*Lutter contre la faim dans le monde*



Envoyer par sms RELIEF au 45678 pour donner 5\$



PLAN DU SITE | FIL RSS | Ouvrir une session | S'inscrire

**cyberpresse.ca**

Recherche sur Cyberpresse

Propulsé par

Concours | Petites Annonces | Emplois | Abonnement aux quotidiens

CYBERPRESSE.CA | LA PRESSE AFFAIRES | MON CINEMA | MON TOIT | MON VOLANT | TECHNAUTE  
Accueil | Actualités | Arts | Blogues | Chroniqueurs | International | Photos | Place publique | Sports | Vidéos | Vivre | Voyage

CONDITIONS DE SKI > Gatineau -13 °C

**LeDroit**

Accueil > Le Droit > Week-end > Restos > Entre le passé et l'avenir

Publié le 10 février 2011 à 05h02 | Mis à jour le 10 février 2011 à 05h02

## Entre le passé et l'avenir



[Agrandir](#)

Le chef exécutif Roland Ménard, en poste depuis 30 ans au Manoir Hovey, est appuyé par une relève incarnée par Francis Wolf. Nous sentons bien la différence générationnelle entre les deux cuisiniers

PHOTO DE COURTOISIE

**Pierre Jury**  
Le Droit

**Le Hatley,**

Manoir Hovey,

575, chemin Hovey,

North Hatley, QC

819 842 2421

**Cote Jury 17/20**

Avec la fin tragique de l'auberge Hatley, il y a cinq ans, le Manoir Hovey se dresse maintenant comme le seul grand établissement de prestige du pittoresque petit village de North Hatley. Ce hameau de 1800 âmes situé à l'extrémité nord du superbe lac Massawippi, en Estrie, séduit tant par son paysage qui s'illumine de couleurs diverses selon les saisons. À un peu plus de trois heures d'Ottawa, North Hatley et le Manoir Hovey accueillent une clientèle huppée, entre autres attirée par la prestigieuse bannière Relais & Châteaux.

La force de la chaîne réside entre autres dans la qualité du service. Dans le langage international de R & C, on parle plutôt de courtoisie, l'un des « C » d'une liste qui en compte cinq, les autres étant charme, caractère, calme et cuisine. Les premiers pas à l'accueil sont, de fait, enrobés d'une courtoisie peu commune. Dans la salle à manger, le maître d'hôtel Frank Trutet se fait remarquer pour toutes les bonnes raisons. Son doigté et son élégance jusque dans le petit détail de ses gestes rappelle ce qu'est le vrai professionnalisme du service en restauration. Sa brigade en salle, nettement plus jeune et moins expérimentée, devrait davantage s'en inspirer. Si le service au

Taille du texte

Imprimer

Envoyer

Recommander

Tweeter 2

### À LIRE AUSSI

- Taylor's Genuine, ce n'est pas Domus
- Le hangar: le petit frère du Local
- Commode plus que chaleureux
- Du pâté chinois pour une bonne cause
- La Corée s'établit sur Corso Italia

### SUR LE MÊME THÈME

Restauration | Gastronomie | Bien boire | Tourisme au Québec

### DU MÊME AUTEUR

- À Québec, un pari très risqué
- Entre le passé et l'avenir
- Enterrons le centre multifonctionnel
- Deux nominations bien différentes
- Quoi d'autre que du chocolat?

publicité

### AUJOURD'HUI SUR CYBERPRESSE



[ Saint-Valentin ]  
**Les couples qui durent**

Ils sont en couple depuis toujours. Parfois... >



[ Marie-Claude Lortie ]  
**Le sexe ridiculisé**

J'avoue que la première fois que j'ai... >

« Précédent » **Suivant »**

publicité

DÉCOUVREZ LA PUISSANCE DE NOTRE **MOTEUR DE RECHERCHE** ÉTAPE PAR ÉTAPE, EN VIDÉO!

Visionnez la vidéo **cyberpresse.ca**

**Web2PDF**

converted by Web2PDFConvert.com

Manoir Hovey est de très bon niveau, il n'approche pas encore celui exceptionnel qui faisait la renommée de l'Auberge Hatley, par exemple.

Situé sur le bord du lac, le Manoir Hovey appartient à la famille Stafford depuis trois décennies. Le restaurant de l'auberge, baptisé le Hatley, est dirigé depuis aussi longtemps par le chef exécutif Roland Ménard.

## Déchirure

Ces derniers temps, le chef Ménard fait une plus large place au sous-chef Francis Wolf, arrivé dans les cuisines de la maison il y a sept ans. Un chef d'expérience, un jeune chef : le menu reflète cette dichotomie que les plus critiques pourraient même qualifier de déchirure entre le poids de la tradition et le désir de renouveler l'offre gastronomique. Peut-être cette tension reflète-t-elle une clientèle elle aussi séparée en deux, entre les fidèles de la maison, habitués à certains classiques, et une nouvelle génération, intéressée à vivre des expériences ludiques plus qu'à se retrouver dans un même cocon, une ou deux fois par an.

Le grand menu dégustation du Manoir Hovey coûte 85 \$, un prix raisonnable pour une fête gourmande longue de sept services qui prendra deux bonnes heures. Indice de la qualité et de la richesse d'une carte qui fait 25 pages (!), la palette de vins qui est proposée avec ce menu est presque aussi onéreuse (65 \$). Sans aller aussi loin, la généreuse carte contient certainement de quoi vous satisfaire.

Des les deux premiers plats, la divergence des approches entre les deux chefs s'illustre. D'abord un oeuf mollet qui repose sur une purée de pomme de terre sucrée : riche, certes, mais ordinaire. De petits cubes de flan d'agneau fumé, bien gras, égaient le tout. En décoration, un pain banique d'origine autochtone, mais cela avait autant d'attrait qu'un bâtonnet genre Grissol fait maison. Il est resté dans l'assiette.

Arrive ensuite un carpaccio de wapiti, une chair maigre, bien rouge, exclusive, finement couchée sur l'assiette blanche. Du foie gras cuit a été émietté dessus : jeu de couleur, de goût et de texture... car il a été auparavant congelé pour être pulvérisé en miettes. De fines baguettes de pomme Granny Smith apportent une touche acidulée à l'ensemble.

## Opposition

Voilà. Cela dit tout. D'un côté, une assiette techniquement irréprochable mais fixée dans le passé, fut-il riche et prestigieux. De l'autre un plat plus moderne, avec des éléments classiques (carpaccio, foie gras), mais traités et jumelés avec imagination.

Tout le reste du repas sera à l'image de cette opposition. Un bar rayé et un filet d'épaule de boeuf, très classiques et présentés sans grande surprise. Et entre les deux plats, une minuscule tourte de lièvre couronnée d'un « cuir » de champignon qui fera jaser : l'ombellifère a été mis en purée puis étendu en une couche extra-mince comme une feuille de papier cartonné. De là l'appellation de « cuir ».

Encore ? Deux desserts : le classique usé, une barre Nanaimo. OK. Pourquoi ? Pour sa richesse, sa soutenance, sans doute. Après une journée en plein air, il faut bien se soutenir. Mais l'autre dessert soulève des questions. Des morceaux de croustade sur une glace vanillée, surmontée d'une fine tranche de gâteau aux fruits très hivernal. Et pour éveiller l'ensemble ? Une bonne rasée de bière d'épinette (!), versée sur le tout pour en faire une soupe sucrée originale.

Il ne fait aucun doute quelle direction le restaurant Hatley du Manoir Hovey doit emprunter pour renouveler sa clientèle. Il reste à voir si la famille Stafford partage cet avis.

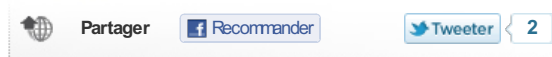
Pour deux personnes, prévoyez entre 125 et 150 \$, plus consommations, taxes et service.

## RÉSULTATS

Cuisine : **8,5/10**

Service : **5/6**

Décor : **3,5/4**



publicité

## LES PLUS POPULAIRES

- (05h00) [Régime des rentes: hausses de cotisations et mesures de dissuasion](#)
  - (00h00) [Quand j'avais 5 ans, je m'ai tué](#)
  - (06h32) [«C'était vraiment mon homme, ma moitié»](#)
  - (05h00) [Douche froide sur la place Tahrir](#)
  - (06h56) [Le sexe ridiculisé](#)
- Tous les plus populaires sur [Cyberpresse.ca](#) »

publicité

## Annonces Google

- Condo Altitude Montreal**  
Nouveau projet Centre de Montreal Tour de verre de 33 étages  
[www.altitudemontreal.com](#)
- Auberge Des Battures**  
Panoramic view Saguenay Fjord Fine Cuisine, vacation packages  
[www.hotel-saguenay.com](#)
- Immobilier Ile-des-Soeurs**  
À louer et à vendre, février 2011 Les 316 unités offertes: trouvez!  
[www.iresidence.ca](#)

## LES PLUS POPULAIRES SUR MONVOLANT

- (05h00) [Les coupés sport économique: une catégorie en ébullition](#)
- (20h24) [F150: Ferrari piégée par deux squatteurs internet de 25 ans !](#)
- (16h30) [Honda CR-Z c. Scion tC: Envers et contre tous ou "en vert" et contre tous?](#)
- (15h06) [Ferrari capitule! La F150 rebaptisée «F150th Italia»](#)
- (09h51) [Ford poursuit Ferrari: la F150 frappée par un gros F-150](#)

## CONTRIBUEZ »



## Annonces Google

- Condo Altitude Montreal**  
Nouveau projet centre de Montreal Tours de verre de 33 étages  
[www.altitudemontreal.com](#)
- Auberge Des Battures**

Panoramic view Saguenay Fjord Fine Cuisine, vacation packages  
www.hotel-saguenay.com

### Apparts de vacances Paris

500 apparts de rêve à Paris centre A partir de 50€/nuit! Résa directe  
House Trip.com/appartements\_paris

« [Retour](#) » [Haut](#)

## À DÉCOUVRIR SUR LE RÉSEAU CYBERPRESSE



### SPECTACLES ET THÉÂTRE

*Totem* de retour à Montréal

Plus sur [Spectacles et théâtre](#) »



Dossier

### DOSSIERS

Saint-Valentin

Plus sur [Dossiers](#) »



### À DÉCOUVRIR

Planifiez votre voyage au Liban

Plus sur [À découvrir](#) »



### CRISE DANS LE MONDE ARABE

Les deux visages du Caire

Plus sur [Crise dans le monde arabe](#) »



### HABITATION

Écoillages en mutation

Plus sur [Habitation](#) »

#### Recevoir vos nouvelles



[iPhone / iPad](#)



[Alertes](#)



[Infolettres](#)



[Mobile](#)



[Fils RSS](#)

#### Détente

[Caricatures](#)  
[Casse-tête](#)  
[Concours](#)  
[Guide télé](#)  
[Horaire cinéma](#)  
[Horoscope](#)  
[Kiosque](#)  
[Mots croisés](#)  
[Quiz](#)  
[Sudoku](#)

#### Services

[Météo](#)  
[Nécrologie](#)  
[La librairie](#)  
[Emplois](#)

#### Petites annonces

[Autos usagées](#)  
[Dans nos quotidiens](#)  
[Sur le web](#)

#### Abonnement

[Quotidiens](#)  
[Versions électroniques](#)  
[Club Privilèges](#)

#### Archives

[Archives](#)  
[Archives payantes](#)  
[Cyberpresse-écoles](#)

#### Nos quotidiens

[La Presse](#)  
[Le Soleil](#)  
[Le Nouvelliste](#)  
[Le Quotidien](#)  
[La Tribune](#)  
[Le Droit](#)  
[La Voix de l'Est](#)

#### Réseau Cyberpresse

[Cyberpresse.ca](#)  
[La Presse Affaires](#)  
[Mon Cinéma](#)  
[Mon Toit](#)  
[Mon Volant](#)  
[Technaute](#)

[Accueil](#) | [Actualités](#) | [Arts](#) | [Blogues](#) | [Chroniqueurs](#) | [International](#) | [Photos](#) | [Place publique](#) | [Sports](#) | [Vidéos](#) | [Vivre](#) | [Voyage](#)

[Abonnez-vous à nos infolettres](#) | [Foire aux questions](#) | [Contactez-nous](#) | [Carrières chez nous](#)  
[Cyberpresse en page d'accueil](#) | [Conditions d'utilisation](#) | [Politique de confidentialité](#) | [Annoncez dans nos médias](#)

© 2000-2011 Cyberpresse inc., une filiale de Gesca. Tous droits réservés.