

Francis Wolf

Durante casi 15 años, Francis Wolf ha sido parte integral del equipo culinario de Manoir Hovey, Relais & Chateaux, trabajando en colaboración con el chef Roland Menard. Nacido en Sherbrooke, perfeccionó sus habilidades bajo los auspicios de los renombrados chefs neoyorquinos Alain Ducasse, Daniel Boulud y Charlie Palmer, así como el chef Gary Danko en San Francisco, regresando a los Cantones del Este con nuevos horizontes artísticos. Cuenta que el chef francés Michel Bras es una influencia seminal en su cocina, y su libro, Essential Cuisine, como una gran inspiración.

Niño del Terroir

Un padre ahora de tres muchachos, Francis Wolf exhibe en su cocina una ebullición juvenil y la celebración del terroir, de la riqueza que lo rodea en nuestros lagos y ríos, campos y bosques. Él exhibe audazmente los ingredientes poco conocidos u olvidados de una manera innovadora, combinando recetas tradicionales de Quebec con técnicas de vanguardia. Lleno de una nostalgia de los sabores de su pasado, su cocina forja un camino a través de un territorio inexplorado de carnes salvajes y hierbas de jardín, y otros tesoros de pequeños productores eclécticos.

Wolf se considera un chef socialmente responsable que no duda en reciclar sus hortalizas con sus productores de cerdo, cultivar sus propios calabacines (que merecieron una página doble en el Montreal Gazette) y celebrar la temporada de caza con preparaciones nuevas e inusuales.

Narración de las Estaciones

Su visión, tanto auténtica como fundamental en la cocina de Quebec, se estructura en torno a sus siete perfiles estacionales de sabor: en primavera, sabores de abedul, ternera de cabra, crustáceos y otros mariscos; en verano, la cosecha regional se complementa con comestibles recolectados tales como hongos silvestres, plantas, hierbas y plantas marinas; en otoño, aves criadas en libertad y aves salvajes; en invierno, una variedad de conservas, vinagres y jarabes de nuestro abedul y árboles de sumac. Un producto de tradición y terroir, la cocina de vanguardia de Wolf se esfuerza por borrar los límites culinarios.

Reconocimientos

En marzo de 2015, el sueño de Francis se realizó al cocinar junto a Michel Bras y Olivier Roellinger en GourmetFest. En la costa de California, el estudiante finalmente tuvo la oportunidad de trabajar junto a sus ídolos.

Dos años más tarde, el famoso guía gastronómico francés, Gault et Millau, produjo su primera guía de la provincia de Quebec nombrando a Wolf "Young Talent of the Year" con una puntuación de 16/20 - 3 toques - la puntuación más alta para un hotel restaurante.

Wolf ha sido cocinero invitado en otras propiedades de Relais & Chateaux como Wickaninnish Inn en Tofino, The Inn at Hastings Park en Lexington MA y Eden Roc en Cap Cana en la República Dominicana. En estas ocasiones, los dos chefs son invitados a cada establecimiento para mostrar su cocina y su filosofía.