

HUGO COUDURIER

Chef du Champlain



Natif de la ville de Québec, Hugo Coudurier a tôt fait de faire ses classes auprès d'inspirants virtuoses de la cuisine, en travaillant notamment au Laurie Raphaël sous la direction de Daniel Vézina, avant de s'établir en France, où il a développé un intérêt particulier pour la fine cuisine française. En 2002, il entamait une formation à l'Académie Culinaire CFA La Noue à Dijon, pour ensuite cumuler de nombreuses années d'expérience autour du monde dans de grands restaurants acclamés par la critique.

Son parcours impressionnant a été mis en lumière dans l'un des meilleurs restaurants 3 étoiles Michelin au monde, dirigé par le légendaire chef Guy Savoy. Grâce au support et à la confiance de Guy Savoy à Paris, Hugo a su rapidement gravir les échelons, pour ensuite devenir un chef de renom à Las Vegas puis en Asie, où il a ouvert ses propres restaurants. La riche expérience de chef Coudurier lui a permis de développer son identité culinaire.

Quebec-native Hugo Coudurier learned from the best, from Daniel Vézina at the Laurie Raphaël in Quebec City to critically acclaimed restaurants worldwide. He attended the Académie Culinaire CFA La Noue in Dijon, France, developing a keen interest in fine French cuisine.

Chef Coudurier quickly made a name for himself. His impressive career shined in legendary Guy Savoy's 3-Star Michelin restaurants, becoming a renowned chef in Savoy's Las Vegas and Asia's restaurants before opening his own. His vast experience helped him develop a culinary identity and a deep understanding of the finest techniques.



CHAMPLAIN

cuisine découverte

MENU DÉCOUVERTE

HUGO COUDURIER

Chef Champlain

Septembre 2022



FINE GELÉE DE FENOUIL

Saumon Sockeye fumé, caviar Acadian Sturgeon, crème acidulée et huile d'aneth

FLÉTAN DE LA GASPÉSIE

Bouillon de palourde émulsionné au miso blond, courgette et cressonnette à l'huile de sésame

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES DE QUÉBEC

Girolles et trompettes de la mort, prosciutto de Charlevoix, râpé de vieux cheddar Pacific Rock de Portneuf

CONTRE-FILET DE BISON

Foie gras poêlé, champignons homard, cassis de l'Île d'Orléans et pomme purée

« CHALEUR B » CHOCOLAT AU LAIT

Caramel de pomme, crumble avoine, jus de pomme acidulée et glace spéculoos

5 services / 135
accord mets-vins / 125



FINE FENNEL JELLY

Smoked sockeye salmon, Acadian Sturgeon caviar, sour cream and dill oil

GASPESIAN WILD HALIBUT

Clam broth emulsified with blond miso, zucchini and watercress with sesame oil

QUEBEC WILD MUSHROOM RISOTTO

Chanterelle and black trumpet mushrooms, prosciutto from Charlevoix and grated Pacific Rock cheddar cheese from Portneuf

BUFFALO BISON LOIN

Pan-fried foie gras, Lobster Mushrooms, Île d'Orléans Blackcurrant and pomme purée

« CHALEUR B » MILK CHOCOLATE

Apple caramel, oat crumble, tart apple juice and speculoos ice cream

5 courses / 135
wine pairing / 125

