

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 Le Champlain

Juillet 2022



PÉTONCLES DE LA CÔTE-NORD

Préparés en ceviche, petits radis, avocat, citron confit et jalapenos

HOMARD DE LA GASPÉSIE

Bouillon des carcasses émulsionné au miso blond,
pois mange-tout

RISOTTO AUX MORILLES

Asperges vertes de l'Île d'Orléans, prosciutto de Charlevoix,
râpé de vieux cheddar Pacific Rock de Portneuf et truffe noire
Melanosporum

AGNEAU DE KAMOURASKA

Pomme purée, artichauts, émulsion herbacée et jus léger

RHUBARBE, GINGEMBRE, VANILLE

Chantilly chocolat blanc vanille, compote de rhubarbe, sablé breton
au gingembre, sorbet rhubarbe, gel fruit de la passion

6 services / 135
accord mets-vins / 125



SEA SCALLOPS FROM THE NORTH COAST

Prepared like a ceviche, small radishes, avocado, confit lemon and
jalapenos

LOBSTER FROM GASPÉSIE

Emulsified carcass broth with blond miso, sugar snap peas

MOREL RISOTTO

Green asparagus from Île d'Orléans, prosciutto from Charlevoix,
grated Pacific Rock old cheddar from Portneuf & Melanosporum black
truffle

KAMOURASKA LAMB

Pomme purée, artichokes, herbal emulsion and light jus

RHUBARB, GINGER, VANILLA

White chocolate vanilla chantilly, rhubarb compote, ginger shortbread,
rhubarb sorbet, passion fruit gel

6 courses / 135
wine pairing / 125

