

Le chef Laurent Godbout signe un premier menu au Musée national des beaux-arts du Québec

Québec, le mardi 31 mai 2022 – Quelque temps après avoir dévoilé sa nouvelle offre culinaire, le Musée national des beaux-arts du Québec (MNBAQ) invite ses visiteuses et ses visiteurs comme les gens de passage à profiter d'un menu imaginé avec toute la passion et le raffinement que l'on reconnaît au chef Laurent Godbout. La table est mise au magnifique restaurant du pavillon Pierre Lassonde!

La vision du chef Laurent Godbout pour le MNBAQ

Le réputé chef a une vision bien définie pour le *Café Québecor par Laurent Godbout* où il signe dorénavant la carte : « J'aimerais que ce restaurant soit rassembleur! Qu'il fasse comme les expositions du Musée, qu'il rassemble les gens et qu'il devienne une destination. », explique Laurent Godbout, fier de son récent partenariat avec le MNBAQ. « D'ailleurs, un de mes endroits préférés à New York est un restaurant de musée, *The modern* au MoMA (*The Museum of Modern Art*). J'y vais plusieurs fois par année! »

Un premier menu signé Laurent Godbout

Évoluant au gré des saisons, des derniers arrivages, des tendances culinaires et même des expositions thématiques du Musée, le menu signé Laurent Godbout se veut à la fois recherché, simple et surprenant, tant par la présentation que par les saveurs : « Si j'avais trois mots pour décrire l'expérience renouvelée, je dirais fraîcheur, modernité et séduction. » Difficile de résister à son effiloché de canard, épinards, fraises, quinoa, peau croustillante, vinaigrette balsamique dans un bol; aux raviolis de crabe en impression d'herbes, émulsion de maïs et crustacés, asperges, pangrattato à la persillade, beurre noisette ou encore au boudin, brandade de pommes de terre aux oignons caramélisés, sauté d'épinards, jus au vinaigre de de l'île.

Reconnu au Québec et à l'international

La feuille de route de Laurent Godbout impressionne. Ce passionné de cuisine, reconnu tant au Québec, en Amérique du Nord qu'en Europe, a expérimenté l'art culinaire sous toutes ses formes avant son entrée au MNBAQ, que ce soit à titre de chef propriétaire, de chef exécutif, d'auteur ou encore de conférencier. Tout son bagage international lui permet de signer un menu distinctif qui ravira les adeptes d'art culinaire.

Ouvert dès maintenant selon l'horaire du Musée

Celles et ceux qui souhaitent prendre le temps, et profiter du plus bel environnement urbain à Québec, avec cette impression d'être dehors dedans ou encore d'être en plein cœur des plaines d'Abraham et sur la Grande Allée à la fois, peuvent dès maintenant déguster le menu élaboré par le chef Laurent Godbout.

À propos du MNBAQ

Situé au cœur du parc des Champs-de-Bataille, l'un des parcs urbains les plus prestigieux au monde, le Musée national des beaux-arts du Québec est un complexe muséal unique alliant l'art, l'architecture et la nature. Fier de sa collection de référence en art québécois, le Musée propose un vaste panorama de l'histoire de l'art du Québec, du 17^e siècle à aujourd'hui, créé à partir de sa riche collection de plus de 42 000 œuvres. Ses pavillons distinctifs mettent notamment en lumière la collection d'art historique, ainsi que celle consacrée à l'art contemporain du Québec après 1960 incluant l'art inuit ainsi que les arts décoratifs et le design. Un parcours d'art public dans ses jardins, sa terrasse et sa cour intérieure, agrmente l'aventure estivale. mnbaq.org

Le Musée national des beaux-arts du Québec est une société d'État subventionnée par le Gouvernement du Québec.