

Gabriel Molleur-Langevin

Gabriel Molleur-Langevin a pris les rênes du restaurant Le Champlain au Fairmont Château Frontenac en 2023, après un passage remarqué comme chef exécutif au Mousso à Montréal où il a œuvré pendant cinq ans.

Cumulant plus de dix-sept ans d'expérience dans des établissements de renommée internationale, Gabriel a travaillé auprès de restaurants étoilés Michelin et d'institutions affiliées à Relais & Châteaux et Grandes Tables du monde. Il a notamment fréquenté les cuisines des Maisons Marcon en France, restaurant 3 étoiles Michelin, du Noma au Danemark, nommé meilleur restaurant au monde pendant plusieurs années, et du Fäviken en Suède, reconnu pour sa cuisine d'inspiration boréale et locavore.

Gabriel croit fermement que la ville de Québec se distinguera comme prochaine capitale gastronomique du Canada grâce à la richesse de son terroir et la proximité des producteurs.