

Confessions



Leurs meilleures adresses

Catalogage avant publication de Bibliothèque et Archives nationales du Québec et Bibliothèque et Archives Canada

Gilbert, Paul, 1965-

Confessions de chefs : leurs meilleures adresses

"Montréal en lumière".

ISBN 978-2-89705-219-5

1. Restaurants - Québec (Province) - Montréal - Répertoires.

2. Épicerie fines - Québec (Province) - Montréal - Répertoires. I. Titre.

TX907.5.C22M6 2014 647.95714'28

C2013-942642-6

Présidente Caroline Jamet

Directrice de l'édition Martine Pelletier

Directrice de la commercialisation Sandrine Donkers

Éditeur délégué Éric Fourlanty

Recherche et textes Paul Gilbert

Collaboration Marie-Ève Dutrisac et Germaine Salois
pour MONTRÉAL EN LUMIÈRE

Conception graphique Célia Provencher-Galarneau

Couverture Pascal Blanchet

Révision linguistique Louise Verreault

Correction d'épreuves S.O.S. Coquilles!

Photographies Jacques-André Dupont et Frédérique Ménard-Aubin

Photos des chefs Nicolas Morin

L'éditeur bénéficie du soutien de la Société de développement des entreprises culturelles du Québec (SODEC) pour son programme d'édition et pour ses activités de promotion.

L'éditeur remercie le gouvernement du Québec de l'aide financière accordée à l'édition de cet ouvrage par l'entremise du Programme de crédit d'impôt pour l'édition de livres, administré par la SODEC.

Nous reconnaissons l'aide financière du gouvernement du Canada par l'entremise du Fonds du livre du Canada (FLC).

© Les Éditions La Presse
TOUS DROITS RÉSERVÉS
Dépôt légal – 1^{er} trimestre 2014
ISBN 978-2-89705-219-5
Imprimé et relié au Canada

LES ÉDITIONS **LA PRESSE**
Présidente
Caroline Jamet
Les Éditions La Presse
7, rue Saint-Jacques
Montréal (Québec)
H2Y 1K9

Confessions



Leurs meilleures adresses

Propos recueillis *par* Paul Gilbert

LES ÉDITIONS **LA PRESSE**

TABLE DES MATIÈRES

	9	Préface
	10	GIOVANNI APOLLO APOLLO
	24	JEAN-FRANÇOIS BARIL GLOBE
	40	GRAZIELLA BATTISTA GRAZIELLA
	54	GUILLAUME CANTIN LES 400 COUPS
70		VINCENT CHATELAIS LE QUARTIER GÉNÉRAL
	86	JÉRÔME FERRER EUROPEA
	100	JULIEN JORÉ AU PETIT EXTRA
	114	MARC-ANDRÉ LAVERGNE ACCORDS
	128	ALEXANDRE LOISEAU BISTRO COCAGNE
	140	HELENA LOUREIRO PORTUS CALLE
	152	JEAN-BAPTISTE MARCHAND LA FABRIQUE
166		ANTONIN MOUSSEAU-RIVARD LE CONTEMPORAIN
	180	THIERRY ROUYÉ LA PORTE
	194	DANIEL VÉZINA LAURIE RAPHAËL
210		GUILLAUME VIGNOLA ET IANNICK LESSARD BISTRO LUSTUCRU
	227	Index des meilleures adresses des chefs
	230	Index des adresses par ordre alphabétique
	233	Index des adresses par catégorie
	236	Index des établissements en dehors de Montréal

PRÉFACE

Montréal a ses jardins secrets. Nos quartiers sont parsemés d'artisans de la gourmandise et d'artistes de la gastronomie.

La métropole et le Québec tout entier regorgent de lieux gourmands, du plus simple au plus sophistiqué.

Confessions de chefs met en lumière les adresses choisies par quinze de mes collègues. C'est un guide qui vous indique où trouver ces promesses de petits et de grands bonheurs.

Vous verrez que ces plaisirs, modestes ou somptueux, méritent tous le déplacement. Vous réaliserez à quel point un bon produit de base peut offrir un beau produit final.

Si les plaisirs de la table sont bien connus, vous vous surprendrez à goûter le plaisir de flâner dans ces commerces un peu magiques où les passionnés de la bonne chère transforment la matière, pour notre plus grande joie.

En parcourant ces pages, vous aurez envie de découvrir ces petits bijoux qui font de Montréal et du Québec un lieu où il fait bon vivre, boire et manger.

Bonne balade... au pays de la gourmandise!

Jean-Pierre Curtat

Chef du restaurant Le Montréal
et porte-parole du volet gastronomique
de MONTRÉAL EN LUMIÈRE





GIOVANNI APOLLO

*Il ne me reste qu'une heure
à vivre. Je mange...
n'importe quoi, du moment que je suis
en charmante compagnie.*

APOLLO

Formé par les meilleurs chefs d'Europe, Giovanni Apollo a roulé sa bosse, servant les grands de ce monde, avant de séduire le Québec par sa cuisine distincte et son charisme débordant. Imperméable aux modes et aux tendances de l'heure, le missile Apollo continue de suivre sa propre trajectoire et de gagner en visibilité. Aujourd'hui à la tête d'un petit empire regroupant quatre établissements, dont sa principale adresse, Apollo, aménagée dans un presbytère patrimonial du centre-ville, ce personnage haut en couleur anime sa propre émission de télé, publie des livres et joue au cinéma, sans oublier de perfectionner sa cuisine. Se refusant à tout élitisme, Apollo se fait un devoir d'offrir, dans tous ses restaurants, une véritable expérience gastronomique à un prix accessible.

1333, rue Université, Montréal

514 274.0153 apolloglobe.com

Lun-sam : 11 h 30 à 23 h



■ SORTIE EN GROUPE ■

AUBERGE SAINT-GABRIEL

Fondée en 1754, la plus vieille auberge de Montréal n'a pas pris une ride et semble plutôt rajeunir avec le passage du temps. Comprenant aujourd'hui un restaurant, des salles événementielles et un club dansant, cette vaste maison de pierre est l'un des lieux les plus animés du Vieux-Montréal. Les longues tables de bois de sa salle à manger en font un endroit de prédilection pour les repas en grands groupes. Placée sous la direction d'Éric Gonzalez, sa cuisine gastronomique aux accents français et québécois possède tous les atouts pour séduire les plus fins palais. Le chef a de solides références, ayant tenu la barre de restaurants tels que le Cube de l'Hôtel Saint-Paul et le Lutétia de l'Hôtel de la Montagne. Son savoir-faire se décline ici entre tradition et modernité, à l'image des lieux où il se déploie.

426, rue Saint-Gabriel, Montréal

514 878.3561 aubergesaint-gabriel.com

Mar-ven : 11 h 30 à 14 h | Mar-sam : 18 h à 22 h



■ 5 À 7 ■

WHISKY CAFÉ

Splendide et immuable, Whisky Café possède un charme envoûtant. L'ambiance feutrée, les boiseries et le style art déco de ce *lounge* sophistiqué nous ramènent aux joies d'une époque où le temps filait à un rythme plus humain. Tout respire la détente et l'aisance dans ce temple du scotch doublé d'un salon de cigares, adjacent à la salle principale. « J'adore les endroits classiques comme celui-là, confie le chef Apollo. C'est confortable, relaxant, et comme je ne bois que du scotch, c'est vraiment fait pour moi. » Avec plus de 150 sortes de scotch et une belle sélection de vins et de portos, Whisky Café a tout ce qu'il faut pour vous désaltérer avec panache. On y côtoie une clientèle diversifiée car, malgré ses allures chics, l'endroit cultive un accueil résolument démocratique.

5800, boul. Saint-Laurent, Montréal

514 278.2646 whiskycafe.com

Lun-mer: 17 h à 1 h | Jeu-ven: 17 h à 3 h

Sam: 18 h à 3 h | Dim: 19 h à minuit



■ CAFÉ ■

CAFFÈ ITALIA

Cette vénérable institution de la Petite Italie évoque à elle seule la riche histoire d'une communauté ayant contribué de façon essentielle à définir l'identité de Montréal. Au Caffè Italia, le temps semble s'être arrêté pour nous livrer un instantané d'une époque où les nouveaux immigrants y retrouvaient une parcelle de leur pays. « Pour moi, cet endroit évoque ma jeunesse en Italie, explique le volubile Giovanni. C'est l'ambiance qui me parle. Les baristas nous servent et ne se sentent pas obligés d'être sympas. Pas de mots inutiles, tout se passe dans les signes et les regards. » Il va sans dire que le café lui-même, qu'on sert ici depuis 1956, vous laissera muet de satisfaction.

6840, boul. Saint-Laurent, Montréal

514 495.0059

Tous les jours : 7 h à 23 h



■ TAPAS ■

CASA TAPAS

Bien avant que les tapas ne deviennent tendance, Casa Tapas servait déjà ces spécialités espagnoles avec un admirable souci d'authenticité. Le doyen des tapas montréalais demeure fidèle à cette approche, pour le plus grand bonheur de sa clientèle, assidue depuis une vingtaine d'années. Pour Giovanni Apollo, la qualité est dans la durée, et cet endroit en est un excellent exemple. « Ils font de vrais tapas, dans la plus pure tradition espagnole. On n'est pas ici dans la grande exploration, mais tout est très juste », affirme-t-il en insistant aussi sur l'ambiance festive qui règne dans cet établissement à l'image des bistros de La Rambla de Barcelone. Avec sa cuisine goûteuse, son décor au charme ibérique et son cellier bien fourni, Casa Tapas est un plaisir toujours renouvelé.

266, rue Rachel Est, Montréal

514 848.1063 casatapas.com

Mar-sam : 17 h à la fermeture



■ FROMAGES ■

LA FROMAGERIE HAMEL

Entreprise familiale ayant pignon sur rue depuis près d'un demi-siècle, la fromagerie Hamel a acquis une connaissance encyclopédique de son produit. Que ce soit à sa boutique originale de la rue Jean-Talon ou dans l'une de ses cinq succursales, cette expertise est partagée dans une ambiance chaleureuse et décontractée. La gamme des fromages proposés chez Hamel offre un tour d'horizon complet, englobant une variété impressionnante de produits québécois et d'importation. En plus de faire appel à cette entreprise comme fournisseur, le chef Apollo apprécie la capacité de l'équipe à faire preuve d'audace pour dénicher des trouvailles inusitées. Pour son choix, sa qualité et son service courtois, la fromagerie Hamel est une référence à privilégier.

220, rue Jean-Talon Est, Montréal

514 272.1161 fromageriehamel.com

Lun-mer : 9 h à 18 h | Jeu-ven : 8 h à 20 h
Sam : 8 h à 18 h | Dim : 8 h 30 à 17 h



■ À SAINT-CANUT ■

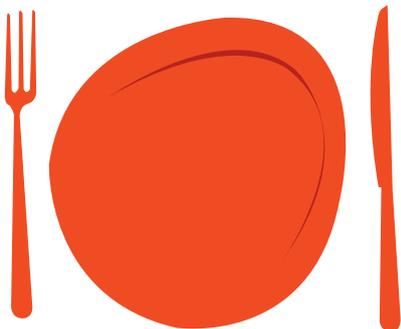
FERME BOURGEOIS

L'élevage paysan est porté à sa plus belle expression dans les installations de la Ferme Bourgeois. À défaut de courir dans les champs, les poulets et autres volatiles disposent d'un maximum de liberté au sein des vastes espaces intérieurs qui leur sont réservés. De plus, tous les animaux sont nourris exclusivement de matières végétales équilibrées, sans farine ou graisse de provenance animale, sans facteurs de croissance et sans antibiotiques. « C'est hyper traditionnel comme approche, s'enthousiasme le chef Giovanni. Oubliez les moulées industrielles qui dénaturent le produit. Ici, les poulets sont nourris et élevés de la bonne façon. Au bout du compte, on goûte vraiment la différence. » Hormis le poulet, les oiseaux suivants sont aussi offerts au comptoir : canard, oie, pintade, dindon sauvage, caille, faisan et perdrix.

7161, route Sir-Wilfrid-Laurier, Saint-Canut

450 258.2117 fermebourgeois.com

Lun-ven : 8 h à 12 h et 13 h à 17 h | Sam : 8 h à 16 h



■ PIZZA ■

CAFÉ INTERNATIONAL

Bistro classique de la Petite Italie, Café international fait honneur à la tradition depuis plus de 40 ans avec sa cuisine simple, élaborée selon les règles de l'art. On y sert, bien sûr, les incontournables antipasti et insalata, mais le plat de résistance demeure sans conteste sa délicieuse pizza. « Pour moi, c'est assurément la meilleure pizza de Montréal », déclare Giovanni Apollo, qui s'empresse d'ajouter : « Marco prépare une pâte traditionnelle comme on doit en faire depuis 1720! Lorsque je le vois pétrir sa pâte à la main, j'ai l'impression de revoir ma mère à l'œuvre dans sa cuisine. » Avec de tels arguments, le débat est clos.

6714, boul. Saint-Laurent, Montréal

514 495.0067 cafeinternational.ca

Lun-ven : 7 h à 23 h | Sam-dim : 8 h 30 à 23 h



■ GIBIER ■

BOUCHERIE PRINCE NOIR

Cette boucherie ne fait aucun compromis quant à la qualité des viandes proposées. Tous les produits vendus ici sont sélectionnés avec soin chez des éleveurs québécois adhérant aux principes du développement local. En plus d'encourager l'émergence d'une solution de rechange écologique à la production de masse, Prince Noir est ainsi en mesure d'offrir à ses clients des viandes dont la fraîcheur et le goût répondent aux attentes des plus fins gastronomes. Au-delà de propositions plus conventionnelles, comme le bœuf et le porc, on y découvre une grande variété de gibiers tels que le bison, le cerf, le sanglier, la pintade, le canard et la perdrix. Voilà un choix tout désigné pour aiguïser ses instincts épicuriens.

Marché Jean-Talon, 7070, av. Henri-Julien, Montréal

514 906.1110

Sam-mer : 8 h à 18 h | Jeu-ven : 8 h à 20 h



GIOVANNI APOLLO
craque pour

■ ■ ■

PLAISIR COUPABLE

Un pad thaï de *fast food*
thaïlandais !

À SAINTE-THÉRÈSE

L'ARDOISE

327, boul. Curé-Labelle, Sainte-Thérèse

450 430.2988

ardoiserestaurant.ca

Mar-mer : 11 h à 23 h

Jeu-ven : 11 h à minuit

Sam : 16 h à minuit

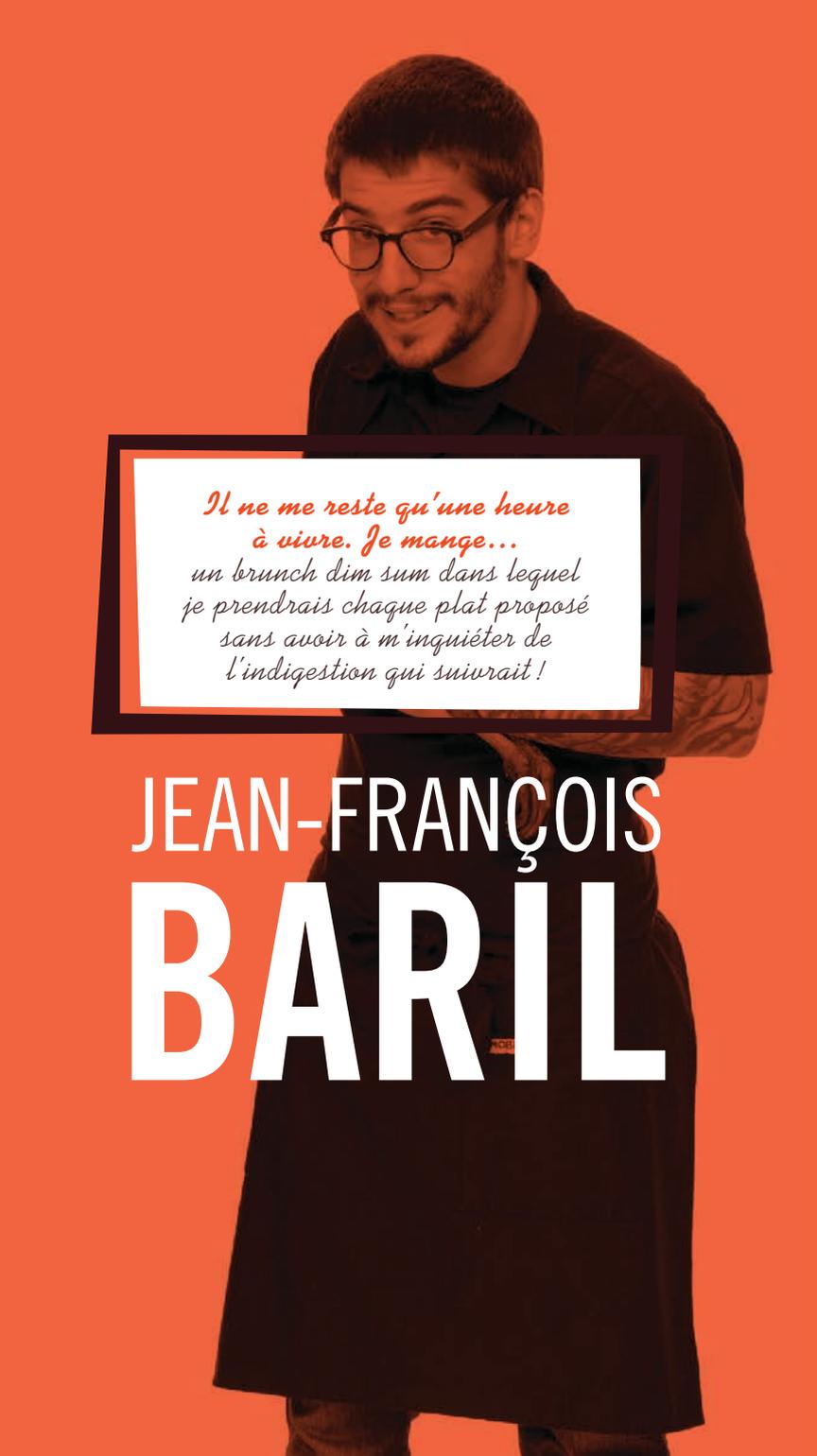
À PARIS

PIERRE GAGNAIRE

6, rue Balzac, Paris

58 36 12 50

pierre-gagnaire.com



*Il ne me reste qu'une heure
à vivre. Je mange...
un brunch dim sum dans lequel
je prendrais chaque plat proposé
sans avoir à m'inquiéter de
l'indigestion qui suivrait!*

JEAN-FRANÇOIS BARIL

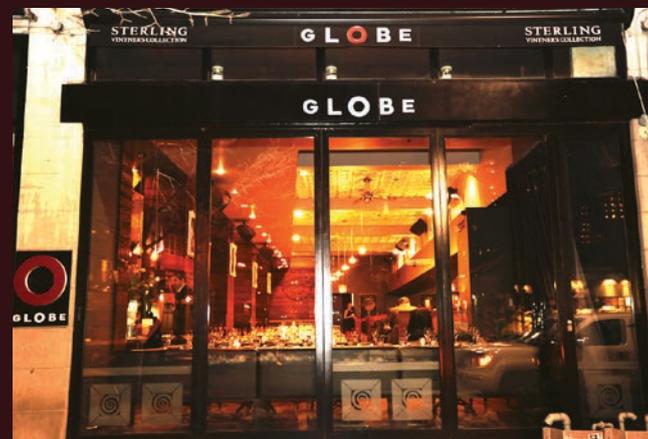
GLOBE

Insensible aux transformations qui ont modifié le visage du boulevard Saint-Laurent, Globe demeure, 20 ans après son ouverture, un choix logique pour qui veut mêler vie nocturne et table de qualité. Avec sa personnalité résolument festive, cet établissement – à mi-chemin entre restaurant conventionnel et club branché – est particulièrement bien adapté aux sorties en groupe. Si la cuisine et la fête vont de pair les soirs de week-end, Globe reste un excellent choix pour un repas plus tranquille le midi et les soirs de semaine. Après avoir travaillé auprès de chefs tels que David Ferguson et Jamie Kennedy, Jean-François Baril a dirigé les cuisines du Globe pendant quatre ans. Aujourd'hui, il préside aux destinées d'un tout nouveau restaurant, Anabel, rue Bernard.

3455, boul. Saint-Laurent, Montréal

514 284.3823 restaurantglobe.com

Dim-mer : 18 h-23 h | Jeu-sam : 18 h-2 h



■ PETIT DÉJEUNER ■

LE VIEUX VÉLO

Tout en charme et en simplicité, ce petit bistro de la rue Beaubien s'est fait un nom avec ses petits déjeuners goûteux et bien équilibrés. « Ce n'est pas un repas que je prends souvent à l'extérieur de la maison, confie Jean-François Baril, mais j'aime les plats et les ingrédients sains servis dans cet endroit sans prétention. » On y retrouve avec bonheur les classiques du matin – leurs œufs bénédictine sont du tonnerre –, préparés avec un savoir-faire dont la renommée dépasse à ce jour les limites du quartier. Arrivez tôt, car le nombre de places est plutôt limité.

59, rue Beaubien Est, Montréal

514 439.5595

Lun-ven : 8 h 30 à 16 h | Sam-dim : 9 h à 16 h



■ RESTO DU COIN ■

OMMA

La cuisine coréenne se révèle dans toute son élégance sous l'impulsion de la chef-proprétaire Mi Kyum Kim. Loin de se contenter d'offrir des plats traditionnels de sa contrée natale, cette perfectionniste libère ses inspirations créatives pour inventer de sublimes assiettes. Les *kimchi*, *bibimbap*, *dumplings* et autres spécialités côtoient ainsi des propositions plus inusitées, prêtes à séduire les gourmets les plus exigeants. « Ce petit restaurant familial ne ressemble à rien de ce que l'on connaît ici », commente Jean-François Baril qui, ayant beaucoup voyagé en Asie, se retrouve en pays de connaissance. « La cuisine de M^{me} Kim est formidablement accessible pour un tel niveau de qualité. » Vous craquerez pour les bons plats d'Omna – « maman » en coréen.

177, av. Bernard Ouest, Outremont

514 274.1464 restaurantomma.com

Dim-mer : 17 h 30 à 22 h | Jeu-sam : 17 h 30 à 22 h 30



Confessions de chefs – Leurs meilleures adresses

■ CHARCUTERIES ■

LE COMPTOIR

Petit restaurant dont la popularité ne se dément pas, Le Comptoir tient sa réputation en grande partie de ses charcuteries fines, fabriquées avec un savoir-faire exceptionnel. Créés uniquement à partir des cochons naturels de l'élevage écologique Porc Meilleur, ses produits exclusifs vous feront rapidement oublier les pâles succédanés proposés par les grands distributeurs. S'il fait bon s'arrêter au Comptoir pour déguster, sur place, ces merveilles accompagnées d'un vin choisi pour les mettre en valeur, il est aussi possible de transporter cette expérience à la maison. Les charcuteries du Comptoir sont, en effet, offertes au comptoir mais... prêtes à emporter!

4807, boul. Saint-Laurent, Montréal

514 844.8467 comptoircharcuteriesetvins.ca

Tous les jours : 17 h à minuit | Mar-ven : 12 h à 14 h
Dim : 10 h 30 à 14 h



Confessions de chefs – Leurs meilleures adresses

■ 5 À 7 ■

PULLMAN

Bien qu'il ait à peine dix ans, Pullman s'est si bien intégré au panorama gastronomique montréalais qu'on pourrait lui prêter volontiers le statut d'institution. Ce bar à vins possède un cachet chic qui lui confère une dimension intemporelle. Les connaisseurs de vins ne se tromperont pas en optant pour cette adresse qui figure parmi les préférées des chefs et de leurs équipes en fin de soirée. Plus de 350 vins – dont une cinquantaine offerts au verre – garnissent la cave, placée sous la supervision de la sommelière Véronique Dalle. Une superbe variété de cocktails ajoute une note ludique à cette carte judicieusement élaborée. Et comme tous ces nectars ne sauraient toujours s'apprécier seuls, un menu complet de plats en format tapas – signé par le chef Guillaume Sparks-Beaulé – est servi jusqu'à tard dans la nuit.

3424, av. du Parc, Montréal

514 288.7779 pullman-mtl.com

Tous les jours : 16 h 30 à 1 h



■ À SAINT-JEAN-PORT-JOLI ■

LA COUREUSE DES GRÈVES

Le restaurant La Coureuse des grèves loge dans une maison ancestrale située au cœur du magnifique village de Saint-Jean-Port-Joli. Le chef Patrick Gonfond prend plaisir à offrir aux visiteurs une cuisine qui varie au rythme des saisons. « C'était à l'origine le resto chic du village et ça n'a pas changé. Ils continuent de faire la même chose, mais ils le font bien. C'est de la bouffe française classique », résume Jean-François Baril. La Coureuse des grèves possède également un bar situé à l'étage – dans les combles de la maison – et une très belle terrasse en été.

300, route de l'Église, Saint-Jean-Port-Joli

418 598.9111 coureusedesgreves.com

Tous les jours dès 8 h



■ RESTAURANT DE SPÉCIALITÉS ■

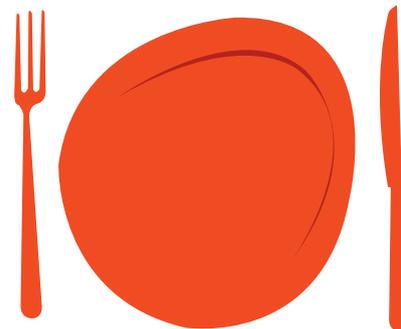
THE NOODLE FACTORY

Des nouilles, des nouilles, encore des nouilles! Comme son nom l'indique, le restaurant Noodle Factory est le spécialiste incontesté des nouilles chinoises. Pour assurer un maximum de fraîcheur, on les fabrique à la main à cette petite adresse familiale de la rue Saint-Urbain. Les plats typiques du Szechuan, de Shanghaï et de Canton y sont mis en évidence dans un menu dont l'étendue dépasse largement les plats à base de pâtes maison. « On ne se rend pas à cette adresse pour goûter de la haute cuisine, mais tout y est très bon, notamment les raviolis (*dumplings*) dont on retrouve une belle sélection », précise Jean-François Baril.

1018, rue Saint-Urbain, Montréal

514 868.9738 restonoodlefactory.com

Tous les jours: 11 h à 22 h



■ VOLAILLE ET GIBIER ■

FERNANDO

La rumeur court depuis longtemps et elle est bel et bien fondée : les poulets de chez Fernando défient toute compétition. Cette volaille nourrie au grain tient le haut du pavé grâce à sa taille généreuse et à sa chair dont le goût fait l'unanimité. Pas étonnant que les rôtisseries portugaises du quartier environnant, véritables expertes en la matière, lui vouent une fidélité sans faille. Mais ce n'est là qu'une facette de ce commerce où les conseils sont dispensés avec une bonne humeur contagieuse. L'équipe propose également une étonnante variété de gibiers allant du sanglier à l'autruche, en passant par le lapin ou le canard. « Cet endroit n'offre que des produits de première qualité, souligne le chef du Globe. Tout est extrêmement frais, grâce aux arrivages quotidiens. »

106, rue Roy Est, Montréal

■
514 843.6652

■
Lun-mer : 8 h à 17 h 30
Jeu-ven : 8 h à 19 h 30 | Sam : 8 h à 17 h



■ CHOCOLATS ■

CHOCOLATS GENEVIÈVE GRANDBOIS

Chocolatière passionnée et femme d'affaires aguerrie, Geneviève Grandbois travaille le chocolat sous toutes ses facettes. Fabriquées à partir des meilleurs ingrédients, ses créations artisanales jouissent d'une réputation d'excellence inégalée. Impliquée à chaque étape de la fabrication, la chocolatière a même poussé l'audace jusqu'à démarrer sa propre plantation de cacao au Costa Rica. Pour inciter sa clientèle à apprécier pleinement la saveur de ses produits, Geneviève Grandbois propose même des scénarios de dégustation avec musiques originales à l'appui. En plus de sa boutique phare de la rue Saint-Viateur, de nombreux points de vente distribuent ses gammes de chocolats, des plus classiques aux plus exploratoires.

162, rue Saint-Viateur Ouest, Montréal 514 394.1000

Lun-mer: 10 h à 18 h | Jeu-ven: 10 h à 21 h

Sam: 9 h à 18 h | Dim: 10 h à 17 h

■

9389, boul. Leduc, Brossard 450 462.7807

Dim-mar: 10 h à 18 h | Mer-ven: 10 h à 21 h | Sam: 9 h à 19 h

■

chocolatsgg.com



Confessions de chefs – Leurs meilleures adresses

■ LÉGUMES EN HIVER ■

CHEZ NINO

Ardents défenseurs des produits maraîchers frais et locaux, les chefs montréalais sont pour la plupart réticents à faire l'apologie des légumes en hiver. Jean-François Baril n'échappe pas à cette règle, mais il nous suggère – à l'instar de plusieurs de ses confrères – le marché Jean-Talon, qui est, selon lui, la meilleure solution à ce dilemme. Pour le chef du Globe, Chez Nino se démarque par la qualité, la variété et la fraîcheur de ce qu'on retrouve sur ses étalages durant la saison froide. Suivez le conseil avisé de Jean-François parce que, même en plein cœur de l'hiver, il faut bien manger ses légumes si on veut rester en santé!

Marché Jean-Talon
192, place-du-Marché-Nord, Montréal

■
514 277.8902

■
Tous les jours : 6 h à 18 h



JEAN-FRANÇOIS BARIL
craque pour

■ ■ ■

PLAISIR COUPABLE

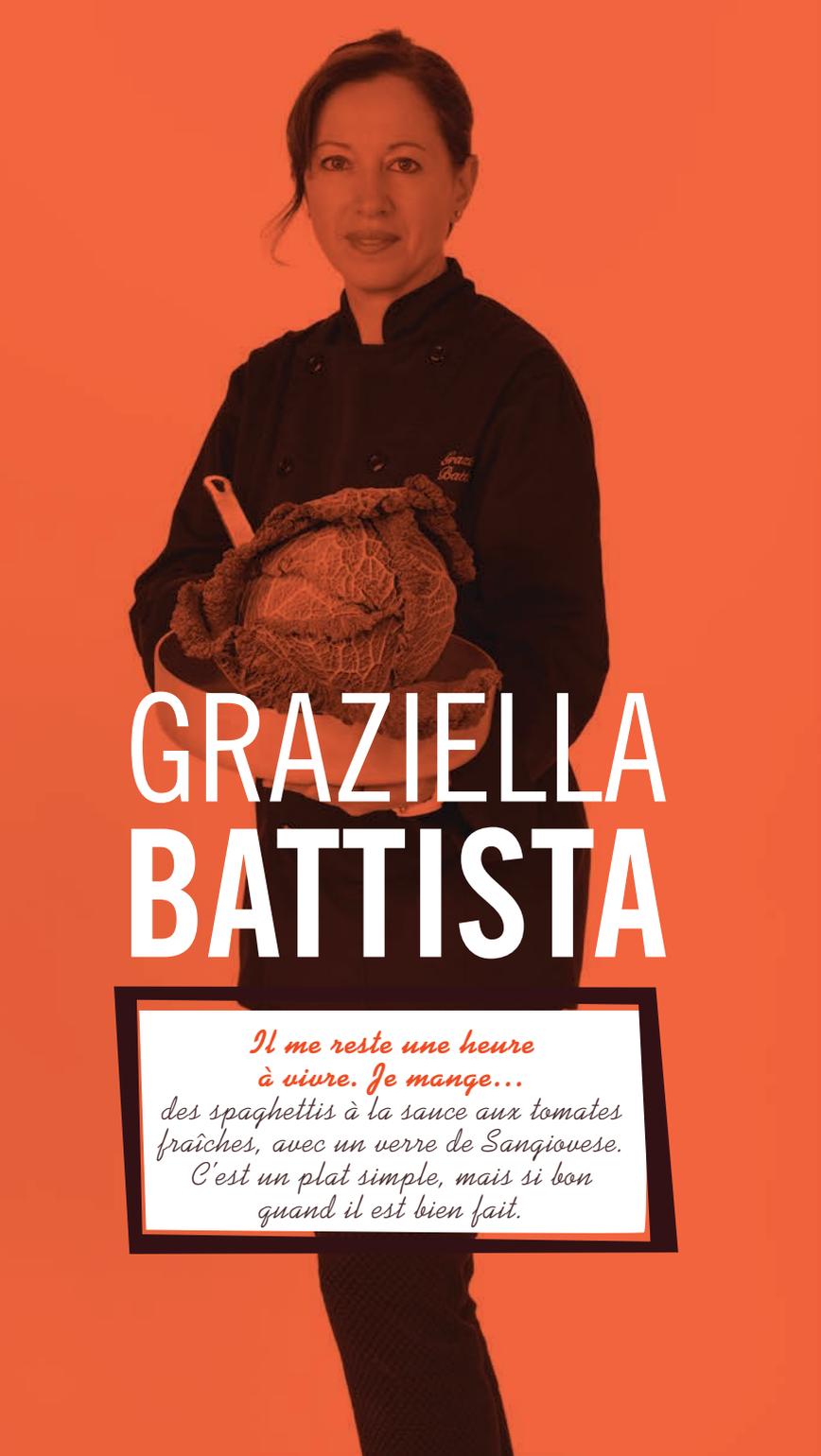
Les cuisses de poulet BBQ
des rôtisseries SAINT-HUBERT
st-hubert.com

EN FAMILLE

GUS
38, rue Beaubien Est, Montréal
514 722-2175
restaurantgus.com
Mar-jeudi : 17 h 30 à 22 h
Ven-sam : 17 h 30 à 23 h

À VANCOUVER

VJ'S
1480, 11^e Avenue Ouest, Vancouver
604 736.6664
vijs.ca
Tous les jours dès 17 h 30



GRAZIELLA BATTISTA

*Il me reste une heure
à vivre. Je mange...*

*des spaghettis à la sauce aux tomates
fraîches, avec un verre de Sangiovese.
C'est un plat simple, mais si bon
quand il est bien fait.*

GRAZIELLA

« Placer l'authenticité au centre d'un projet de restaurant, c'est revenir soi-même à ses origines », confie Graziella Battista dans le site Web de son restaurant. Elle s'investit donc tout entière dans l'élaboration d'une haute gastronomie italienne. Chaque plat, du plus simple au plus complexe, est préparé avec le souci du détail et la qualité d'attention dont se nourrissent les grandes réalisations. Inauguré en 2007, Graziella porte ainsi la tradition à un nouveau standard d'excellence. On y accourt pour redécouvrir les pâtes, osso bucco et autres spécialités, réinterprétées de main de maître dans un espace lumineux et finement aménagé. Conçues surtout à partir de produits de saison triés sur le volet, les créations culinaires de la chef montréalaise lui ont notamment valu d'être la première Canadienne à figurer dans l'édition française du livre de référence italien *Il cucchiaino d'argento* (*La cuillère d'argent*).

116, rue McGill, Montréal

514 876-0116 restaurantgraziella.ca

Lun-ven : midi à 14 h 30 et 18 h à 22 h | Sam : 18 h à 22 h



■ POISSONNERIE ■

FALERO

Installée depuis 1959 à la jonction du Mile-End et d'Outremont, cette petite poissonnerie de quartier se distingue par son choix et par la fraîcheur de ses produits. On y retrouve un service cordial et attentionné de la part d'un personnel connaisseur dont les conseils sont toujours des plus avisés. Outre les arrivages quotidiens, de nombreux produits de spécialité et des plats préparés sont offerts en tout temps. Les amateurs d'huîtres, de fruits de mer et de saumon fumé artisanal seront assurément comblés par les comptoirs bien garnis de Falero. Aucun problème si vous n'avez pas le temps de passer, un coup de fil suffit pour vous faire livrer de délicieux produits de la mer.

5726A, av. du Parc, Montréal

514 274.5541 falero.ca

Lun-mer : 9 h à 19 h | Jeu : 9 h à 20 h 30 | Ven : 9 h à 21 h
Sam : 9 h à 18 h 30 | Dim : 9 h 30 à 18 h 30



■ À WEIR ■

FERME MORGAN

Située à une centaine de kilomètres au nord de Montréal, la Ferme Morgan vaut sans contredit le déplacement. Les principes fondamentaux des meilleurs élevages biologiques y sont suivis à la lettre pour produire des viandes aussi saines que goûteuses. Les vaches se nourrissent exclusivement d'herbe et broutent librement dans les champs, tandis que les dindons sauvages profitent du grand air. En résumé, les animaux sont traités avec amour. « Tous leurs produits sont bios et savoureux, nous dit Graziella. La ferme elle-même est magnifique et très agréable à visiter. » Un comptoir ouvert au public permet de se ravitailler en viandes, légumes et pains, sans compter une belle sélection de plats cuisinés. Plusieurs produits de la Ferme Morgan sont aussi offerts dans différents points de vente de Montréal et des environs.

92, chemin Morgan, Weir

819 687.2434 fermemorgan.com

Tous les jours : 10 h à 18 h



■ À SAINT-ROCH-DE-L'ACHIGAN ■

LES JARDINS SAUVAGES

Nés de la rencontre d'un coureur des bois-cueilleur de champignons et d'une chef de talent, Les Jardins sauvages exploitent les merveilles de la nature québécoise pour inventer une autre forme de gastronomie. « Nancy Hinton et François Brouillard sont deux personnes que j'adore, déclare Graziella. Ils font un travail exceptionnel et très recherché, et ils cuisinent avec des produits surprenants, comme les quenouilles. » Champignons sauvages, fleurs, pousses et autres ingrédients du terroir végétal confèrent une dimension unique aux plats variés (viandes, poissons, etc.) offerts à cette petite auberge située en bord de rivière. On s'y rend en groupe pour déguster des « menus découvertes », présentés selon des thématiques saisonnières. Les produits exclusifs des Jardins sauvages sont également offerts à la boutique du marché Jean-Talon.

17, chemin Martin, Saint-Roch-de-l'Achigan

450 588.5125 jardinessauvages.com

Sam : dès 19 h | Ven et dim : réservations seulement
(groupes et événements)



■ EN FAMILLE ■

LA CHRONIQUE

Sans tambour ni trompette, La Chronique s'affirme depuis près de 20 ans comme l'une des meilleures adresses pour qui veut vivre une expérience mémorable de cuisine française. Les chefs copropriétaires Marc De Canck et Olivier de Montigny forment un duo reconnu pour son inventivité et son amour des produits de qualité. Pas de flafas dans ce restaurant à l'élégance discrète: ici, on va à l'essentiel, avec de surprenantes propositions gastronomiques. Les deux chefs décrivent ainsi leur credo: « Maîtriser les règles de l'art et laisser l'intuition nous en détourner. » On se bouscule d'ailleurs pour assister à leurs soirées *Éditos du Chef et du Sommelier*, où ils laissent libre cours à leur imagination pour offrir une succession d'accords mets et vins dont le programme n'est pas annoncé à l'avance. Un bien faible risque pour de si beaux résultats.

104, av. Laurier Est, Montréal

514 271-3095 lachronique.qc.ca

Mar-ven: 11 h 30 à 14 h | Tous les soirs: 18 h à 22 h



■ AUX ÎLES DE LA MADELEINE ■

LA TABLE DES ROY

Si vous êtes de ceux qui voient la gastronomie comme une affaire essentiellement urbaine, La table des Roy viendra agréablement bousculer vos certitudes. Dans le décor enchanteur des îles de la Madeleine, la chef Johanne Vigneault réalise de véritables miracles de raffinement par sa brillante mise en valeur des produits de la mer et du terroir local. « Sa table est très intéressante, car la chef travaille les spécialités des îles, comme le homard et les pétoncles, avec une belle créativité, souligne Graziella. Elle sait mettre en évidence la fraîcheur exceptionnelle de ses produits. » Démontrant une maîtrise certaine des assemblages de saveurs, la chef Vigneault n'hésite pas à sortir des sentiers battus avec des plats aux influences variées tel le flétan mariné au saké et miso ou encore le thon à la fleur de sel et au piment d'Espelette.

18, chemin de La Vernière, L'Étang-du-Nord, Îles-de-la-Madeleine

418 986.3004 latabledesroy.com

Juin à septembre | Lun-sam : dès 18 h



■ PÂTISSERIE – BOULANGERIE ■

PÂTISSERIE DE NANCY

Depuis plus de 60 ans, cette charmante institution de l'avenue Monkland fait les délices des Montréalais avec sa superbe sélection de pâtisseries françaises. Les éclairs, madeleines, petits fours et autres classiques y côtoient de délicieuses tartes et quiches dont la réputation rayonne bien au-delà des limites du quartier. La Pâtisserie de Nancy est notamment reconnue pour la suprématie de sa galette des rois. La gamme étendue de macarons et les chocolats faits sur place sauront également séduire les experts les plus pointus. Du côté de la boulangerie, tout est aussi savoureux, et les pains comme les croissants vous mettront l'eau à bouche. Plus qu'un simple comptoir, cette boutique invite aussi ses clients à déguster ses produits fins sur place, en salle ou en terrasse, selon la saison.

5655, av. Monkland, Montréal

514 482.3030

Mar-jeu : 7 h 30 à 18 h | Ven : 7 h 30 à 19 h

Sam-dim : 7 h 30 à 17 h



Confessions de chefs – Leurs meilleures adresses



■ À VAL-DAVID ■

AU PETIT POUCKET

On les aurait imaginés aux antipodes, mais Graziella et le Petit Poucet partagent une valeur essentielle : l'amour de la cuisine traditionnelle. Au restaurant de Val-David, le Québec est à l'honneur avec une ambiance de cabane à sucre prolongée à l'année. Bien au chaud dans cette immense maison de bois, on retrouve les délices du bûcheron tels qu'on les sert à cette adresse depuis 1945. Les clients viennent de loin pour savourer le goût unique de spécialités comme le jambon fumé à l'érable et les fèves au jambon, tous deux préparés selon des recettes ancestrales. Les saveurs du terroir d'autrefois sont ainsi préservées pour le plus grand bonheur d'une clientèle friande d'authenticité. Une belle façon de s'échapper un moment de la frénésie urbaine.

1030, route 117, Val-David

819 322.2246 aupetitpoucet.com

Tous les jours : 6 h 30 à 16 h



Confessions de chefs – Leurs meilleures adresses

GRAZIELLA BATTISTA

craque pour

■ ■ ■

PLAISIR COUPABLE

Les frites mayonnaise de L'EXPRESS.

3927, rue Saint-Denis, Montréal

514 845-5333

restaurantexpress.ca

Lun-ven : 8 h à 2 h

Sam : 10 h à 2 h | Dim : 10 h à 1 h

ALIMENT FÉTICHE

« Les pâtes, bien sûr ! »

À ATXONDO

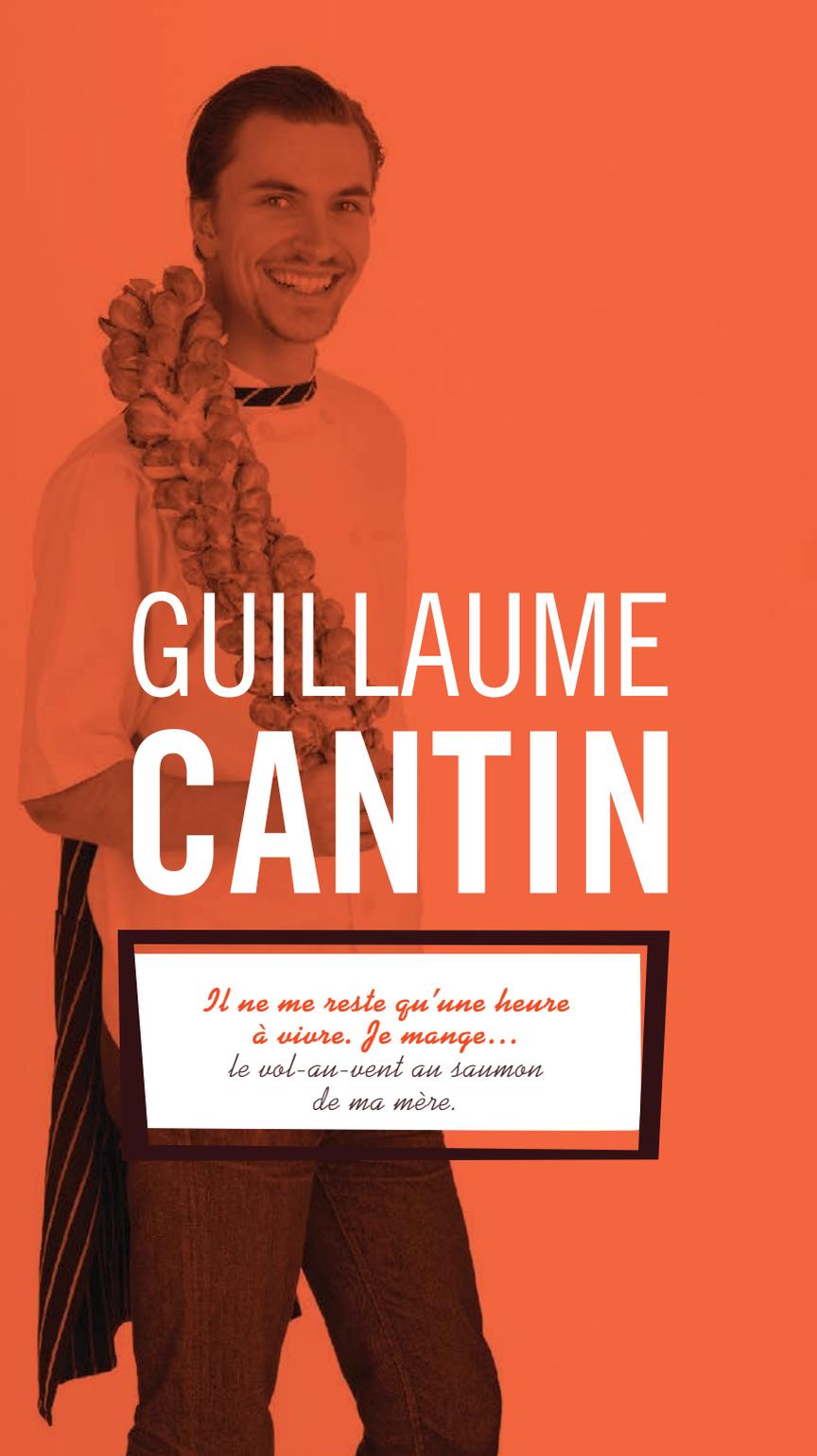
ASADOR ETXEBARRI

1, place San Juan, Atxondo,

Pays basque (Espagne)

34 946 58 30 42

asadoretxebarri.com



GUILLAUME CANTIN

*Il ne me reste qu'une heure
à vivre. Je mange...
le vol-au-vent au saumon
de ma mère.*

LES 400 COUPS

De retour comme chef aux 400 Coups après y avoir œuvré en cuisine durant quelques années, le gagnant de la première édition de l'émission *Les Chefs!* cultive une véritable passion pour les produits québécois. Aux commandes de ce bistro sophistiqué, Guillaume Cantin, déjà doté d'une enviable réputation, affirme son identité avec une cuisine de saison qui se distingue par ses équations de saveurs audacieuses et inusitées. La gastronomie se fait ici accessible et sans fioritures. Les 400 Coups proposent un environnement où une sobriété chic se conjugue avec la créativité florissante du chef. Cette qualité se prolonge d'ailleurs à l'étape du dessert, placée sous la responsabilité du chef-pâtissier Brian Verstraten, son associé. Ouverte uniquement en soirée, à l'exception du vendredi, cette adresse du Vieux-Montréal incarne l'excellence de la cuisine avec un flair assuré.

400, rue Notre-Dame Est, Montréal

514 985.0400 les400coups.ca

Mar-mer : 17 h 30 à 22 h 30

Jeu-sam : 17 h 30 à 23 h | Ven : 11 h 30 à 13 h 30



■ FIN DE SOIRÉE ■

MAÏS

Repaire tout désigné pour les 5 à 7 comme pour les fins de soirée, Maïs dresse son épi à l'intersection de la cuisine mexicaine et de la modernité. Avec son ambiance mi-bohème, mi-stylée, ce sympathique resto est un autre fabuleux rejeton de l'inépuisable écosystème du Mile-End. Les tacos se déclinent ici sur des thèmes aussi inspirants que poisson et avocat, courge et fromage frais ou champignon de Paris. Assis autour de grandes tables de bois, on y discute avec une ferveur toute latine, savamment alimentée par un assortiment de cocktails bien épicés. Qui ne se laisserait pas emporter par un *Big Kahuna* ou par un redoutable *Widow's Kiss*?

5439, boul. Saint-Laurent, Montréal

514 507.7740 restaurantmais.com

Mar-sam : 17 h à la fermeture



■ BRUNCH ■

LAWRENCE

Une fois la semaine de travail terminée, place aux plaisirs du week-end, ce qui, pour Guillaume Cantin, va de pair avec une escale au Lawrence et son succulent brunch. Une occasion que notre chef aime célébrer, assortie d'un vin proposé par la sommelière en résidence Ethelia Hananova. Côté cuisine, le chef Marc Cohen élève le classique britannique à des niveaux de raffinement insoupçonnés avec un menu créatif et consistant. Tous les ingrédients proviennent sans exception de petits producteurs indépendants, respectueux des meilleures pratiques d'élevage et d'agriculture durables. Le resto opérant aussi une boucherie attenante, les viandes y sont particulièrement savoureuses. À découvrir également pour son menu du soir, encore plus élaboré.

5201, boul. Saint-Laurent, Montréal

514 503.1070 lawrencerestaurant.com

Mer-ven : 11 h 30 à 15 h et 17 h 30 à 23 h
Sam-dim : 10 h à 15 h | Sam : 17 h 30 à 23 h



■ SUSHIS ■

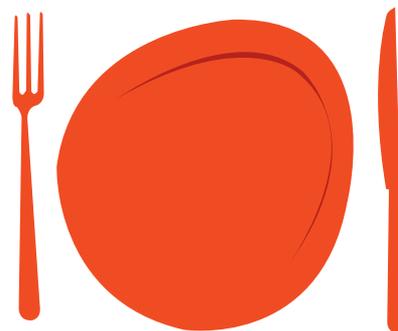
PARK

Aux yeux de Guillaume Cantin, les sushis du chef Antonio Park sont incomparables : « La fraîcheur et la variété sont exceptionnelles. M. Park fait de l'importation privée et est en mesure d'obtenir des poissons qu'on ne retrouve nulle part ailleurs à Montréal. » À l'œuvre derrière son comptoir, le maître apporte une touche résolument personnelle à ses sushis dont les versions vont du sashimi classique à des propositions plus exploratoires, mais toujours respectueuses de la tradition. Argentin né de parents coréens, le chef Park n'en a pas moins fait ses classes au Japon. S'appuyant sur une technique parfaitement maîtrisée, il porte cet art culinaire à son sommet avec des assemblages aussi précis que surprenants.

378, av. Victoria, Westmount

514 750.7534 vicpark.com

Lun-mer : 11 h à 22 h | Jeu-ven : 11 h à 23 h
Sam : 10 h à 23 h | Dim : 10 h à 14 h



■ SECRET BIEN GARDÉ ■

BISTRO LE PETIT ALEP

Depuis maintenant près de 20 ans, le bistro jouxtant le restaurant Alep attire une clientèle fidèle et variée. Qu'il s'agisse de prendre une bouchée au 5 à 7 ou un repas complet le midi ou en soirée, les plats traditionnels syriens et la carte des vins raffinée de ce bistro sont gages de moments empreints de félicité. Le secret encore bien gardé est sans doute l'attention portée par le sommelier dont les conseils avisés vous feront découvrir des cuvées inédites, offertes à des prix plus que raisonnables. Jumelés à ces judicieuses sélections, les mazzas, pitas grillés, saucisses arméniennes et autres spécialités en ressortent délicieusement magnifiés.

191, rue Jean-Talon Est, Montréal

514 270.9361 petitalep.com

Mar-sam: 11 h à 23 h



■ CAFÉ ■

CAFÉ ST-HENRI

« Jean-François Leduc fait à peu près tout sauf faire pousser son café. Il voyage beaucoup, sélectionne lui-même les grains, les torréfie, les vend et les sert », nous lance le chef des 400 Coups avec une sincère admiration. Le propriétaire de Café St-Henri microtorréfacteur est non seulement un homme aux multiples talents, il est surtout un maniaque fini du café. En complément à l'adresse originale de Saint-Henri, son établissement du Quartier latin offre un service aux tables attentionné, dans une ambiance où il fait bon travailler ou se détendre. Consultez le site Web pour en savoir plus sur les formations et les livraisons par abonnement, une belle façon de s'éveiller à l'univers du café.

301-C1, rue Émery, Montréal

514 507.9696 sainthenri.ca

Lun-ven : 8 h à 22 h 30
Sam : 10 h à 22 h 30 | Dim : 10 h à 20 h



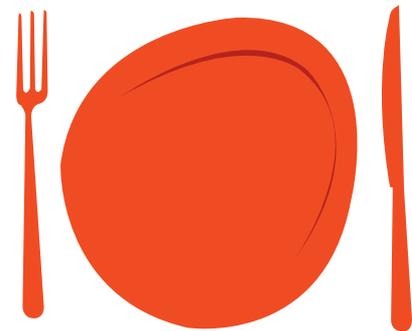
■ CHARCUTERIES ■

FOU DU COCHON

Depuis bientôt neuf ans, cette TPE (très petite entreprise) propose des cochonnailles haut de gamme, prisées des connaisseurs et « socialement responsables ». En effet, les cofondateurs Samuel Gaudet et Nathalie Joannette ont autant à cœur l'avenir et la santé de leur communauté que les qualités gustatives de leur saucisse à la bière noire, de leur terrine aux abricots et au madère ou de leurs grelots des battures. Engagés et perfectionnistes, ils ont la volonté de redonner ses lettres de noblesse à la charcuterie québécoise. En plus d'avoir le souci du détail, ils ont un esprit unique qui s'incarne dans leurs produits mais aussi dans leur site où sont cités Spinoza, Anne Hébert et San Antonio!

1660, rue de la Ferme, La Pocatière

418 856.3309 | 1 888 778.2974 fouducochon.com



■ SOUPER ROMANTIQUE ■

LALOUX

Après plusieurs décennies placées sous le signe de la qualité, Laloux poursuit son évolution en misant depuis quelques années sur le brillant savoir-faire du jeune chef Jonathan Lapierre-Réhayem. Cette icône de l'avenue des Pins est l'endroit rêvé pour apprécier la cuisine française innovante dans une ambiance classique et tranquille, à des lieues du brouhaha des endroits à la mode. On prend son plaisir différemment chez Laloux, et c'est très bien ainsi. Avec son service impeccable, sa carte des vins recherchée et sa philosophie orientée vers l'utilisation des meilleurs ingrédients provenant des producteurs d'ici, cette adresse intemporelle vous fera (re)tomber en amour à tout coup.

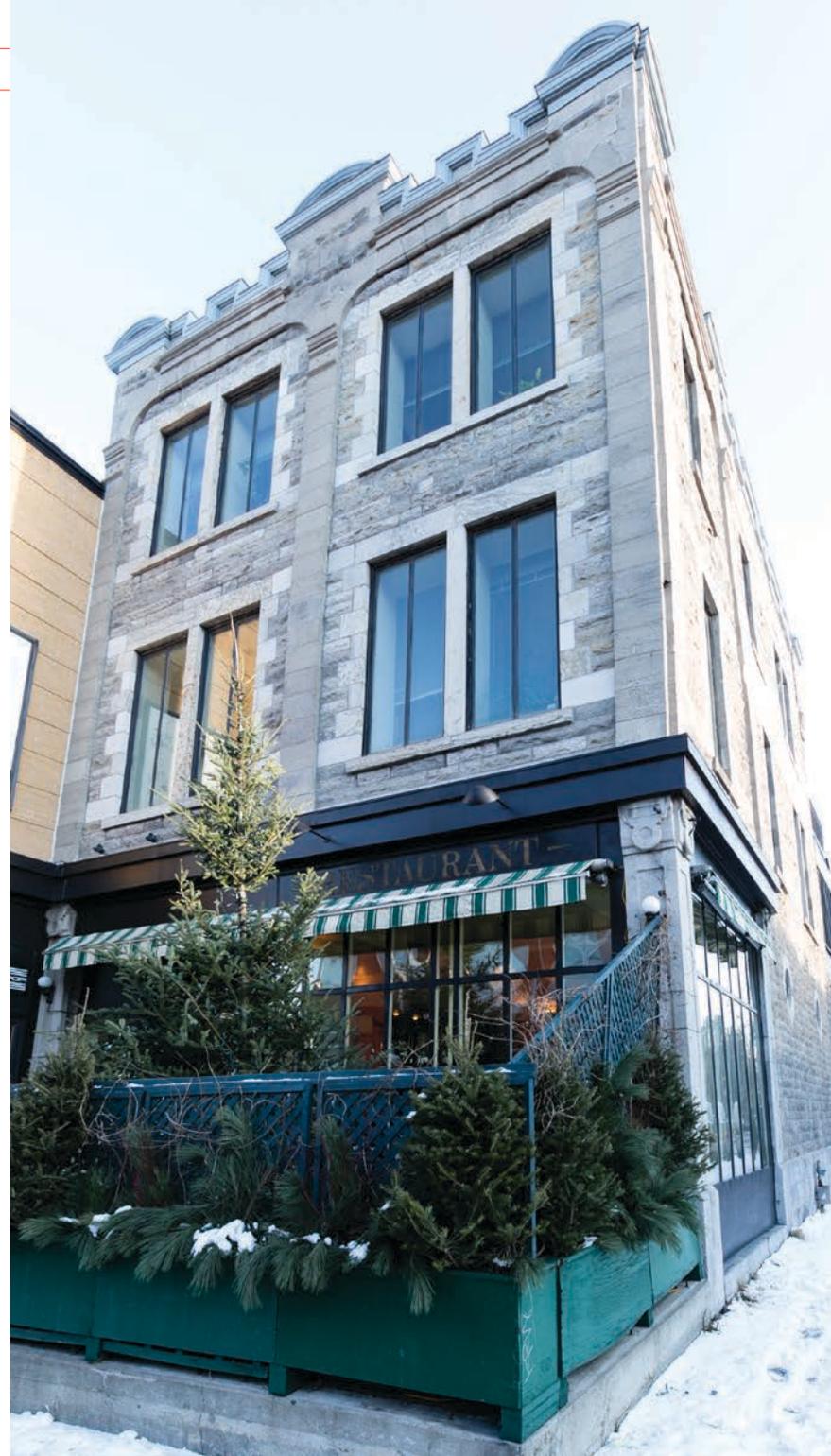
250, av. des Pins Est, Montréal

514 287.9127 laloux.com

Lun-ven : 11 h 45 à 14 h 30

Dim-jeu : 17 h 30 à 22 h 30

Ven-sam : 17 h 30 à 23 h 30



■ BOULANGERIE ■

LE PAIN DANS LES VOILES

Une foule de petits détails sépare le grand pain de la fournée ordinaire. Choix des ingrédients, dosage et cuisson sont des éléments clés dans l'élaboration d'un produit d'exception. Cependant, la différence réside avant tout dans l'amour du métier, et on en retrouve en abondance au Pain dans les voiles. Premier indice: une baguette arrivée en deuxième place au Mondial du pain de Saint-Étienne en 2011. Un coup de chance? Certainement pas, puisque le chef boulanger Julien Roy est venu confirmer l'exploit en remportant le titre de « Meilleur commis-boulangier » à l'automne 2013. Que ce soit pour la baguette, les croissants ou les viennoiseries, ce petit commerce aux grandes ambitions a le vent dans les voiles.

357, rue de Castelnau Est, Montréal

514 278.1515

Mar-ven: 6 h 30 à 18 h 30 | Sam-dim: 7 h à 17 h



■ PÂTISSERIE ■

RHUBARBE

Il est facile de passer devant cette discrète façade située à proximité de la rue Laurier sans la remarquer. Mais ce serait une monumentale erreur, car les créations de Stéphanie Labelle sont de purs délices. Celle qui a gagné ses galons auprès de Pierre Hermé, l'une des sommités mondiales en pâtisserie, apporte à son travail un sérieux et une rigueur exemplaires. Rien ne reste très longtemps sur les présentoirs de Rhubarbe, assurant ainsi une fraîcheur et une qualité remarquables. Crème chocolat, éclairs, macarons, gâteaux, mille-feuilles : tout est formidablement bon à cette enseigne, y compris les brunchs du dimanche.

5091, rue de Lanaudière, Montréal

514 903.3395 patisseriehubarbe.com

Mer : 11 h à 18 h | Jeu-ven : 11 h à 19 h
Sam : 10 h à 17 h 30 | Dim : 10 h à 16 h 30



GUILLAUME CANTIN *craque pour*

■ ■ ■

PLAISIR COUPABLE

DÉPANNEUR LE PICKUP

7032, rue Waverly, Montréal
514 271.8011

depanneurlepickup.com

Lun-ven : 7 h à 19 h
Sam : 9 h à 19 h | Dim : 10 h à 18 h

PIZZA

MANGIAFOCO

105, rue Saint-Paul Ouest, Montréal
514 419.8380

mangiafoco.ca

Lun-ven : 11 h 30 à 14 h
Tous les jours : dès 17 h

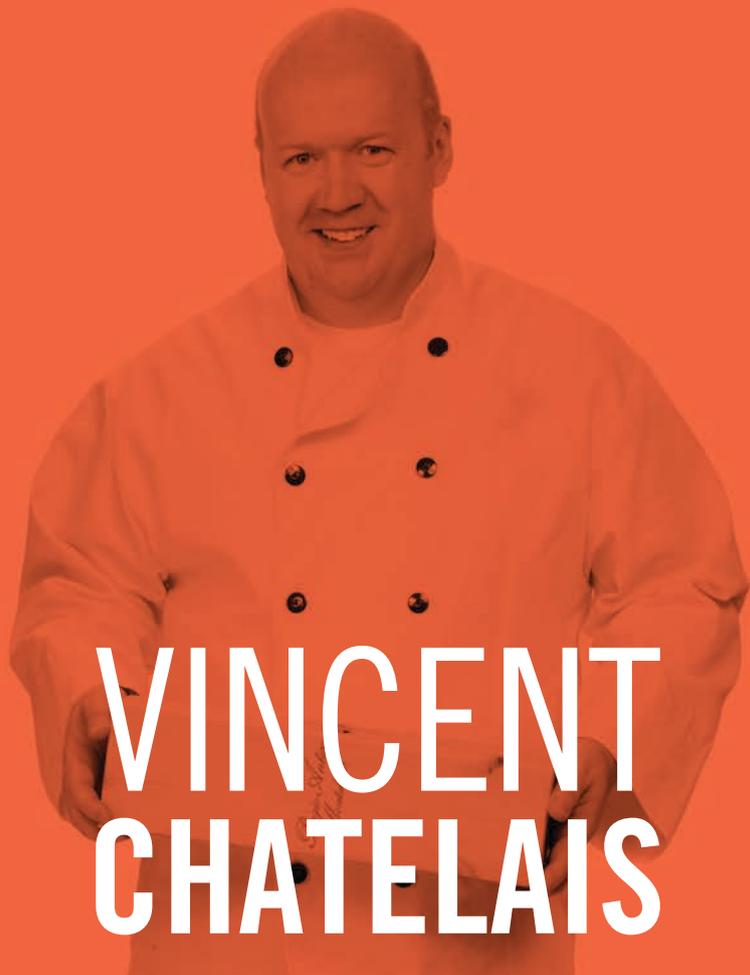
À MEGÈVE

FLOCONS DE SEL

1775, route du Leutaz, Megève
04 50 21 49 99

floconsdesel.com

Fermé les mardis et mercredis
ainsi qu'en mai et en novembre



VINCENT CHATELAIS

*Il ne me reste qu'une heure
à vivre. Je mange...
du foie gras, des huîtres et
un gigot d'agneau.*

LE QUARTIER GÉNÉRAL

Vincent Chatelais en est à son troisième restaurant, après avoir, notamment, dirigé le Pégase pendant 11 ans. Où qu'il aille, le chef-proprétaire appose un sceau de qualité sur tout ce qu'il entreprend. Ouvert depuis quatre ans, Le Quartier Général est un modèle de gastronomie abordable et conviviale. Cet établissement où l'on apporte son vin élève la notion de bistro de quartier à des sommets de raffinement. S'appuyant sur des bases françaises délicatement exécutées, la cuisine est éclectique et intègre, à l'occasion, des influences italiennes ou nord-africaines. Tout ici témoigne d'un heureux équilibre entre les principales composantes d'un restaurant: menu, service et ambiance. Si l'envie vous prend de faire l'expérience d'une restauration réconfortante et bien maîtrisée, Le Quartier Général est le choix tout indiqué.

1251, rue Gilford, Montréal

514 658.1839 lequartiergeneral.ca

Lun-ven: 11 h 30 à 15 h | Tous les soirs: 18 h à 22 h



■ SOUPER ROMANTIQUE ■

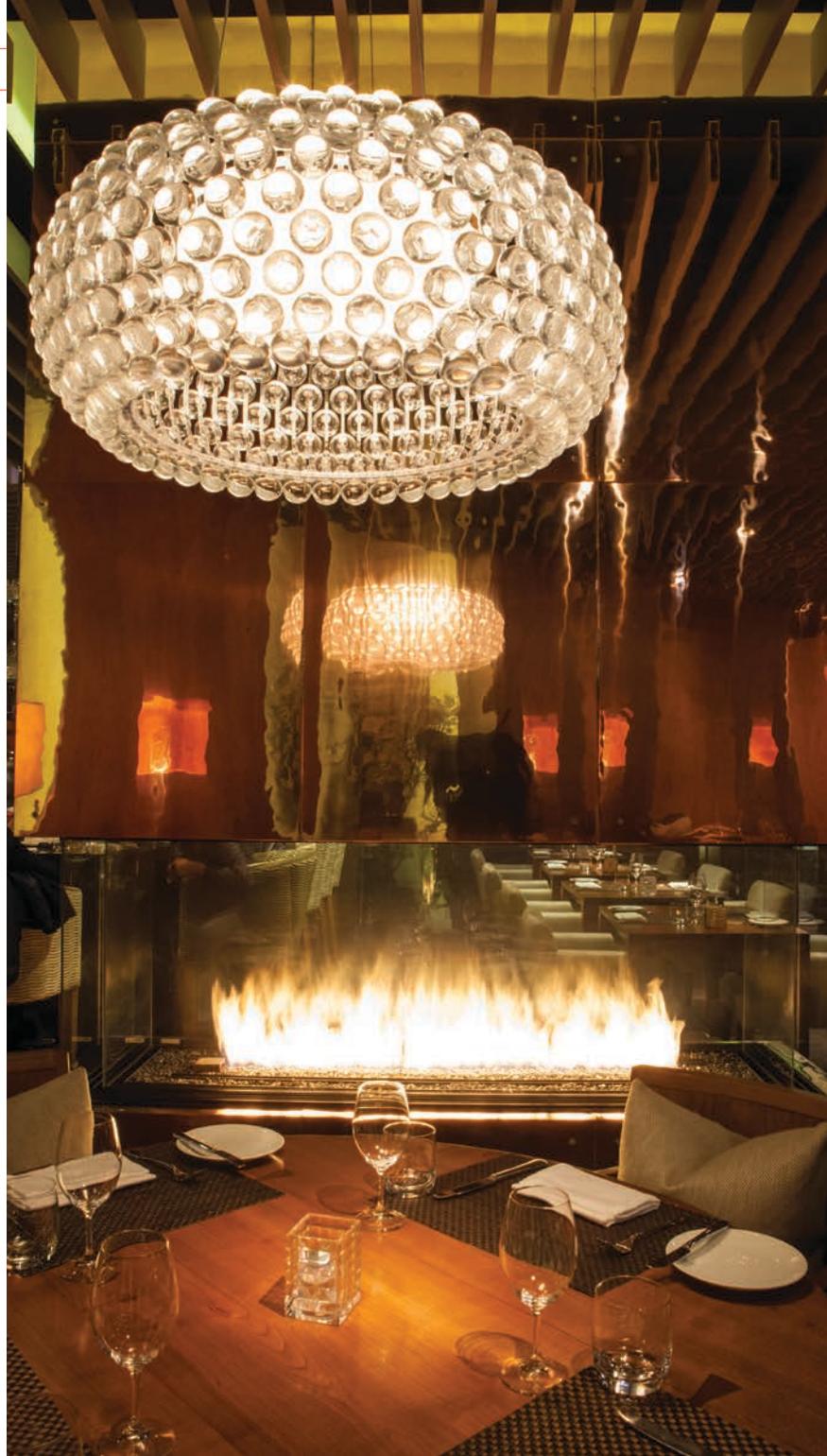
MAISON BOULUD

Voici l'adresse idéale pour rehausser votre cote auprès de l'être aimé. Dans le somptueux décor du vénérable Ritz-Carlton, le restaurant du renommé Daniel Boulud offre une cuisine d'un raffinement extrême. Sous la direction du chef de cuisine Riccardo Bertolino, on y propose des mets de haute gastronomie, inspirés à la fois par le répertoire new-yorkais du chef Boulud – médaillons de lotte en civet de homard – et par les produits typiques du terroir québécois – cerf de Boileau aux baies de genièvre. « J'aime cet endroit pour son atmosphère unique et pour la richesse de sa décoration et de son mobilier, précise Vincent Chatelais. Une chose est certaine, la qualité dans les assiettes est vraiment là. » Un grand classique pour les grands rendez-vous.

1228, rue Sherbrooke Ouest, Montréal

514 842.4224 maisonboulud.com

Dim-sam : 7 h à 10 h 30 et 12 h à 14 h 30
Dim-jeu : 18 h à 22 h | Ven-sam : 18 h à 22 h 30



■ PETIT DÉJEUNER ■

LA BOÎTE GOURMANDE

Avec son espace lumineux aménagé dans une ancienne banque, cette néocafétéria urbaine constitue une option des plus invitantes, tant pour le petit déjeuner que pour le repas du midi. Les plats y sont affichés à l'ardoise, surplombant une cuisine ouverte. Une fois la commande passée au comptoir, les assiettes sont servies aux tables selon une formule hybride qui a son charme. « La nourriture est très bonne et j'aime l'atmosphère sympathique de cet endroit », commente Vincent Chatelais. Le midi, un menu du jour en constante évolution propose une sélection très diversifiée de mets simples et savoureux. Accueillante et conviviale, la Boîte gourmande attire une clientèle hétéroclite, allant des étudiants aux familles, tout en étant un lieu bien adapté pour les réunions en tous genres.

445, av. Laurier Est, Montréal

514 270.5222 laboitegourmande.qc.ca

Lun-ven : 7 h à 19 h | Sam-dim : 9 h à 16 h



■ À VAL-DAVID ■

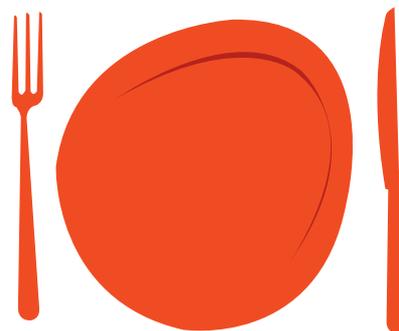
LES ZÈBRES

L'extérieur du bâtiment est traditionnel, mais la salle à manger est épurée, décorée de tableaux de peintres contemporains. Les produits viennent principalement du Québec, mais la carte a des accents franco-méditerranéens. La majorité des vins sont d'importation privée, mais ils sont offerts à des prix fort raisonnables. Bref, le chef-propriétaire Jason Bowmer fait la preuve que les contradictions peuvent être enrichissantes – et vous ne trouverez pas l'ombre d'un zèbre dans ces lieux boréaux! Depuis 2006, ce restaurant « écoresponsable » ravit les gens de la région et attire aussi des gourmets venus des quatre coins de la province pour y déguster une cuisine de marché d'une fraîcheur irréprochable. Un seul exemple suffit à faire saliver : salade de homard et carpaccio de pieuvre à l'émulsion de citron Meyer, semoule de chou-fleur, olives liguriennes, mélange de micropousses et œufs de caille.

2347, rue de l'Église, Val-David

819 322.3196 restaurantleszebres.com

Jeu-dim : dès 17 h



■ RESTO DU COIN ■

SUSHI & DÉPANNEUR

Situé dans un dépanneur à l'apparence anonyme de l'avenue du Mont-Royal, ce petit bar à sushi est la preuve vivante qu'il ne faut pas se fier aux idées préconçues. Nul besoin d'avoir un décor urbain ultra-stylé pour servir d'excellents sushis. Dans ce domaine, la fraîcheur et la qualité des ingrédients, alliées au savoir-faire de gens qui connaissent leur métier, sont les seules garanties nécessaires pour obtenir un résultat à la hauteur. « J'ai essayé plusieurs restaurants de sushi et c'est toujours là que je retourne pour des plats à emporter ou à manger rapidement sur place, explique le patron du Quartier Général. Rien n'est préparé à l'avance, donc tout est très frais. » Un secret bien gardé qui, en plus, offre la livraison à domicile.

1475, av. du Mont-Royal Est, Montréal

514 523.5555 sushidepanneur.com

Mar-dim : 11 h à 21 h



■ CAFÉ ■

FLOCON ESPRESSO

Étoile confirmée mais discrète – vu l'exiguïté des lieux – de la liste restreinte des cafés indépendants, Flocon Espresso a fait le bonheur des amateurs en étant, à Montréal, le premier à servir la marque Stumptown, célèbre marque de café de Portland. En effet, cet élixir prisé des aficionados n'est généralement offert que dans les endroits employant des baristas à la hauteur du défi. Issu de grains de la plus haute qualité, ce café capricieux tolère mal les manipulations et dosages approximatifs. Heureusement, l'amateurisme n'est pas le style de la maison. Ici, on se concentre sur la raison d'être de l'établissement : la préparation du meilleur café possible. Même l'espace longiligne et épuré des lieux semble avoir été conçu pour éliminer les distractions et s'assurer de garder le cap sur cet objectif.

781, av. du Mont-Royal Est, Montréal

514 903.9994 floconespresso.com

Lun-ven : 7 h 30 à 19 h | Sam-dim : 9 h à 19 h



■ SORTIE EN GROUPE ■

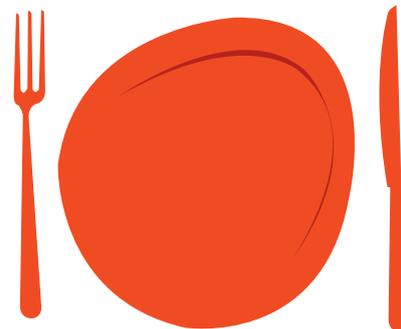
PIZZERIA NAPOLETANA

Au cœur de la Petite Italie, Napoletana figure assurément dans le peloton de tête des nombreuses prétendantes au titre de pizzeria la plus authentique. Inaugurée en 1948, la doyenne des pizzerias montréalaises a traversé les époques en préservant ses hauts standards de qualité. Véritable institution de la métropole, l'établissement à l'ambiance festive possède une vaste salle à manger qui en fait l'endroit tout désigné pour les sorties collectives. « Nous y allons toujours lorsque nous sommes nombreux, souligne le chef Chatelais. C'est un endroit idéal avec ses longues tables, et la pizza est excellente. »

189, rue Dante, Montréal

514 276.8226 napoletana.com

Lun-jeu : 11 h à 23 h | Ven-sam : 11 h à minuit | Dim : midi à 23 h



■ CHOCOLATS ■

LA MAISON CAKAO

Incontournable escale sucrée dans le riche environnement gourmand de l'avenue Laurier Est, La Maison Cakao cultive la bonne humeur souvent associée aux produits chocolatés. Pionnière de la confection artisanale, Édith Gagnon utilise son imagination débordante pour créer une gamme toujours renouvelée de douceurs d'un raffinement exquis. Tout est, bien sûr, fait à la main dans cette boutique où le cacao se décline sous toutes ses formes : pur chocolat, pralines, *brownies*, *cupcakes* et autres délices chocolatés. Au fil de l'année, la chocolatière prépare des spécialités saisonnières, comme le caramel aux canneberges ou les sucettes au chocolat en forme d'animaux, très populaires auprès des tout-petits.

5090, rue Fabre, Montréal

514 598.2462

Tous les jours : 10 h à 18 h



■ BOULANGERIE – FROMAGES ■

LE FROMENTIER

On vient de loin pour profiter de la qualité et de la variété des produits offerts à cette institution du Plateau Mont-Royal. Depuis plus de 20 ans, Le Fromentier est reconnu pour ses pains et ses produits de boulangerie, mais son comptoir de fromages est aussi l'un des meilleurs en ville. On y propose une gamme étendue de produits québécois et d'importation propres à satisfaire les goûts les plus recherchés. L'accueil chaleureux et personnalisé est l'une des caractéristiques de cette boutique où l'on prodigue des conseils bien avisés. Ne manquez pas de jeter un coup d'œil à la liste des aubaines publiée mensuellement dans le site Web.

1375, av. Laurier Est, Montréal

514 527.3327 lefromentier.com

Lun : 8 h à 18 h | Mar-mer : 8 h à 19 h | Jeu-ven : 8 h à 20 h
Sam : 7 h 30 à 18 h | Dim : 8 h à 17 h



■ VIANDES ■

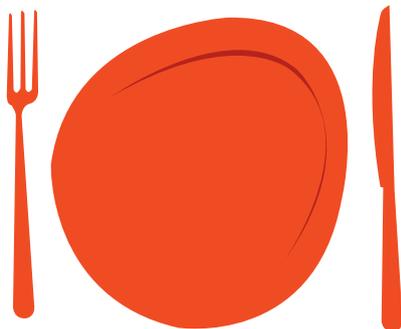
BOUCHERIE CHAMPFLEURI

En 2009, Frédéric Boileau et son associé Sylvain Dubois ont repris ce commerce dont la réputation d'excellence était déjà bien établie. Après avoir travaillé dans les meilleures boucheries montréalaises, Frédéric Boileau a appliqué sa philosophie au renouveau de Champfleuri. L'accent est ainsi placé sur la promotion de viandes de grande qualité, par exemple le savoureux agneau du Québec, provenant de petits éleveurs québécois. Le duo de bouchers peut ainsi garantir la traçabilité de production. « Je peux vous assurer qu'il a d'excellents produits en magasin, car nous avons plusieurs fournisseurs en commun », confirme Vincent Chatelais. Cette approche n'a pas tardé à susciter un engouement pour cet endroit, où l'on peut aussi se procurer des charcuteries et des fromages, sans oublier une excellente sélection de bières du Québec.

1577, av. du Mont-Royal Est, Montréal

■
514 529.0314

■
Tous les jours : 8 h à 19 h



VINCENT CHATELAIS *craque pour*

■ ■ ■

PLAISIR COUPABLE

Un cheeseburger !

RESTAURANT DE SPÉCIALITÉS

GHANDI

Le *nec plus ultra* de la
gastronomie de l'Inde

230, rue Saint-Paul Ouest, Montréal
514 845.5866

restaurantgandhi.com

Lun-ven : 12 h à 14 h et 17 h 30 à 22 h 30

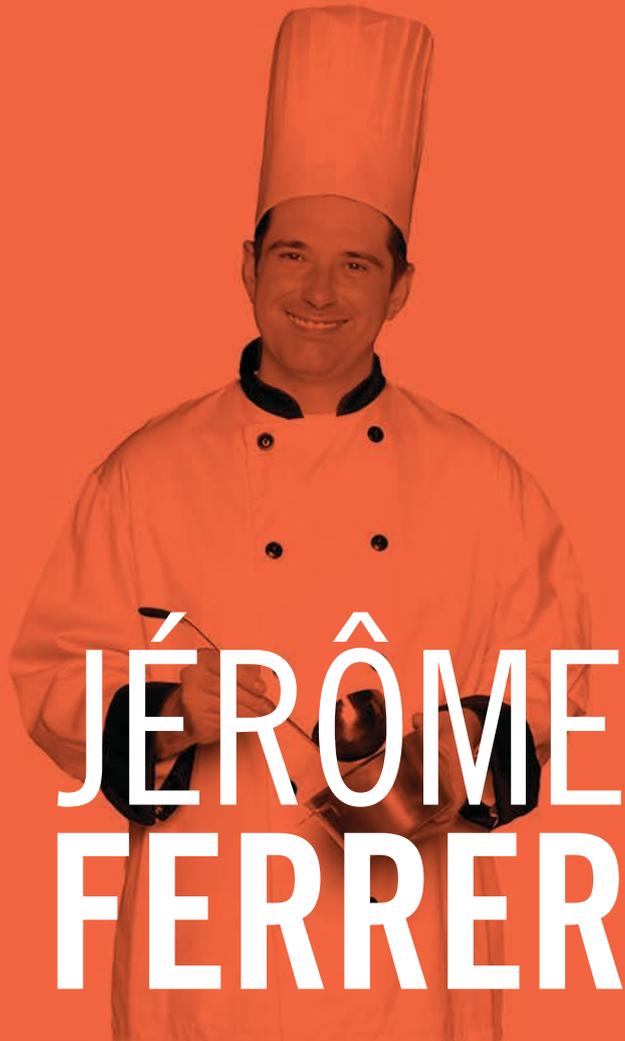
Sam-dim : 17 h 30 à 22 h 30

CHARCUTERIE

« PREMIÈRE MOISSON

fait un excellent jambon blanc. »

premieremoisson.com



JÉRÔME FERRER

*Il ne me reste
qu'une heure à vivre.
Je mange...
aucun plat en particulier.
L'important, ce sont les gens
avec qui je mange.*

EUROPEA

Inspiré par la cuisine de sa grand-mère, Jérôme Ferrer a fait ses classes dans le sud de la France avant de transporter sa passion au Québec, où il s'est hissé parmi l'élite des chefs internationaux. Arrivé à Montréal au tournant du millénaire, le chef franco-espagnol a dû faire preuve d'acharnement avant de connaître le succès avec son vaisseau-amiral Europea. Membre des Grandes Tables du Monde, son restaurant du centre-ville montréalais continue de mettre en valeur le travail des producteurs et des artisans québécois à qui Jérôme Ferrer voue une admiration inconditionnelle. On vient à Europea pour vivre une véritable expérience gastronomique, pour se laisser ébahir par une succession de services parsemés de surprises ludiques chères à leur créateur. Bref, de la cuisine avec un grand C.

Jérôme Ferrer, Grand Chef Relais & Châteaux, et son groupe exploitent aujourd'hui cinq autres établissements à Montréal, soit Andiamo, Europea-Espace boutique, Bistro Beaver Hall, Birks Café et Café Grévin.

1227, rue de la Montagne, Montréal

514 398.9229 europea.ca

Mar-ven : 12 h à 13 h 30 | Lun-ven : 18 h à 21 h 30
Sam : 18 h à 22 h | Dim : 18 h à 21 h 30 h



■ SUSHIS ■

TRI EXPRESS

Personnage doté d'un indéniable charisme, le chef Tri s'est imposé au fil des ans comme un maître de l'exécution et du savoir-faire dans l'art du sushi. Pour Jérôme Ferrer, le choix est évident : « Ce qui distingue Tri, c'est sa capacité à combiner la perfection d'un sushi d'origine avec une créativité typiquement nord-américaine. » Aussi accessibles que surprenants, les sushis de Tri Express ont assurément la cote. Le petit espace de l'avenue Laurier Est ne dérougit pas, et s'il n'est pas évident d'y trouver une place pour manger, on peut toujours opter pour les commandes à emporter. Leur popularité est d'ailleurs à l'origine du va-et-vient continu observé à cette adresse fort courue. Un conseil : appelez à l'avance!

1650, av. Laurier Est, Montréal

514 528.5641 triexpressrestaurant.com

Mar-mer : 11 h à 21 h | Jeu-ven : 11 h à 22 h
Sam-dim : 16 h à 22 h



■ À LONGUEUIL ■

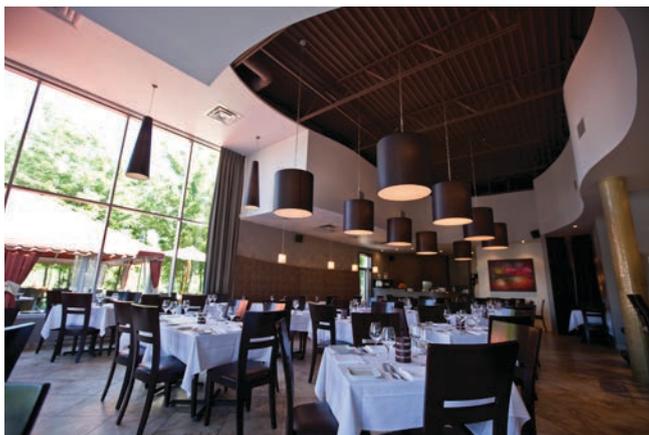
BRAVI

Que vous l'aimiez *napoletana*, *capricciosa* ou *frutti di mare*, la pizza cuite au four à bois de Bravi est un voyage gustatif vers l'authenticité. Ici, les ingrédients de base sont travaillés avec une précision et un équilibre remarquables qui font honneur à la pure tradition italienne. Comme l'explique Jérôme Ferrer, la pizza est un mets simple qu'il n'est pas facile de réussir à la perfection. Dans son restaurant de Longueuil, le chef Mario Onesta démontre avec brio sa parfaite maîtrise de cette célèbre spécialité méditerranéenne.

2794, boul. Jacques-Cartier Est, Longueuil

450 448.8111 restaurantbravi.com

Lun-ven: 11 h 30 à 22 h
Sam: 17 h à 23 h | Dim: 17 h à 22 h



■ APORTEZ VOTRE VIN ■

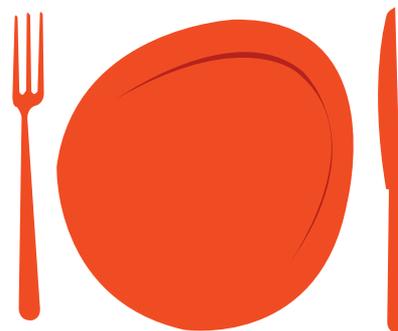
LA COLOMBE

Installée rue Duluth, au cœur du Plateau, La Colombe est un modèle de longévité dans l'univers capricieux de la gastronomie montréalaise. Ce succès dans la continuité n'est évidemment pas dû au hasard. Le chef Mustafa Rougaïbi effectue un travail remarquable et réinvente constamment sa cuisine du marché dont les racines françaises sont parfois mâtinées d'un soupçon d'exotisme nord-africain. Une attention soignée est portée à l'élaboration de plats variés, d'une qualité irréprochable et offerts à des prix plus qu'intéressants. Parmi les restaurants où l'on apporte son vin, La Colombe est une valeur sûre et la table y est synonyme de raffinement.

554, av. Duluth Est, Montréal

514 849.8844 lacolomberestaurant.com

Mar-sam: 17 h 30 à 22 h



■ CHOCOLATS ■

CHRISTOPHE MOREL MAÎTRE CHOCOLATIER

« Voilà une question sur laquelle il est difficile de trancher, car de nombreux chocolatiers montréalais font un travail formidable », affirme Jérôme Ferrer avant d'ajouter : « Je cite Christophe Morel pour sa connaissance exceptionnelle de l'art de la chocolaterie. C'est quelqu'un qui aime les défis, à qui je fais appel pour des commandes très spécifiques. » Toute la science de ce maître chocolatier se retrouve aussi dans ses produits grand public, offerts dans une multitude de points de ventes au Québec et, depuis peu, dans son propre espace-boutique montréalais.

1333, rue Université

438.881.2701 morelchocolatier.com

Tous les jours : 11 h à 18 h



■ THÉ ■

ESPRITHÉ

Auparavant situé avenue Laurier, Esprithé a récemment déménagé au cœur du Mile-End. Nouveau décor, nouveau concept, même esprit. Bettina et Fabrice Perrin sont reconnus pour leurs thés authentiques (non clonés, non mélangés et non trafiqués), leur connaissance du produit et la courtoisie du service offert à leur enseigne. On y retrouve les importations exclusives de la marque Cha Yuan, aisément reconnaissables aux jolis contenants rouges disposés sur les murs de la boutique. Ces thés d'exception sont sélectionnés avec soin par la maîtresse de thé européenne Nadia Bécaud, une des sommités internationales en la matière.

5333, boul. Saint-Laurent, Montréal

514 273.4087 esprithe.com

Mar-ven : 10 h à 18 h | Sam : 10 h à 17 h

Dim : 13 h à 17 h



■ ÉPICERIE ■

SOARES ET FILS

Lorsqu'on franchit la porte de cette vénérable épicerie, un mélange d'effluves épicés envahit nos sens, évoquant avec nostalgie les vieux pays. Depuis plus de 30 ans, la famille Soares préserve avec amour son petit coin de Portugal à proximité du boulevard Saint-Laurent. Si ses charcuteries ont depuis longtemps acquis leurs lettres de noblesse auprès de la communauté d'origine, leur réputation en dépasse nettement les frontières. On ne vient pas ici pour rechercher une variété sans fin, mais pour des spécialités travaillées de façon unique, comme le chorizo et le jambon séché. Des siècles de tradition sont interprétés avec justesse et authenticité dans les produits exquis de cette fabrique artisanale.

130, av. Duluth Est, Montréal

514 288.2451

Lun-ven : 8 h à 20 h | Sam : 8 h à 19 h



■ VIANDES ET VOLAILLES ■

BOUCHERIE DE TOURS

Cet établissement du marché Atwater est sans contredit l'un des plus cités par les chefs rencontrés. Pour Jérôme Ferrer, qui s'y approvisionne régulièrement, la connaissance étendue que possède son propriétaire Pierrot Fortier, membre du réseau des artisans et producteurs de viandes québécois, est un atout important. « C'est quelqu'un qui se tient constamment au fait de l'évolution de ce milieu. On retrouve ainsi à son comptoir une variété impressionnante de produits de grande qualité », précise le chef d'Europea. Fondée en 1988, Boucherie de Tours propose une belle diversité de viandes traditionnelles tels le bœuf, le porc et les volailles, mais aussi des abats et du gibier.

Marché Atwater – 138, av. Atwater, Montréal

514 931.4406 boucheriedetours.ca

Lun-mer: 7 h à 18 h | Jeu: 7 h à 19 h
Ven: 7 h à 20 h | Sam-dim: 7 h à 17 h



■ À CHAMBLY ■

LE GARDE-MANGER DE FRANÇOIS

Avec sa gamme de pains allant de la baguette au pain à la bière, en passant par de sublimes croissants, François Pèlerin a séduit une clientèle qui ne jure que par ses produits. Installé à Chambly et à Marieville, en périphérie de Montréal, ce garde-manger recèle également une foule de spécialités dont une sélection de plats préparés. Il faut savoir que l'on n'a pas ici affaire au premier venu. Cette personnalité bien connue de la gastronomie québécoise, dont la carrière se poursuit depuis plus de 35 ans, a notamment été élu Chef national de l'année par la Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec en 2007. « François possède une maîtrise exceptionnelle et privilégie l'utilisation de farines de grande qualité pour la fabrication de tous ses pains. Il recrée avec un réel succès l'esprit de la boulangerie d'autrefois », conclut Jérôme Ferrer.

2403, av. Bourgogne, Chambly

450 447.9991 gardemanger.biz

Mar-jeu : 8 h à 15 h | Ven : 8 h à 18 h | Sam-dim : 7 h à 17 h



JÉRÔME FERRER *craque pour*

■ ■ ■

PLAISIR COUPABLE

Le *smoked meat* de CHEZ SCHWARTZ

3895, boul. Saint-Laurent, Montréal

514 842.4813

schwartzsdeli.com/ca

Dim-jeu : 8 h à 12 h 30 | Ven : 8 h à 1 h 30

Sam : 8 h à 2 h 30

À QUÉBEC

ESPACE MC

55, rue Dalhousie, Québec

418 694.9792

espacemcchef.com

Café :

Lun-ven : 7 h 30 à 17 h

Sam-dim : 8 h à 17 h

Restaurant :

Lun-ven : midi | Mar-sam : soir

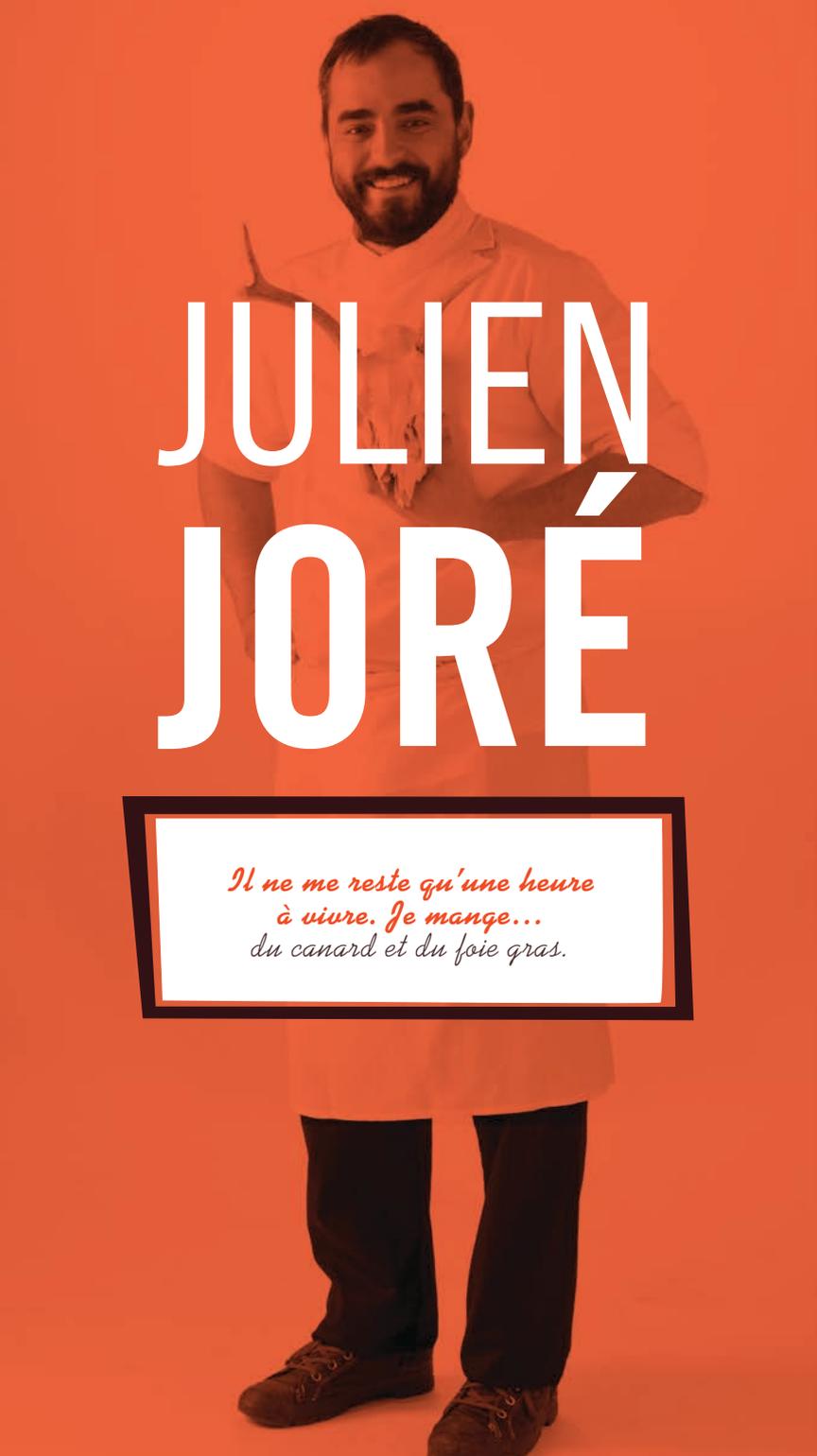
À NEW YORK

PER SE

10, Columbus Circle, New York

212 823.9335

perseny.com/perse



JULIEN JORÉ

*Il ne me reste qu'une heure
à vivre. Je mange...
du canard et du foie gras.*

AU PETIT EXTRA

Solidement installé en marge des circuits habituels, Au Petit Extra possède une identité qui lui est propre. Depuis maintenant presque 30 ans, le sympathique bistro, attendant au cabaret du Lion d'or, poursuit son petit bonhomme de chemin avec de grands résultats. Son rythme urbain et sa cuisine française – classique et abordable – lui ont depuis longtemps gagné la faveur d'une clientèle éclectique. On y côtoie aussi bien des artistes que des gens d'affaires, tous également attirés par la personnalité de l'endroit, à mi-chemin entre chic assumé et bon vivant. S'éloignant des tendances répétées à l'excès, le chef Julien Joré marque un retour à l'essence de la cuisine bistro, à des plats plus légers et plus finement travaillés. La tradition française propose ici ses formidables acquis, tout en évoluant au gré des inspirations du moment. Chaque repas y est extra!

1690, rue Ontario Est, Montréal

514 527.5552 aupetitextra.com

Lun-ven: 11 h 30 à 14 h 30 | Lun-mer: 17 h 30 à 22 h
Jeu-sam: 17 h 30 à 22 h 30 | Dim: 17 h 30 à 21 h 30



■ BRUNCH ■

LE TOASTEUR

Ce restaurant de l'avenue Laurier, maintenant aussi situé rue Villeray, est un grand classique pour les brunchs et les petits déjeuners. On y fait preuve d'une parfaite maîtrise des omelettes, œufs bénédicte et pains dorés. Entre amis, en famille ou pour soigner un lendemain de veille, vous y retrouverez tout ce qu'il faut pour démarrer la journée. Pour les appétits costauds, rien ne vaut le sandwich « Spécial Toasteur » – œufs, jambon et cheddar entre deux pains dorés – ou encore les appétissantes poutines-déjeuner. « J'adore manger la version petit déjeuner de leur club sandwich. C'est du solide », affirme Julien Joré. La créativité ne s'arrête jamais à cette enseigne, où de nouveaux choix s'ajoutent à l'ardoise chaque week-end. Le Toaster Laurier fait également bistro certains soirs de la semaine.

1310, av. Laurier Est, Montréal

514 526.5111

Tous les jours : 7 h à 15 h



■ FIN DE SOIRÉE ■

CHEZ CLAUDETTE

On ne compte plus les adeptes de ce resto du Plateau aussi fréquenté à l'heure des poules qu'à celle des oiseaux de nuit. Du jeudi au samedi, l'endroit roule 24 h sur 24, question de satisfaire les fêtards en mal de poutine. Parmi une étonnante panoplie, on recense la poutine Cabane – saucisses, jambon, bacon, fèves au lard et sirop d'érable –, la Festive – ragoût de boulettes – et la Pharaon – merguez et piments forts. Julien Joré fait volontiers le détour. « C'est un classique de la bouffe de nuit. Les serveurs nocturnes sont un peu bizarres, mais c'est bon et pas cher. » Qu'on soit en salle ou sur la microterrasse, on y fait du joyeux coude à coude, servis pas des *waitresses* comme il ne s'en fait plus. Un vrai voyage dans le temps!

351, av. Laurier Est, Montréal

514 279.5173 chezclaudette.com

Dim-mer: 7 h à minuit | Jeu-sam: 24 h sur 24



Confessions de chefs – Leurs meilleures adresses

■ CAFÉ ■

PIKOLO ESPRESSO BAR

Ce que Pullman, son voisin, est au vin, Pikolo l'est au café. On y déguste les meilleurs crus dans une ambiance urbaine à laquelle des luminaires de style « usine » confèrent une touche industrielle. Torréfiés par les maisons spécialisées Phil and Sebastian (Calgary) et Heart Coffee Roasters (Portland), les grains sont ici strictement d'origine simple et moulus avec soin. Un dosage bien millimétré couronne le tout pour assurer un résultat final à la hauteur des attentes. En complément à ces potions magiques, Pikolo propose une belle variété de viennoiseries, croissants et muffins, tous faits maison ou provenant de petits artisans locaux. Bienvenue à l'ère des cafés de troisième génération.

3418B, av. du Parc, Montréal

514 508.6800 pikoloespresso.com

Lun-ven: 7 h à 19 h | Sam-dim: 9 h à 19 h



Confessions de chefs – Leurs meilleures adresses

■ APORTEZ VOTRE VIN ■

LE P'TIT PLATEAU

Les années passent et le P'tit Plateau demeure un des choix les plus judicieux pour déguster une cuisine bistro gastronomique à un bon rapport qualité-prix. Comme son nom l'indique, l'espace est plutôt restreint à cette adresse très fréquentée. Mieux vaut donc réserver plusieurs jours à l'avance si l'on veut être en mesure d'apprécier sa cuisine classique du sud-ouest de la France. Foie gras, jarret d'agneau, filet de cerf de Boileau, saumon et canard sont quelques exemples de mets figurant régulièrement au menu. Proposant des plats agréablement consistants, cette table généreuse n'en est pas moins un modèle d'équilibre et de finesse. Derrière l'allure informelle du P'tit Plateau se cachent de vrais artistes du goût. Un petit appel pour vous enquérir du menu proposé vous permettra d'apporter le vin approprié.

330, rue Marie-Anne Est, Montréal

514 282.6342

Mar-ven : 11 h 30 à 14 h | Tous les soirs : 18 h à 22 h



■ RESTO DU COIN ■

AU CINQUIÈME PÉCHÉ

Pêcheur assumé, Julien Joré avoue avoir un faible pour la cuisine de bistro authentique et bien travaillée. Originaires du nord de la France, les frères Lenglet n'ont pas leur pareil pour vous faire joyeusement succomber au péché de gourmandise. En arrière-scène, le chef Benoît crée une cuisine en apparence simple, mais réfléchie et formidablement aboutie. À l'avant-scène, Benjamin fait rouler la salle avec doigté. Au menu, des classiques tels que l'onglet de bœuf et le magret de canard côtoient les spécialités maison comme le loup marin des îles de la Madeleine. « Je pense que c'est l'endroit où j'ai mangé le plus souvent au cours des dernières années, confesse le chef Joré. On y trouve une belle cuisine, à la fois créative et généreuse. » Bon à se damner, ce Cinquième Péché est un joyau caché de la gastronomie montréalaise.

4475, rue Saint-Denis, Montréal

514 286.0123 aucinquiemepeche.com

Mar-mer : 17 h 30 à 22 h | Jeu-sam : 17 h 30 à 23 h



■ À HEMMINGFORD ■

BOUCHERIE VIAU

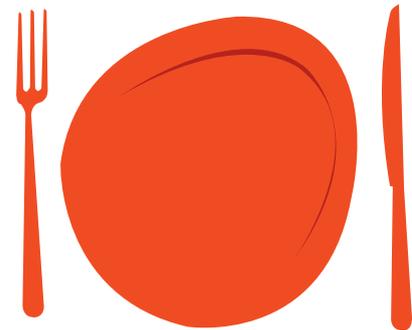
Quatre générations se sont déjà succédé aux commandes de cette boucherie dont les produits d'exception sont prisés par de nombreux restaurateurs et par une clientèle grand public toujours croissante. À proximité d'Hemmingford, en Estrie, ces artisans de métier ne proposent que des viandes naturelles, sans hormones ajoutées, issues de producteurs locaux respectant des critères d'élevage à des lieues des méthodes industrielles. Un petit détour par leur comptoir suffit à comprendre ce qui fait craquer leurs clients depuis maintenant plus de 60 ans, qu'il s'agisse de leurs charcuteries – le jambon fumé à l'ancienne est une spécialité – ou de leur inventaire bien garni de viandes et de gibiers haut de gamme.

83, chemin Covey Hill, Hemmingford

450 247.2130 boucherieviau.com

Lun-mer : 8 h à 17 h 30

Jeu-ven : 8 h à 18 h | Sam : 8 h à 17 h



■ RESTAURANT DE SPÉCIALITÉS ■

PHO TAY HO

Bien que les restaurants vietnamiens soient légion dans ce secteur de la Petite-Patrie, Pho Tay Ho se maintient nettement au-dessus du lot par la qualité de ses plats. La fraîcheur et l'authenticité de sa cuisine traditionnelle attirent d'ailleurs une clientèle assidue depuis de nombreuses années. Les soupes *pho*, les grillades et autres spécialités maison – essayez le jus de prune salé : ça réveille les papilles! – ont en effet conquis autant les amateurs occidentaux que la communauté vietnamienne. « J'adore cet endroit pour ses soupes-repas, souligne le chef Joré. En plus d'être délicieuses, elles sont offertes à des prix vraiment raisonnables. » L'engouement semble largement partagé, comme en témoignent les files d'attente, fréquentes en fin de semaine.

6414, rue Saint-Denis, Montréal

■
514 273.5627



JULIEN JORÉ
craque pour

■ ■ ■

PLAISIR COUPABLE

« Un bon casse-croûte chez
PAUL PATATE, là où ont
été tournées certaines
scènes de *Taxi 0-22*. »

760, rue Charlevoix, Montréal
514 937.2751

Tous les jours : 10 h à 19 h

À TADOUSSAC

LE CASSE-CROÛTE DU CONNAISSEUR

452, rue Bateau-Passeur, Tadoussac
418 235.4402

À SYDNEY

QUAY

Sydney, Australie
(61 2) 9251 5600

quay.com.au



MARC-ANDRÉ LAVERGNE

*Il ne me reste qu'une heure
à vivre. Je mange...
un « spécial » de la cabane
à sucre Au pied de cochon.
Je m'empiffre à mort!*

ACCORDS

Depuis maintenant quatre ans, cet établissement du Vieux-Montréal fait honneur à sa mission fondatrice, visant la combinaison parfaite entre deux arts de la table : la cuisine et la sommellerie. À mi-chemin entre restaurant et bar à vin gastronomique, Accords propose un menu où des suggestions de vin au verre accompagnent chaque plat. Oubliez les évidences, le chef et ses sommeliers privilégient de surprenants mariages. Côté cuisine, Marc-André Lavergne fait aussi preuve d'une audace bien dosée, au rythme des arrivages saisonniers provenant des meilleurs producteurs du terroir québécois. Ici, les produits bios ont la cote, à commencer par les vins nature dont la maison possède la plus vaste sélection au Canada. On entre chez Accords pour manger et boire divinement, bousculer ses idées préconçues et satisfaire ses sens dans une atmosphère conviviale et décontractée.

212, rue Notre-Dame Ouest, Montréal

514 282.2020 accords.ca

Lun-ven : 11 h 30 à 15 h | Lun : 17 h 30 à 22 h 30
Jeu-sam : 17 h 30 à 23 h



■ FIN DE SOIRÉE ■

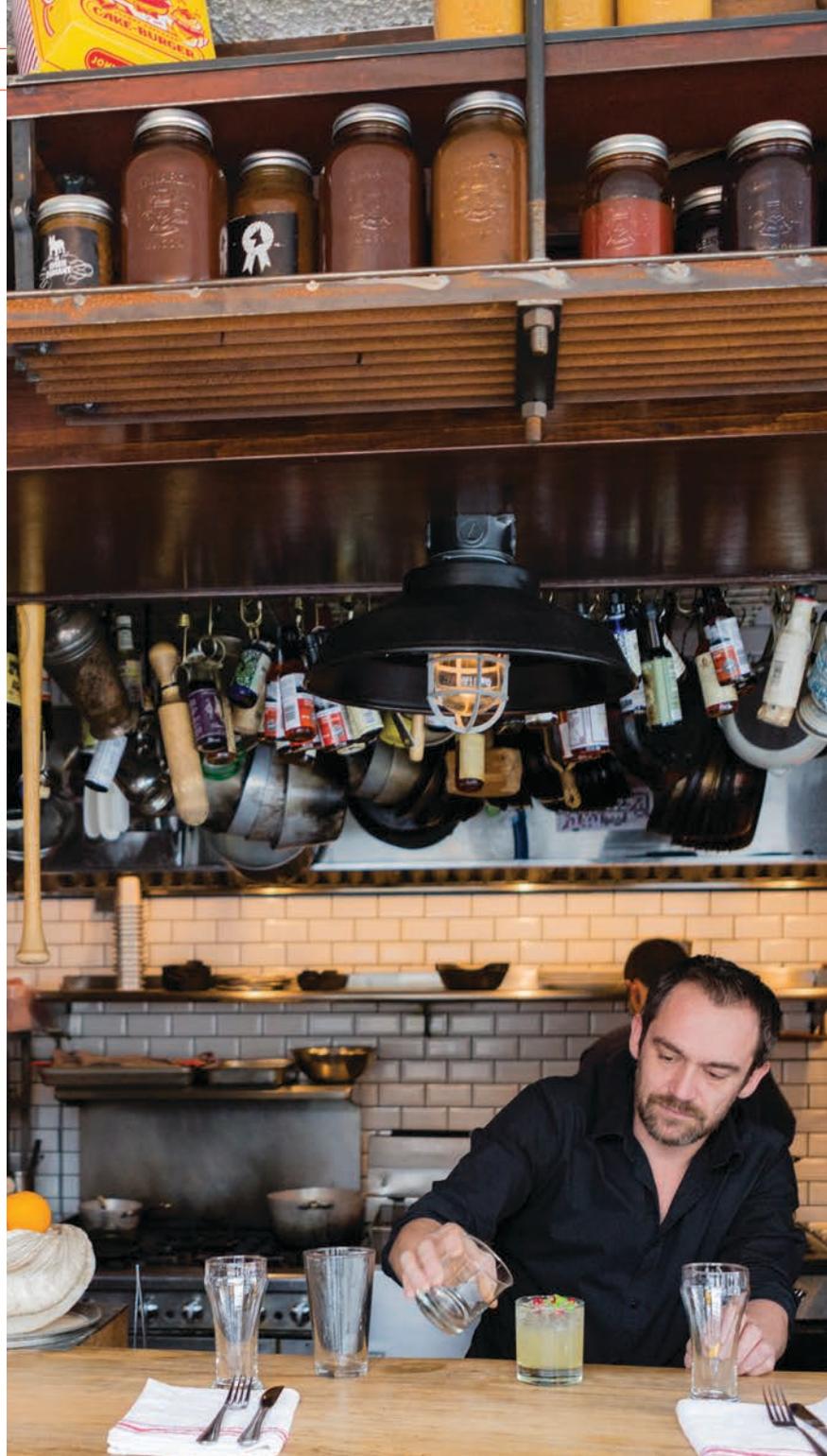
LE CHIEN FUMANT

Voici un petit repaire qui a du mordant. Niché au cœur du Plateau, ce restaurant de quartier est un naturel pour les couche-tard – les gens de la restauration –, car il ferme ses portes à 2 h du matin, 6 jours sur 7. « J'adore cet endroit pour ses brunchs, mais surtout pour terminer la soirée devant un copieux plat de cochonnailles et une bonne bouteille de vin, confie Marc-André Lavergne. C'est pour moi une belle façon de relaxer après une grosse soirée de travail. » Avec son menu orienté vers le *comfort food* raffiné, le chef-proprétaire Maksim Morin tient solidement les rênes de ce lieu réputé pour sa cuisine de qualité et ses tables animées.

4710, rue de Lanaudière, Montréal

514 524.2444 lechienfumant.com

Mar-dim : 18 h à 2 h | Dim : 10 h à 15 h



■ RESTO DU COIN ■

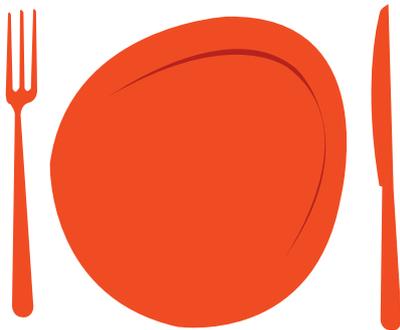
SATAY BROTHERS

Nés d'une mère singapourienne et d'un père polonais, les frères Winnicki se sont lancés en restauration pour faire découvrir au plus grand nombre les formidables saveurs de leur cuisine maternelle. Installé en été sous la tente, au marché Atwater, ce duo d'enfer déplace ses activités vers son microrestaurant lorsque le froid se pointe le bout du nez. « Leurs plats asiatiques sont travaillés avec un savoir-faire impressionnant. J'essaie de faire un détour par chez eux le plus souvent possible », avoue le chef d'Accords avec appétit. Satay Brothers est l'endroit tout indiqué pour une pause gourmande. On y opte, par exemple, pour un cari au lait de coco, typique de l'Asie du Sud-Est, ou pour le satay du jour et ses grillades subtilement aromatisées.

Été : marché Atwater, 138, av. Atwater, Montréal
Hiver : 3911, rue Saint-Jacques, Montréal

■
514 587.8106 sataybrothers.com

■
Mer : 10 h 30 à 18 h | Jeu-dim : 10 h 30 à 22 h



■ À SAINT-LAMBERT ■

L'ÉCHOPPE DES FROMAGES

Fervent défenseur des fromages québécois et des petits artisans fermiers, Max Dubois a pris la relève de l'entreprise familiale il y a quelques années. En plus de deux décennies d'existence, cette boutique est devenue un lieu de référence sur la rive sud de Montréal. Originaire des environs, Marc-André Lavergne ne tarit pas d'éloges sur cette institution fromagère : « L'Échoppe vaut vraiment le détour. Ils ont un superbe choix de fromages d'ici et d'ailleurs. » Digne représentant du métier de fromager affineur, le père de Max Dubois a été un pionnier de la promotion des petits fromages artisanaux fermiers au lait cru. « Son père et lui sont toujours montés au front lorsque l'industrie québécoise était menacée, souligne le chef Lavergne. De plus, le bistro* est un endroit simple et agréable pour prendre une bouchée. »

*Le bistro ferme une heure plus tôt.

12, rue Aberdeen, Saint-Lambert

■
450 672.9701 lechoppedesfromages.com

■
Lun-mer : 9 h à 18 h | Jeu : 9 h à 19 h | Ven : 9 h à 21 h
Sam : 8 h à 17 h | Dim : 9 h à 17 h



■ THÉ ■

CAMELLIA SINENSIS

Que de chemin parcouru depuis 15 ans par cette petite entreprise dont les fondateurs sont aujourd'hui de véritables sommités internationales dans le domaine du thé. Non seulement écrivent-ils des livres sur leur passion, mais ils les font traduire et publier notamment en Corée et en Russie. Grands voyageurs, ils parcourent les contrées productrices de thé pour parfaire leurs connaissances et sélectionner le *nec plus ultra* des récoltes. À partir du magasin initial de la rue Émery, ces défricheurs ont mis sur pied une véritable organisation qui inclut aujourd'hui une école offrant, entre autres, des formations en sommellerie du thé. Franchir la porte d'une de leurs trois boutiques et maisons de thé, c'est découvrir un univers placé sous le signe du goût et du raffinement.

351, rue Émery, Montréal
7010, av. Casgrain, Montréal
624, rue Saint-Joseph Est, Québec

514 286.4002 camellia-sinensis.com

Sam-mer : 10 h à 18 h | Jeu-ven : 10 h à 21 h



Confessions de chefs – Leurs meilleures adresses

■ À QUÉBEC ■

EUMATIMI

Sur leur ferme de Saint-Majorique, dans le Centre-du-Québec, Michèle Cyr et Mario Pilon élèvent leurs propres bœufs Angus et produisent une viande dont la qualité ferait rougir d'envie leurs célèbres compétiteurs de l'Ouest canadien. En plus de desservir de nombreux restaurants gastronomiques, Eumatimi tient une boucherie dans le quartier Saint-Roch, à Québec. « Ils y vendent uniquement leurs produits d'élevage, commente un Marc-André Lavergne admiratif. C'est du bœuf de catégorie 4A, élevé sans antibiotiques. Un vrai beau produit. » On le croit sur parole à la vue des splendides coupes offertes au comptoir de ces éleveurs-bouchers qui nous invitent à redécouvrir le vrai goût du bœuf.

241, rue Saint-Joseph Est, Québec

418 524.4907 eumatimi.piczo.com

Mar-mer : 12 h à 18 h | Jeu-ven : 10 h à 19 h
Sam : 10 h à 17 h | Dim : 12 h à 17 h



■ À BOUCHERVILLE ■

L'AMOUR DU PAIN

Cette boulangerie bien-nommée investit tout son amour dans la production d'une gamme de pains des plus élaborées, incluant différents types de baguettes, des miches rustiques et une grande variété de pains composés. Tout y est préparé selon les méthodes artisanales en utilisant des ingrédients de haute qualité, à commencer par des farines non blanchies et non traitées. Amoureux en chef, le boulanger Sébastien Konzola a récolté les fruits de sa passion en remportant le titre de meilleur boulanger du Québec lors de la toute première compétition de ce type, tenue en 2012. On peut aussi goûter toute l'étendue de son talent dans les succulentes viennoiseries et pâtisseries offertes à son établissement. Oui, l'amour est plus fort que tout!

393, rue Samuel-de Champlain, Boucherville

450 655.6611 lamourdupain.com

Lun-ven : 6 h à 19 h | Sam : 6 h à 18 h | Dim : 6 h à 17 h



■ PETIT DÉJEUNER ■

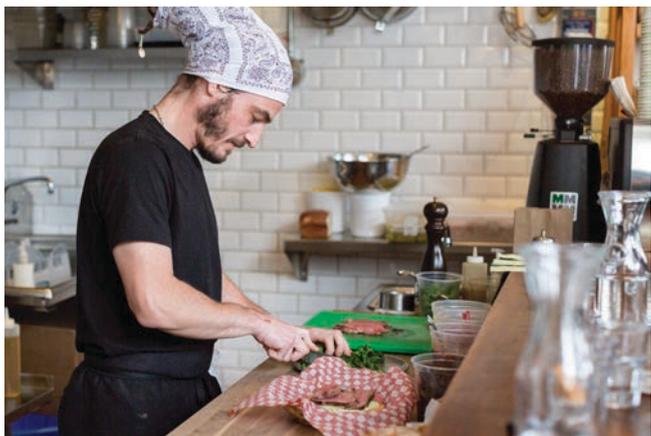
LA FAMILLE

Avant d'ouvrir cet étonnant microrestaurant, les frères Jérémy et Maxime Daniel-Six ont roulé leur bosse dans certains hauts lieux de la gastronomie internationale et leur cuisine en témoigne. Du petit déjeuner au 5 à 7, en passant par le lunch du midi, tout est magnifiquement bon dans cet espace pouvant accommoder un peu plus d'une dizaine de personnes. Heureusement, les beaux jours venus, une terrasse atténue légèrement les risques de congestion. « J'aime leurs cannelés avec un de leurs cafés parfaitement maîtrisés », affirme le chef d'Accords. Ce n'est là qu'un infime aperçu des trésors figurant à un menu en constante évolution. Dans sa quête de perfection, La Famille offre une splendide sélection de vins nature, importés par Cyril Kérébel, un des partenaires de l'endroit. Pas de doute, ce David possède la puissance d'un Goliath!

418, rue Gilford, Montréal

514 508.8700

Mar-ven: 7 h à 18 h | Sam: 9 h à 16 h



■ RESTAURANT DE SPÉCIALITÉS ■

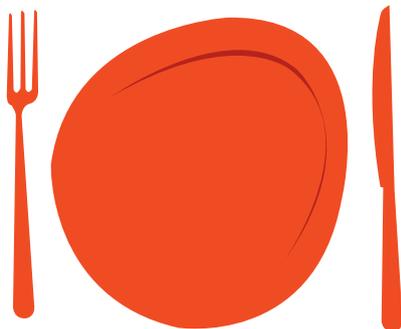
GRUMMAN '78

Précurseurs de la cuisine de rue avec leur *taqueria* ambulante, les joyeux associés de Grumman '78 se sont vite distingués par le raffinement de leur cuisine métissée. Servies dans de traditionnelles coquilles de maïs, les spécialités mexicaines peuvent ici se frotter aux arômes de l'Asie ou encore aux saveurs de l'Italie, nous invitant à explorer des territoires insoupçonnés. Aménagé dans un ancien garage, le restaurant affiche un décor à l'état brut où se côtoient œuvres d'art et objets éclectiques. Avec son cachet industriel (tables en palettes de bois et planchers en ciment), Grumman '78 propose un environnement résolument urbain, propre aux élans festifs et aux pulsions gourmandes.

630, rue de Courcelle, Montréal

514 290.5125 grumman78.com

Mer-lun: 18 h à 22 h 30



MARC-ANDRÉ LAVERGNE

craque pour



PLAISIR COUPABLE

Un sandwich au porc effiloché de
PAS D'COCHON DANS MON SALON

Camion de rue, Montréal

514 649.7559

pasdcochondansmonsalon.com

AU BIC

CHEZ SAINT-PIERRE

129, rue du Mont-Saint-Louis, Le Bic

418 736.5051

chezstpierre.ca

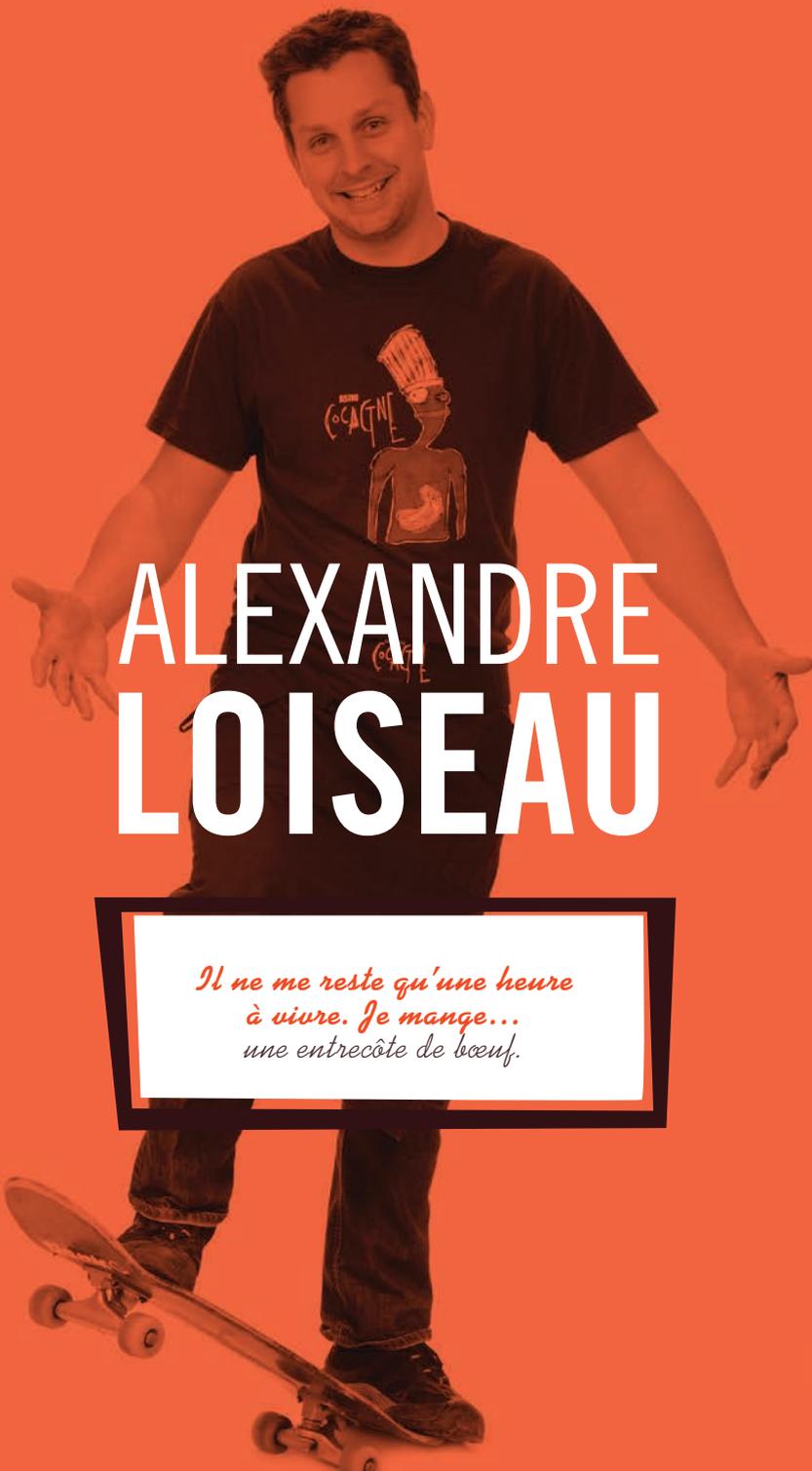
À NEW YORK

ACME

9, rue Great Jones, New York

212 203.2121

acmenyc.com



ALEXANDRE LOISEAU

*Il ne me reste qu'une heure
à vivre. Je mange...
une entrecôte de bœuf.*

BISTRO COCAGNE

Perfectionniste, Alexandre Loiseau a gagné ses galons à la barre de plusieurs restaurants bien cotés de Montréal, y compris le célèbre Toqué! de Normand Laprise dont Cocagne a repris le local original, rue Saint-Denis. Au cours des dix dernières années, le jeune chef a su hisser et maintenir son restaurant au palmarès des tables les plus attrayantes de la métropole.

Dans la vie comme en cuisine, Loiseau vise l'excellence dans la simplicité. On retrouve chez Cocagne le souci finement maîtrisé de mettre en valeur des produits d'ici, sans fioritures, mais avec la rigueur et la précision requises pour en exprimer toute l'essence. En salle ou dans l'assiette, le tape-à-l'œil n'est assurément pas le style de la maison. Mais ne vous en faites pas, chaque plat est à lui seul un ravissement pour les sens.

3842, rue Saint-Denis, Montréal

514 286.0700 bistrococagne.com

Dim et mer : 17 h 30 à 22 h 30

Jeu-sam : 17 h 30 à 23 h 30



■ THÉ ■

BOUTIQUE KUSMI

Le chef du Bistro Cognac aime s'arrêter chez Kusmi, situé à quelques pas de son restaurant. Inaugurée en 2009, cette boutique est la première succursale nord-américaine de la célèbre marque dont les origines russes remontent à la fin des années 1800. Aujourd'hui, Kusmi nous invite à découvrir ses thés dans un espace épuré où les boîtes multicolores créent une mosaïque des plus agréables pour l'œil. Aux thés classiques se sont ajoutées des gammes spécialisées comme celle des thés bios *Love Organic* ou encore la série des thés « bien-être » au sein de laquelle figurent des mélanges nommés *Detox* ou *Be Cool!* À consommer sur place au bar à thé ou à emporter, selon l'envie du moment.

3875, rue Saint-Denis, Montréal

514 840.5445 kusmi.ca

Lun-mer: 9 h à 19 h | Jeu-ven: 9 h à 21 h
Sam: 10 h à 21 h | Dim: 11 h à 18 h



■ FIN DE SOIRÉE ■

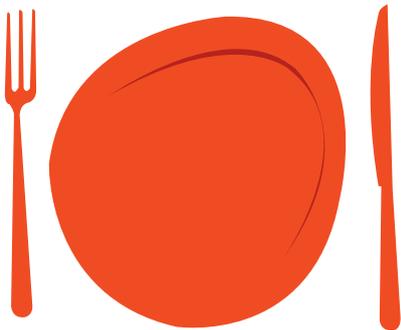
BEIJING

S'il vous prend une soudaine envie de croiser des chefs en fin de soirée, passez la porte de cet établissement phare du quartier chinois où des plats typiques de la capitale asiatique sont soigneusement préparés avec des ingrédients d'une fraîcheur incontestable. Qui plus est, les assiettes sont copieuses alors que l'addition est loin de l'être. Par quel mystère les professionnels de la restauration s'y retrouvent-ils en si grand nombre? Est-ce parce que l'endroit reste ouvert tard dans la nuit? Ou parce qu'ils sont séduits par l'honnêteté de ses propositions culinaires? La clé de l'énigme réside peut-être dans leur bœuf à l'orange, un des plaisirs coupables d'Alexandre Loiseau...

92, rue de la Gauchetière Ouest, Montréal

514 861.2003 restaurantbeijing.net

Dim-sam : 11 h 30 à 1 h 30



■ CAFÉ ■

CAFÉ MYRIADE

Face à l'omniprésence des grandes chaînes, Café Myriade fait figure d'irréductible. Un des seuls cafés indépendants à avoir pignon sur rue aux environs de l'Université Concordia, Myriade résiste encore et toujours à l'envahisseur en choyant sa clientèle avec une sélection de grains triés sur le volet. Ses espressos, mokas ou cafés filtres sont de véritables potions magiques dont les vertus uniques font pâlir la faible opposition déployée par les empires environnants. La résistance fait son chemin : un second comptoir a récemment ouvert ses portes dans le Mile-End.

1432, rue Mackay, Montréal

514 939.1717 cafemyriade.com

Lun-ven : 8 h à 19 h | Sam-dim : 9 h à 19 h



■ FROMAGES ■

YANNICK FROMAGERIE D'EXCEPTION

Yannick Achim est tombé dans le fromage quand il était petit! Passionné depuis toujours par cet aliment, il a parcouru l'Europe et le Québec afin de développer ses connaissances, tout en créant de solides liens avec les artisans croisés sur sa route. Cet amour du métier de fromager-marchand s'exprime dans toute sa dimension à sa boutique d'Outremont où une incomparable variété de produits est mise en valeur sur les étagères vitrées. Le choix, la fraîcheur et la qualité sont des préalables incontournables pour Yannick et son équipe de connaisseurs. À Montréal ou dans l'une des trois autres succursales (Dollard-des-Ormeaux, Saint-Jérôme et Québec), les fromages d'ici et d'ailleurs sont finement célébrés avec un service-conseil attentionné.

1218, av. Bernard, Outremont

514 279.9376 yannickfromagerie.ca

Lun-jeu : 9 h à 18 h | Ven : 9 h à 20 h
Sam : 9 h à 17 h | Dim : 10 h à 17 h



■ APORTEZ VOTRE VIN ■

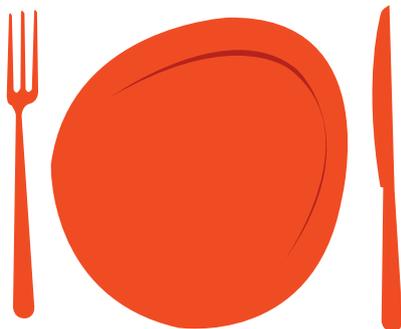
L'HARMONIE D'ASIE

Installé depuis une vingtaine d'années rue Duluth, ce secret bien gardé fait les délices de ses nombreux habitués, qui lui vouent une fidélité sans faille. «On s'y rend pour l'excellent rapport qualité-prix, confie Alexandre Loiseau. Si l'escalope de bœuf cru et le canard laqué sont parmi mes favoris, l'ensemble des plats se distingue par sa qualité irréprochable.» Les soupes et autres classiques de la cuisine vietnamienne sont également interprétés avec soin à cette adresse chaleureuse, caractérisée par son ambiance familiale. Apportez votre vin et laissez-vous doucement séduire par le charme de l'Asie.

65, av. Duluth Est, Montréal

■
514 289.9972

■
Mar-sam : 17 h à 22 h



■ À BLAINVILLE ■

PÂTISSERIE LAURENT PAGÈS

Peu friand de l'animation urbaine, Laurent Pagès aime prendre son temps pour bien faire les choses. Établie à Blainville, sa pâtisserie-boulangerie – mieux connue sous sa précédente appellation «Éclat de saveurs» – est l'expression même de cette philosophie. Avec le souci du détail propre aux artisans, ce professionnel accompli crée de véritables chefs-d'œuvre gourmands. Membre du sélect *Ambassador's Club* de Cacao Barry, il a remporté une médaille d'or pour une de ses créations chocolatées à la Coupe du Monde 2005, avant d'être nommé, trois ans plus tard, chef pâtissier national par la Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec (SCCPQ). «Tout est incroyablement bon à sa boutique, souligne Alexandre Loiseau. Non seulement fait-il d'excellentes pâtisseries, mais ses pains, croissants et autres produits de boulangerie sont parmi les meilleurs du Québec.»

1436, boul. Curé-Labelle, porte 103, Blainville

■
450 434.8149 laurentpages.com

■
Lun-ven : 8 h à 18 h | Sam : 7 h 30 à 17 h | Dim : 7 h 30 à 12 h



■ RESTAURANT DE SPÉCIALITÉS ■

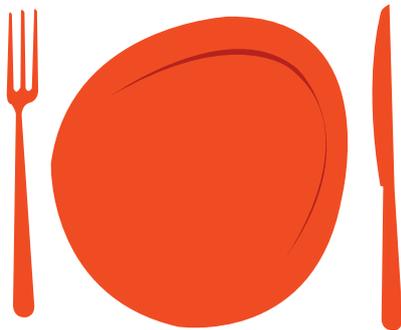
SEOUL CHAKO

Bien que moins familières à nos papilles que les chinoises, vietnamiennes ou thaïlandaises, les spécialités coréennes ne cessent de gagner en popularité. Dans la foulée de cet engouement, Seoul Chako propose une expérience culturelle et culinaire des plus invitantes. Dans un décor moderne rappelant un club branché, on y découvre le rituel du BBQ coréen qui consiste à cuire soi-même ses aliments sur un gril au gaz placé au centre de la table. Un savoureux assortiment de viandes et de légumes est mis à votre disposition, dans une formule « à volonté », favorisant les découvertes et comblant les gros appétits. Mais demeurez vigilant, car une petite amende est facturée pour chaque plat non terminé! Mieux vaut garder ses économies pour siroter un martini litchi ou l'un des nombreux autres cocktails proposés.

1824, rue Sainte-Catherine Ouest, Montréal

■
514 989.8886 chakoseoul.com

■
Lun-ven: 11 h 30 à 3 h | Sam-dim: 12 h à 3 h



ALEXANDRE LOISEAU

craque pour



PLAISIR COUPABLE

Le bœuf à l'orange de BEIJING

92, rue de la Gauchetière Ouest, Montréal

514 861.2003

restaurantbeijing.net

Dim-sam: 11 h 30 à 1 h 30

SPÉCIALITÉ

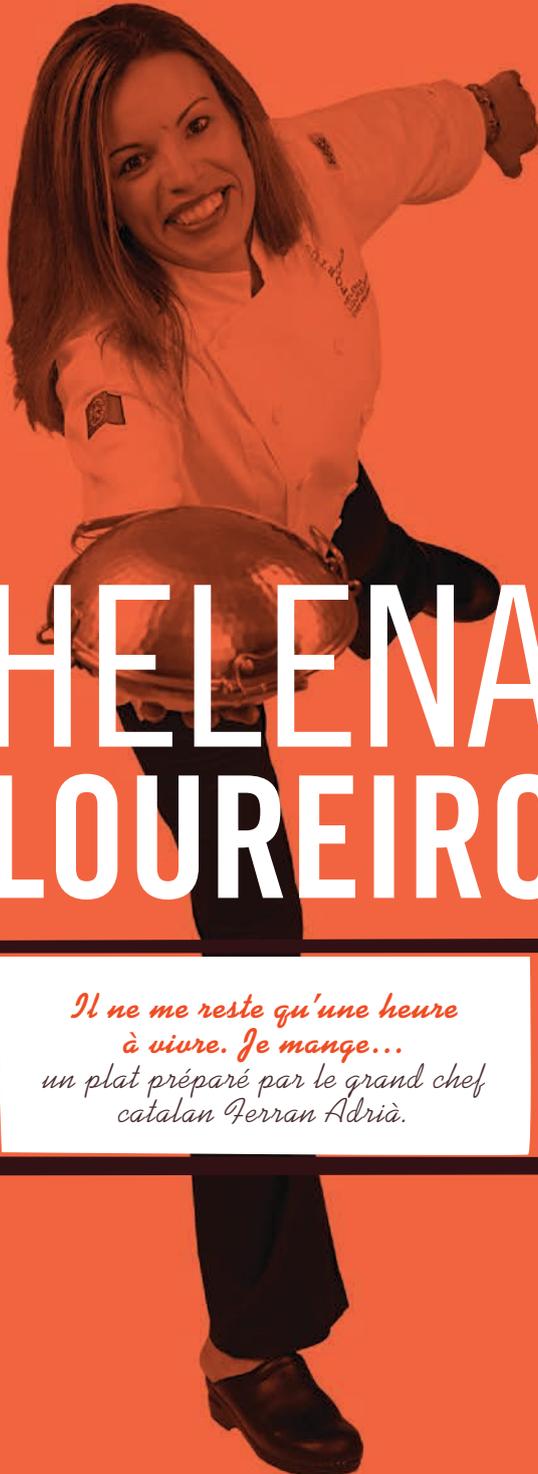
La macaronade, un plat traditionnel
de la ville de Sète, en France

À NEW YORK,
TORONTO
ET SYDNEY

MOMOFUKU

New York, Toronto et Sydney

momofuku.com



HELENA LOUREIRO

*Il ne me reste qu'une heure
à vivre. Je mange...
un plat préparé par le grand chef
catalan Ferran Adrià.*

PORTUS CALLE

Originaire du centre du Portugal, Helena Loureiro s'inspire continuellement des traditions lusitaniennes pour amener sa cuisine à de nouveaux sommets de raffinement. Neuf ans après l'inauguration d'un premier restaurant, Portus Calle, la chef Loureiro en ouvre un second, tout aussi acclamé. Plus orienté vers une clientèle d'affaires, Restaurant Helena reste fidèle à l'approche rigoureuse qui a valu dix années de succès à sa créatrice. Poissons et fruits de mer demeurent les têtes d'affiche des menus étoffés, également caractérisés par une généreuse sélection de tapas offerts en entrée. Un peu moins en évidence, les plats de viandes ne sont pas absents de la carte pour autant. Quelle que soit l'adresse choisie, Helena Loureiro vous convie dans un petit coin de Portugal où le soleil et la mer valsent dans les assiettes.

Portus Calle

4281, boul. Saint-Laurent, Montréal

514 849.2070 portuscalle.ca

Lun-ven : 11 h 45 à 15 h et 18 h à 23 h | Sam : 18 h à 23 h



■ FROMAGES ET CHARCUTERIES ■

LA VIEILLE EUROPE

Depuis des décennies, cette institution du boulevard Saint-Laurent attire les gourmets aguerris. L'ambiance y est bon enfant et, le samedi, frénétique. On y entre pour un chèvre et on en ressort avec de la confiture, du vinaigre balsamique, du prosciutto et un sourire aux lèvres. Pas étonnant qu'on aime se bousculer dans les étroites allées ou devant le comptoir des sandwiches et salades. « J'adore y passer pour le chocolat, le thé et les fromages, commente Helena Loureiro. Ils ont un vaste choix de tous les pays d'Europe et c'est de la qualité. » Outre les moutardes, huiles, cafés, charcuteries et autres irrésistibles produits, on y déniche quelques sublimes curiosités comme des piments calabrais, du chocolat à saveur de bacon ou du foie gras « Eat me, I'm fat »!

3855, boul. Saint-Laurent, Montréal

514 842.5773

Lun-mer : 7 h 30 à 18 h

Jeu-ven : 7 h 30 à 21 h | Sam : 9 h à 17 h



■ FIN DE SOIRÉE ■

L'EXPRESS

Ne cherchez pas d'enseigne sur la façade discrète : L'Express n'en a jamais eu et n'en a pas besoin. Aujourd'hui, tous les chemins mènent au plus parisien des bistros montréalais. On y va pour l'accueil sympathique, pour l'ambiance unique qui y règne et, surtout, pour la constance d'une cuisine classique dont la qualité ne s'est jamais démentie en plus de 30 ans. « On y retrouve l'art de la cuisine française bien pratiqué. Au cours des années, L'Express est resté fidèle à sa réputation », confirme la chef de Portus Calle. Chic et animé, le lieu est prisé du monde de la restauration et de celui du spectacle. À midi ou à minuit, on échange, en salle ou au comptoir, devant une belle assiette et d'excellents vins au verre. De jour ou de nuit, l'endroit est tout simplement génial.

3927, rue Saint-Denis, Montréal

514 845.5333 restaurantlexpress.ca

Lun-ven : 8 h à 2 h
Sam : 10 h à 2 h | Dim : 10 h à 1 h



Confessions de chefs – Leurs meilleures adresses

■ BOULANGERIE ■

LES ANGES GOURMETS

À deux pas de son restaurant Portus Calle, Helena aime retrouver les petites douceurs de sa terre natale à la pâtisserie-boulangerie de José Luis Pata, Les Anges Gourmets. Fervent gardien de la tradition, Jose Luis est notamment un expert de la confection des *panéis de nata*, un plaisir sucré dont la recette plusieurs fois centenaire est jalousement préservée par la confrérie des pâtissiers portugais. Sa version au sirop d'érable cause, paraît-il, une dangereuse dépendance. Une visite aux Anges Gourmets est également l'occasion de se procurer d'excellents pains ainsi qu'une foule de succulentes spécialités du Portugal.

4247, boul. Saint-Laurent, Montréal

514 281.6947

Lun-mer et sam : 7 h à 18 h | Jeu-ven : 7 h à 19 h



Confessions de chefs – Leurs meilleures adresses

■ SOUPER ROMANTIQUE ■

TOQUÉ!

Dans ce haut-lieu de la gastronomie québécoise, le duo Normand Laprise – Christine Lamarche redéfinit les standards d'excellence depuis plus de 20 ans. Précurseur dans la promotion des artisans du terroir québécois, Normand Laprise, Grand Chef Relais & Châteaux, continue de tracer le chemin avec une cuisine dont la réputation a depuis longtemps franchi nos frontières. Classé Cinq Diamants par le CAA et l'AAA, Toqué! représente l'art culinaire porté à son degré ultime de sophistication. Aux yeux d'une experte de la trempe d'Helena Loureiro, il s'agit là d'un aspect fondamental lorsque vient le temps de faire son choix. Pour la qualité de sa table et son raffinement, Toqué! s'impose à ses yeux comme la destination parfaite pour un tête-à-tête amoureux.

900, place Jean-Paul-Riopelle, Montréal

514 499.2084 restaurant-toque.com

Mar-ven : 11 h 30 à 14 h | Mar-sam : 17 h 30 à 22 h 30



Hand Laurendeau, Shoot Studio



Dominique Malaterre

■ FRUITS ET LÉGUMES ■

CHEZ LOUIS

À première vue, rien ne semble distinguer cet endroit des commerces du même type, relativement nombreux dans les environs. Petit étal situé en bordure du marché Jean-Talon, Chez Louis propose un choix inégalé de fruits et de légumes tout au long de l'année. C'est l'une des rares fruiteries à proposer les renommés produits des serres de Pierre-André Daignault (Les Jardiniers du Chef, à Blainville). Encensées par de nombreux chefs, les tomates y sont sublimes, fermes et goûteuses. Elles valent à elles seules le détour. Sinon, dégustez-les dans les deux restaurants d'Helena Loureiro.

Marché Jean-Talon
222, place du Marché-du-Nord, Montréal

■
514 277.4670

■
Lun-mer: 7 h à 18 h
Jeu: 7 h à 20 h | Ven: 7 h à 21 h



■ SORTIE EN GROUPE ■

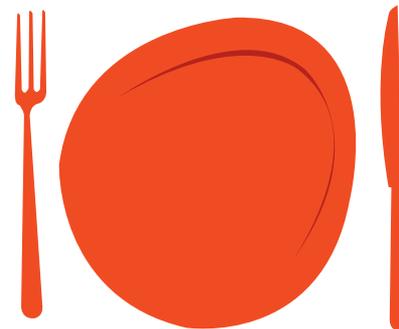
DA EMMA

La chef Emma Risa et son mari Lorenzo Aureli savent faire les choses en grand. Inauguré en 1993 dans la Petite Italie, leur restaurant occupe à présent un vaste espace, superbement aménagé dans les voûtes d'un immeuble patrimonial du Vieux-Montréal. Avec son atmosphère feutrée et son service pressé, Da Emma est une célébration du classicisme à l'italienne. De nombreuses personnalités locales et internationales font d'ailleurs le détour pour apprécier la cuisine de « Mama » et renouer avec le meilleur de la tradition romaine. Plats de pâtes, ossobuco, poissons et veau ne sont que quelques-unes des options proposées. Une sélection des meilleurs crus d'Italie accompagne ces spécialités préparées avec un vrai souci d'authenticité. Que ce soit pour une tablée nombreuse ou un repas plus intime, Da Emma est un choix averti pour tous les styles de sorties.

777, rue de la Commune Ouest, Montréal

■
514 392.1568

■
Lun-ven: 12 h à 14 h | Lun-sam: 18 h à 22 h 30



■ À QUÉBEC ■

LA PLANQUE

Au cœur du quartier Limoilou se cache une « planque » fabuleuse. Aménagée avec passion par une jeune équipe motivée, ce repaire possède un redoutable arsenal pour monter aux barricades épicuriennes. Les propriétaires annoncent d'ailleurs leurs couleurs : « cuisine de qualité, bon vin, bière goûteuse et musique qui nous fait sourire ». Misant sur la créativité de Guillaume St-Pierre, gagnant de la deuxième saison de l'émission *Les Chefs!*, la table de La Planque n'a pas tardé à se gagner une légion d'admirateurs, et non des moindres. « C'est une cuisine pleine de mélanges et d'explosions de saveurs. C'est très bien fait et vraiment intéressant. » Qui plus est, on y retrouve une vraie planque où dix personnes peuvent manger en toute discrétion !

1027, 3^e Avenue, Québec

418 914.8780 laplanquerestaurant.com

Mar-ven : 11 h 30 à 14 h
et dès 17 h 30 | Sam : dès 17 h 30



HELENA LOUREIRO *craque pour*

■ ■ ■

PLAISIR COUPABLE

BOTTEGA

« Une authentique pizza italienne,
c'est vraiment bon ! »

65, rue Saint-Zotique Est, Montréal
514 277.8104

bottega.ca

Mar-dim : 17 h à minuit

PETIT DÉJEUNER

LEMÉAC

« C'est un incontournable. »

1045, av. Laurier Ouest, Montréal
514 270.0999

restaurantlemeac.com

Lun-ven : midi à minuit
Sam-dim : 10 h à minuit

À PARIS

« J'ai adoré manger chez
ALAIN DUCASSE, à Paris. »

alain-ducasse.com

JEAN-BAPTISTE MARCHAND



*Il ne me reste qu'une heure à
vivre. Je mange...*

*des légumes racines – céleri rave,
salsifis, crosne, topinambour,
pomme de terre grelot – et des
tranches de pomme Russet, le
tout surmonté d'un ris de veau.*

LA FABRIQUE

S'éloignant du formalisme de la restauration française à laquelle il a été initié auprès de sommités dans le domaine, Jean-Baptiste Marchand n'a pas hésité à adopter l'esprit de liberté nord-américain lorsqu'il a fait le saut au Québec, au milieu de la dernière décennie. Cette volonté d'ouverture est fondamentale au concept de la Fabrique, où le chef se fait un devoir d'offrir une expérience globale, chaque élément étant travaillé avec soin. S'appuyant sur de solides fondations, la cuisine est ici en constante évolution et elle se prépare à la vue de tous, sur un long îlot surélevé au centre de l'espace. Il en résulte des plats réconfortants et surprenants, d'une élégante simplicité, mais réalisés avec une précision gastronomique. Dans une ambiance sans prétention, le chef Marchand transforme les classiques à sa façon, pour en tirer de belles découvertes.

3609, rue Saint-Denis, Montréal

514 544.5038 bistolafabrique.com

Dim : 10 h 30 à 14 h 30

Mar-dim : 17 h 30 à 22 h 30



■ VÉGÉTARIEN ■

CHU CHAI

Que vous soyez végétarien, végétalien ou flexitarien, la carte du Chu Chai saura satisfaire vos préférences alimentaires. Les anti-tofu seront confondus tant ce restaurant unique a remporté un pari à priori impossible : rendre appétissants aux yeux des carnivores des plats 100 % végétariens. Les créations thaïes de la chef Lily Sirikittikul créent une parfaite illusion. Le faux canard ou la poutine classique ne manquent pas de faire un effet bœuf. Une fois la surprise passée, on réalise que ces mets en trompe-l'œil possèdent une finesse de goût qui leur est propre. Sous leurs délicieux déguisements, le soya, le seitan et autres produits végétaux ne vous auront jamais semblés si bons.

4088, rue Saint-Denis, Montréal

514 843.4194 chuchai.com

Mar-sam : 11 h à 14 h et 17 h à 23 h



■ CAFÉ ■

LE COUTEAU

Malgré le couteau stylisé ornant sa façade latérale, ce splendide établissement est tout sauf menaçant. Avec ses murs blancs, son espace épuré et sa luminosité généreuse, Le Couteau dégage plutôt une impression de paix et de sérénité. Voici un lieu idéal pour se détendre ou travailler en sirotant sa boisson de prédilection. « J'aime cet endroit pour son ambiance et ses excellents baristas », souligne Jean-Baptiste Marchand. Toutes les raisons sont bonnes pour adopter ce café dont les petites attentions – distributeur d'eau filtrée, WiFi gratuit et prises électriques sous les tables – ravissent la clientèle. On y sert également une belle variété de thés, des croissants et divers autres petits délices à grignoter.

4627, rue Saint-Denis, Montréal

514 940.0444 lecouteau.ca

Mar-ven : 8 h à 17 h
Sam : 9 h à 18 h | Dim : 12 h à 18 h



Confessions de chefs – Leurs meilleures adresses

■ PIZZA ■

BOTTEGA

« De la farine, un peu d'eau, une pincée de sel de mer, du savoir-faire et de l'amour, beaucoup d'amour », peut-on lire sur la page d'accueil du site de cette pizzeria familiale. D'entrée de jeu, une partie du secret de leur pizza nous est livrée. Ici, la passion se transmet de père en fils mais, pour Fabrizio Covone, né à Montréal, cet enseignement aurait été incomplet sans un retour aux sources. Il a donc ramené de Naples 3500 kilos de pierres volcaniques pour se doter d'un authentique four à pizza napolitain. Aujourd'hui, toute la saveur de ses délicieuses pizzas est concentrée par une cuisson ultra-rapide dans ce four pouvant atteindre 500 degrés Celsius. Vous voulez en savoir plus ? Il faudra y aller et goûter.

65, rue Saint-Zotique Est, Montréal

514 277.8104 bottega.ca

Mar-dim : 17 h à minuit



Confessions de chefs – Leurs meilleures adresses

ENTRÉES

VEIOUTE CHAMPIGNONS SACRAS DE FROMAGE
FRAIS AUX FINES HERBES 10

GRISSINIS DUR À CUIRE, PROSCUITTO
ET PESTO D'ÉPINARDS

SALADE DE BETTERAVES, POIS SUCRÉS, 10
ARACHIDES, BANANES SÉCHÉES ET LABNEH

TARTARE DE CERF DE BOILEAU, 15
CHAMPIGNONS ET TRUFFE

ESCALOPE DE FOIE GRAS POËLÉE, TARTE 19

FINE DE CHAMPIGNONS COPEAUX DE CHEDDAR

PLATEAU D'HUÎTRE 6/18 - 12/30
(LUCKY LIME)

PARFAIT DE FOIE GRAS, ABRICOT, 17
ROQUETTE ET NOISETTES

■ À LONGUEUIL ■

DUR À CUIRE

Inauguré à l'été 2013, ce nouveau lieu gourmand du Vieux-Longueuil s'est hissé rapidement au rang des adresses à connaître avec sa version bien tournée de la cuisine du marché. Le chef-proprétaire Jérémie Marcil mitonne des plats généreux et consistants, travaillés avec raffinement. « Beaucoup de restaurants privilégient cette approche en ce moment, observe le chef Marchand. C'est l'une des tendances fortes de la gastronomie québécoise, mais tout est dans la manière. Chez Dur à cuire, Jérémie en maîtrise parfaitement l'exécution. » Le bonheur est au rendez-vous avec des plats opulents telle la côte de bœuf, une sublime spécialité du chef, à partager sans réserve.

219, rue Saint-Jean, Longueuil

450 332.9295 duracuire.ca

Mar-ven : 11 h 30 à 15 h

Mar-dim : 17 h à 22 h 30



■ FRUITS ET LÉGUMES ■

BIRRI ET FRÈRES

Si vous êtes à la recherche de fruits et de légumes d'une fraîcheur et d'un goût exceptionnels, ces cinq lettres forment la seule combinaison à retenir : Birri. Il se passe quelque chose de spécial dans les champs des frères Lino et Bruno. Jean-Baptiste Marchand ainsi qu'une majorité de chefs de la métropole ne tarissent pas d'éloges sur leurs produits, citant notamment des tomates exquis dont on ne retrouve l'équivalent nulle part ailleurs. Ne vous laissez pas tromper par leurs formes parfois rébarbatives : les variétés ancestrales s'approchent du nirvana gustatif. Quel ingrédient magique peut bien transformer les récoltes des frères Birri en cet or maraîcher ? Selon la rumeur, c'est tout simplement une question d'amour.

Marché Jean-Talon : 7075A, av. Casgrain, Montréal

514 276.3202 birrietfreres.com

Lun-mer et sam : 7 h à 18 h
Jeu-ven : 7 h à 19 h



■ PÂTISSERIE ■

CRÉMY

Avez-vous déjà rêvé de retomber en enfance ? Avec sa pâtisserie ludique, Rémy Couture s'occupe de transformer ce rêve en réalité. Dans sa petite fabrique de l'avenue du Mont-Royal, ce joyeux drille réinvente les Revello, Jos Louis et spécialités d'autrefois avec des ingrédients de première qualité. « Rémy est un personnage vraiment charismatique et généreux, lance Jean-Baptiste Marchand, ce Français d'origine converti à la pâtisserie du terroir québécois. Il a le don de me faire sourire avec ses créations décalées. Ses *brownies* et ses beignes sont vraiment bons. » Ne vous y méprenez pas, rien ne se fait à la légère chez Rémy, car celui-ci a pris le temps de polir son métier auprès de chefs réputés avant d'ouvrir boutique.

2202, av. du Mont-Royal Est, Montréal

514 521.9696 cremypatisserie.com

Lun-mer et sam : 8 h à 18 h
Jeu-ven : 8 h à 19 h | Dim : 9 h à 17 h



■ SUSHIS ■

MIYAKO

Ouvert en 1989 alors que le terme « sushi » évoquait encore un exotisme intrigant, Miyako est l'un des plus anciens restaurants de ce type à Montréal. Avec sa déco sans prétention et ses petits salons ornés de traditionnels tatamis, l'endroit est à mille lieues des ambiances branchées qui caractérisent aujourd'hui les restaurants de sushi. On y vient avant tout pour apprécier la fraîcheur et le goût des mets adroitement préparés dans un esprit fidèle à la tradition. Oubliez les combinaisons exploratoires ou adaptées au goût du jour. Les sashimis, sushis et autres spécialités se présentent ici dans leurs formes les plus classiques. « Les poissons servis sont de très belle qualité, indique le chef de La Fabrique. Faites-vous plaisir et optez pour le Spécial thon : c'est un incontournable. »

1439, rue Amherst, Montréal

514 521.5329

Tous les jours : 17 h à la fermeture



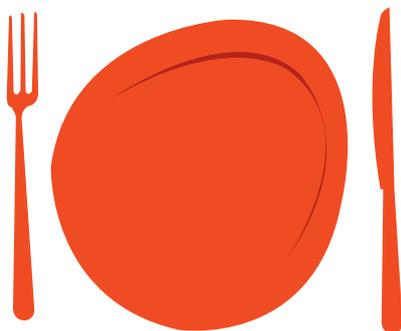
■ À STANSTEAD ■

LE LAPIN DE STANSTEAD

Ghyslain Boisclair a fait de l'élevage du lapin une affaire de famille et de passion. Visiblement, cette approche lui a souri, car il est aujourd'hui le plus grand producteur de lapin au Québec. La qualité supérieure des animaux qu'il propose, nourris exclusivement de moulée de luzerne et élevés dans un environnement optimal, en a d'ailleurs fait le chouchou de plusieurs grands chefs québécois. En plus d'être offerte telle quelle, cette viande saine et très nutritive est déclinée sous toutes ses formes par cet éleveur de l'Estrie : rillettes, terrines, saucisses et confits sont offerts dans de nombreux points de vente à travers la province, entre autres par les magasins IGA. Aucune vente à la ferme.

1270, chemin Stage, Stanstead

819 876.7333 lelapindestanstead.com



JEAN-BAPTISTE MARCHAND *craque pour*

■ ■ ■

SOUPER ROMANTIQUE

LE CLUB CHASSE ET PÊCHE

423, rue Saint-Claude, Montréal
514 861.1112

leclubchasseetpeche.com

Mar-sam : 18 h 30 à 22 h

DISTRIBUTEUR

SOCIÉTÉ-ORIGNAL

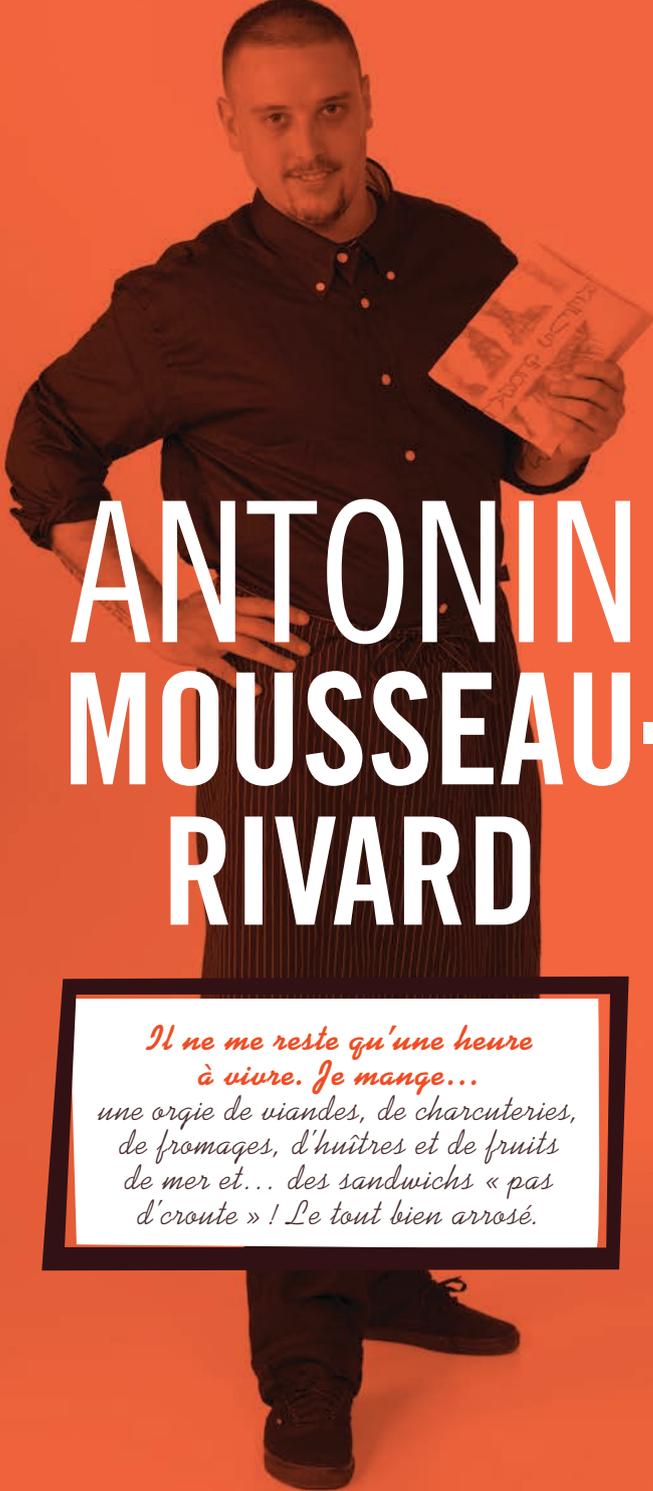
Produits du terroir québécois
societe-orignal.com

À GRAND-SAINT-ESPRIT

LA FERME LES FLEURS D'ANAÏS

Lysanne Barré, « la » spécialiste
du topinambour

8785, route Principale,
Grand-Saint-Esprit
819 293.7506



ANTONIN MOUSSEAU- RIVARD

*Il ne me reste qu'une heure
à vivre. Je mange...
une orgie de viandes, de charcuteries,
de fromages, d'huîtres et de fruits
de mer et... des sandwiches « pas
d'croûte » ! Le tout bien arrosé.*

LE CONTEMPORAIN

À l'image de son chef et copropriétaire Antonin Mousseau-Rivard, Le Contemporain n'aime pas s'embarrasser de règles et d'idées toutes faites. Ici, la cuisine se crée au gré des élans quotidiens pour offrir des plats surprenants où fraîcheur, qualité et rigueur sont les seuls ingrédients incontournables. Œuvrant au cœur de la Place des Arts, dans l'enceinte du Musée d'art contemporain (MAC), le jeune chef s'inspire des chefs-d'œuvre qui l'entourent pour animer sa table avec de subtils assemblages de produits locaux et saisonniers.

Même s'il n'a pas directement pignon sur rue, Le Contemporain vaut assurément le détour pour quiconque veut expérimenter une véritable cuisine de découvertes, à son propre rythme, dans l'ambiance lumineuse et aérienne du MAC. (Terrasse en saison)

Accès par l'entrée principale du musée
185, rue Sainte-Catherine Ouest, Montréal

514 847.6900 macm.org

Mar-ven.: midi à 14 h | Jeu-sam : 17 h 30 à 20 h
Fermé les dim et lun.



■ PIZZA ■

BOULANGERIE MARGUERITA PIZZA

Le meilleur de l'Italie est concentré dans la sauce tomate et la pâte unique des pizzas focaccia de chez Marguerita. On n'arrive pas à un tel degré de perfection sans y mettre le temps: cette petite boulangerie a pignon sur rue depuis plus de 100 ans et ça se goûte! Pourtant, ce fleuron gourmand demeure encore méconnu hors de la communauté italienne. Chaque jour, on y pétrit la pâte avec un amour et un savoir-faire ancrés dans la tradition du vieux pays. Oubliez les garnitures extravagantes. Ici, la simplicité s'affiche dans ce qu'elle a de plus inspirant.

6505, rue Clark, Montréal

514 276.6126 boulangeriemarguerita.com

Lun : 9 h à 18 h | Mar à ven : 7 h à 18 h | Sam : 7 h à 15 h



■ PETIT DÉJEUNER ■

COSMO

Pourquoi se compliquer la vie? Lorsqu'on veut se payer la traite avec un petit déjeuner nord-américain vraiment consistant, rien ne vaut Cosmo, situé dans le quartier Notre-Dame-de-Grâce. Surnommé *Man of Grease*, le regretté restaurateur grec Tony Koulakis a tenu son petit établissement à bout de bras durant plusieurs décennies jusqu'à son décès en 2013. L'endroit et son fondateur sont si célèbres qu'un documentaire les a immortalisés. « Le dernier véritable *greasy spoon* de Montréal », affirme avec enthousiasme Antonin Mousseau-Rivard. Si les plats n'atteignent pas des sommets de subtilité, ils fracassent des records de goût et sont accompagnés d'une variété de pains à vous faire damner. Pas étonnant qu'on y fasse toujours la file les samedis et dimanches matin.

5843, rue Sherbrooke Ouest, Montréal

■
514 486.3814

■
Mar-dim : 7 h à 17 h



■ FIN DE SOIRÉE ■

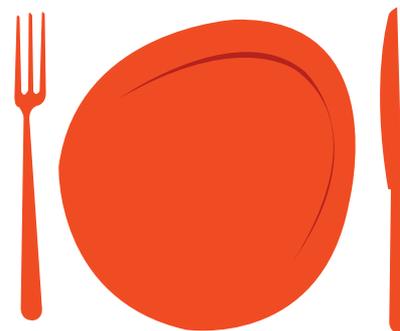
EN CACHETTE SPEAKEASY

Voilà le type d'endroit sympathique et chaleureux où il fait bon terminer la soirée entre amis. Aménagé dans la tradition des *speakeasies* avec ses meubles vintage au confort invitant, En Cachette renoue avec l'esprit des *lounges* décontractés dont Montréal a toujours eu le secret. Au-delà de son ambiance résolument *cool* et de ses cocktails sophistiqués, ce repaire nocturne comble vos appétits tardifs avec de succulentes bouchées. Jusqu'à 23 h, on y déguste des mets variés allant de la salade horiatiki au tartare de bœuf, en passant par les réputés calmars frits. Une fois bien installé, laissez-vous séduire par les sélections bien dosées des DJ en résidence.

1765, rue Saint-Denis, Montréal

■
514 419.1986 encachette.ca

■
Mer-jeu : 17 h à 1 h | Ven-sam : 17 h à 3 h



■ À PETITE-VALLÉE ■

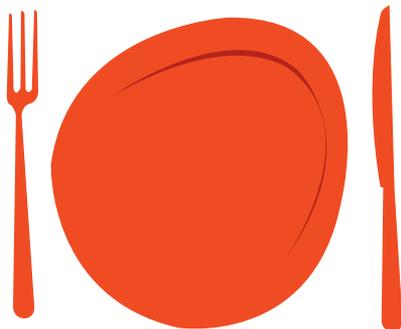
MAISON LEBREUX

« Mon meilleur repas au Québec a, sans contredit, été La Maison Lebreux, à Petite-Vallée. » Antonin Mousseau-Rivard déborde d'enthousiasme pour la cuisine servie dans cette auberge du passant gaspésienne, située en bord de mer. Le paysage et l'air salin y sont certainement aussi pour quelque chose! Mais c'est d'abord la cuisine de Denise qui a ému le chef, qui admet avoir versé quelques larmes de bonheur en savourant une morue simplement accompagnée de pommes de terre bouillies. Après un repas préparé avec amour dans un lieu si inspirant, les visiteurs seront heureux d'apprendre qu'ils peuvent passer la nuit dans une des huit chambres que compte l'auberge, ou encore dans un des chalets en location.

La Maison Lebreux

2, rue de la Longue-Pointe, Petite-Vallée

418 393.2662 ou 418 393.3105 | 1 866 393.2662



■ BOUCHERIE ■

BOUCHERIE PÈRE ET FILS

Avec ses carcasses suspendues en vitrine, cette boucherie de spécialités affiche ses couleurs sans ambiguïté. S'inscrivant dans la mouvance new-yorkaise de la néoboucherie, Olivier Dupuy arrive au Québec avec de solides arguments, ayant remporté trois fois le titre de meilleur boucher de France – label rouge. On ne retrouve dans son établissement que des viandes d'exception, achetées localement chez des producteurs artisanaux. Fier de son métier, Olivier Dupuy se fait un devoir d'éviter le gaspillage en utilisant toutes les parties de l'animal avec un maximum de créativité. L'art de la bonne coupe porté à son paroxysme.

1881, av. du Mont-Royal Est, Montréal

514 903.9899

Lun-mer: 9 h à 19 h | Jeu-ven: 9 h à 19 h 30
Sam: 9 h à 18 h | Dim: 9 h à 17 h



■ PLAISIR COUPABLE ■

MR. STEER

Pour quiconque désire manger un burger « historique », ce grand classique du centre-ville montréalais représente une solution des plus appétissantes. Avec ses banquettes rouge vif et son décor de style Deli réinventé, Mr. Steer perpétue fièrement la tradition d'un établissement dont les débuts remontent à 1958. Il s'agit aussi – droit acquis oblige – du seul endroit en ville où l'on s'enquerra de votre préférence quant à la cuisson du steak haché, un privilège qui vaut son pesant d'or. Aux dires d'Antonin Mousseau-Rivard, l'emblématique *steerburger* (accompagné au besoin d'un décadent *milkshake* aux fraises) est un « réconfort grassex et goûteux » dont les vertus sont appréciées par sa famille depuis plusieurs générations.

1198, rue Sainte-Catherine Ouest, Montréal

514 866.3233 mistersteer.com

Lun-mer : 9 h à 22 h | Jeu : 9 h à 23 h
Ven-sam : 8 h à minuit | Dim : 8 h à 22 h



■ SECRET BIEN GARDÉ ■

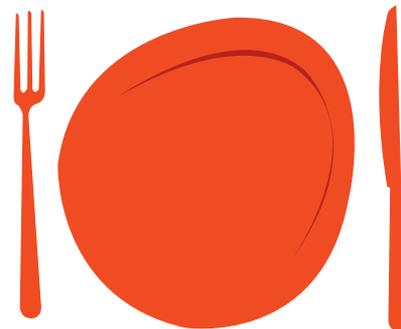
BRASSERIE TONNEAU D'OR

Derrière sa façade à mi-chemin entre la maison de banlieue et la brasserie du coin, le Tonneau D'or recèle des surprises de « plats confort ». La cuisine de pub y flirte agréablement avec le doux souvenir des cafétérias d'une autre époque. Si la bière pression tient ici le haut du pavé, les estomacs sont également bien rassasiés. Jarret de porc, patates bouillies, sandwiches chauds et autres plats du jour forment un menu dont le rapport qualité-prix est tout simplement exquis. Lorsque vient le temps de relaxer et de manger sans prétention, le Tonneau d'or brille de tous ses feux.

10295, av. Papineau (coin Fleury), Montréal

514 383.9780

Tous les jours : 8 h à 3 h



■ RESTAURANT DE SPÉCIALITÉS ■

LITTLE SHEEP MONGOLIAN HOT POT

Déconseillée aux papilles fragiles, la fondue mongole offre une expérience gustative où nos repères habituels sont agréablement bousculés par la subtilité des arômes et des saveurs. Au cœur du quartier chinois ou en plein Brossard, Little Sheep Mongolian Hot Pot (La fondue chinoise « mongolienne ») est une enseigne sans prétention qui vous réserve de belles surprises bien épicées. On s'y réunit autour d'un bouillon typique (sans gms ou autres additifs) pour créer ses propres combinaisons et expérimenter presque à l'infini. Agneau gras, bœuf, fruits de mer, tofu, légumes, champignons inusités et autres ingrédients frais forment ici les pièces de votre propre puzzle culinaire. L'endroit idéal pour dépayser des invités dont l'esprit et le goût sont prêts pour l'aventure.

Montréal : 50, rue de la Gauchetière Ouest

514 393.0888 littlesheephotpot.com

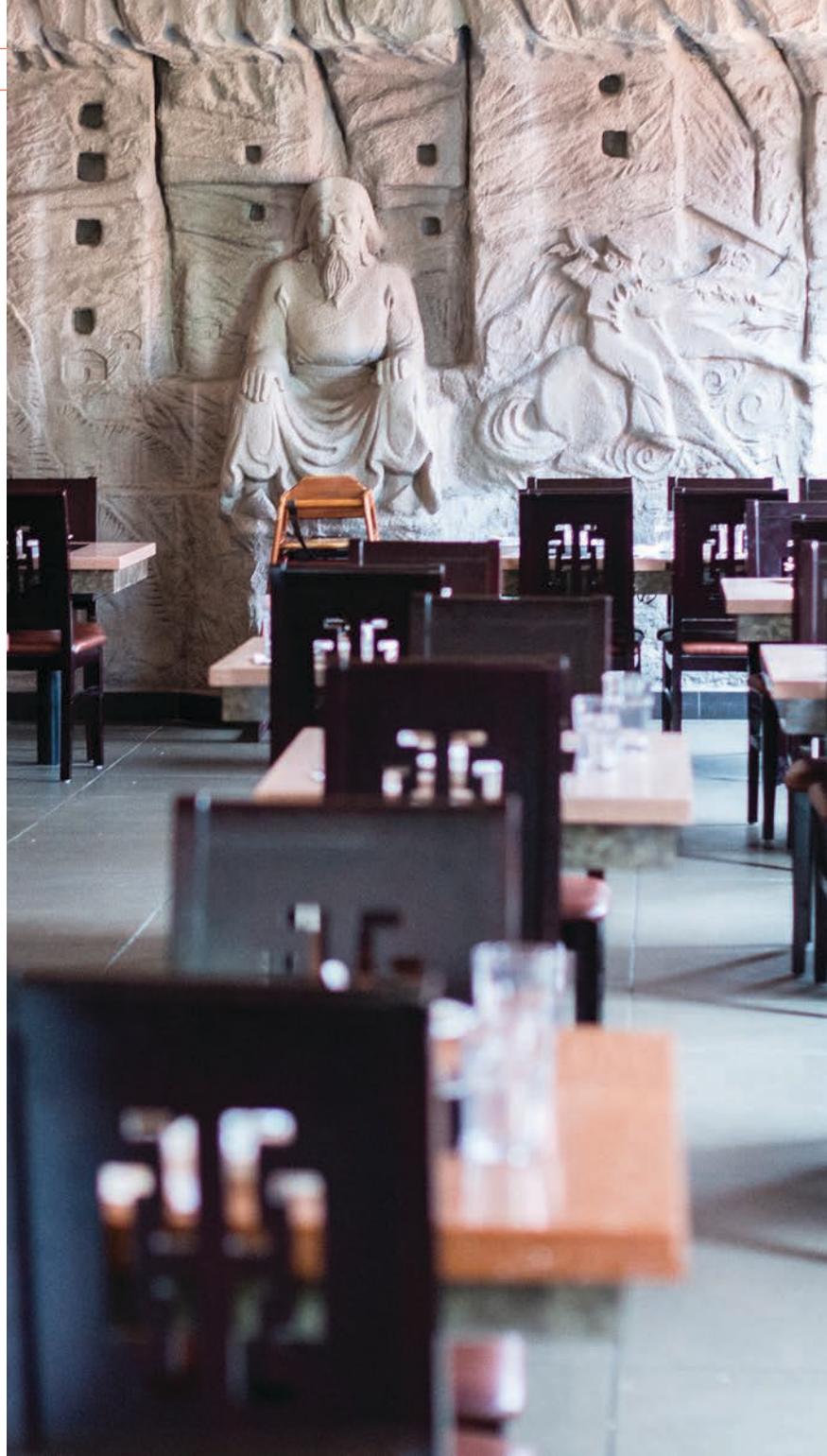
Dim-jeu : 11 h 30 à 22 h | Ven-sam : 11 h 30 à 22 h 30

■

Brossard : 7209, boul. Taschereau, local 109

450 812.4902

Lun-jeu : 11 h 30 à 22 h 30 | Ven-dim : 11 h 30 à 23 h



■ 5 À 7 ■

MME LEE

Ce nouveau lieu de sortie en vogue a rapidement acquis une réputation enviable pour ses 5 à 7 aussi populaires qu'animés. Soyez rassuré, la configuration de l'espace offre une sensation d'intimité plutôt rare dans les endroits de ce genre. Entièrement rénové, l'ancien local du Jello Bar est aujourd'hui méconnaissable, avec son *look* industriel où le bois et le ciment forment un amalgame chaleureux. Nommé en hommage à la propriétaire de l'édifice, Mme Lee est un choix inspiré pour qui veut prendre un cocktail et partager de succulents petits plats en bonne compagnie. Qui plus est, avec deux DJ parmi les copropriétaires, la fête bat son plein une fois la nuit tombée.

151, rue Ontario Est, Montréal

438 383.7673

Mar-sam : 17 h à 3 h



ANTONIN MOUSSEAU-RIVARD

craque pour

■ ■ ■

SOUPER ROMANTIQUE

CHALET BAR-B-Q

Rien de plus romantique que de
changer de décor quand on travaille
dans un grand restaurant!

5456, rue Sherbrooke Ouest, Montréal
514 489.7235 chaletbbq.com

Lun-mer : 11 h à 22 h | Jeu : 11 h à 23 h
Ven-sam : 11 h à minuit | Dim : 11 h à 22 h

BOULANGERIE

ARHOMA

15, place Simon-Valois, Montréal
514 526.4662

Lun-mer : 6 h à 19 h | Jeu-ven : 6 h à 21 h
Sam : 6 h à 19 h | Dim : 6 h à 18 h

1700, rue Ontario Est, Montréal
514 598.1700

arhoma.ca

Lun-ven : 6 h à 19 h | Sam-dim : 6 h à 18 h

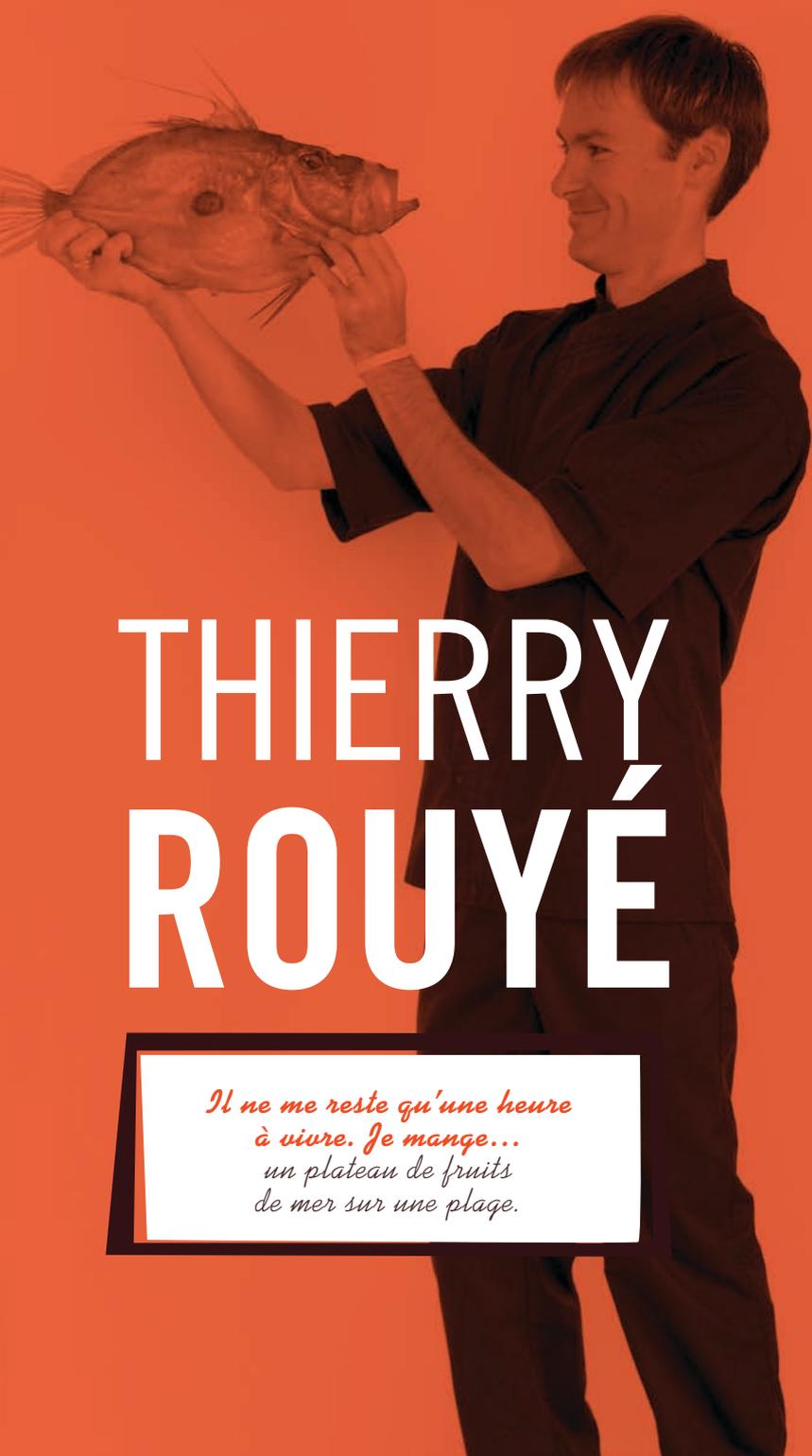
BRUNCH

RUBIS ROUGE

1008, rue Clark, Montréal
514 390.8828

restaurantrubyrouge.com

Tous les jours : 8 h 30 à 23 h



THIERRY ROUYÉ

*Il ne me reste qu'une heure
à vivre. Je mange...
un plateau de fruits
de mer sur une plage.*

LA PORTE

Derrière La Porte se cache un chef perfectionnant son métier avec passion depuis une trentaine d'années. À la suite d'un voyage coup de cœur, Thierry Rouyé et sa famille ont quitté la Bretagne pour le Québec afin d'y ouvrir leur nouveau restaurant en 2006. Ce faisant, ils ont eu l'excellente idée d'apporter dans leurs bagages le meilleur des traditions et du savoir-faire de la gastronomie française. La Porte est rapidement devenue l'une des options à privilégier lorsqu'on désire retrouver le raffinement classique de la cuisine hexagonale, tout en savourant des produits locaux. Les choix des menus dégustation et le menu du midi permettent d'apprécier pleinement cette approche offerte à un prix raisonnable pour une table de cette qualité. En complément à la carte exquise, la chaleur de l'accueil et l'atmosphère familiale – Pascale, la femme de Thierry, œuvre en salle et leur fils, Maxime, aux fourneaux – définissent le caractère de cet endroit unique.

3627, boul. Saint-Laurent, Montréal

514 282.4996 restaurantlaporte.com

Mar-ven : 12 h à 14 h | Mar-sam : 18 h à 22 h



■ CHOCOLATS ■

LES CHOCOLATS DE CHLOÉ

Artiste dans l'âme, Chloé réalise de petits bijoux de chocolats. Leur goût divin et leur apparence stylée résultent d'un véritable travail d'orfèvre, chaque pièce étant trempée et décorée à la main. Son chocolat à la fleur de sel – devenu l'une de ses créations les plus populaires – s'inscrit dans une vaste sélection regroupant des saveurs aussi exotiques que piment d'Espelette, thé Earl Grey ou pollen de miel. De la présentation des produits à la déco de la boutique-atelier de la rue Duluth, tout respire la créativité chez cette chocolatière à l'esprit ludique. Un petit détour sur son amusant site Web saura vous en convaincre.

546, rue Duluth Est, Montréal

514 849.5550 leschocolatsdechloe.com

Mar-mer : 10 h à 18 h | Jeu-ven : 10 h à 20 h
Sam : 11 h à 18 h | Dim : 11 h à 17 h



■ PETIT DÉJEUNER ET PÂTISSERIE ■

KOUING AMANN

On peut sortir le Breton de la Bretagne, mais certainement pas la Bretagne du Breton. « Le kouign amann est l'une de mes spécialités et l'un des desserts les plus demandés à mon restaurant. La pâtisserie du même nom en prépare un tout aussi bon, mais très différent, car nous avons chacun notre méthode », commente Thierry Rouyé. Également réputé pour ses croissants, chocolatinés, danoises et autres gâteries, Kouing Amann est un arrêt tout désigné pour commencer la journée du bon pied. Dès la porte franchie, la douce odeur émanant des fours vous mettra en appétit.

322, av. du Mont-Royal Est, Montréal

514 845.8813

Lun-ven : 7 h à 19 h | Sam-dim : 7 h à 18 h



■ AUX ÎLES DE LA MADELEINE ■

LES COCHONS TOUT RONDS

Le charcutier Patrick Mathey a appris à la bonne école. Dès sa tendre enfance, il voue un culte au cochon et à ses dérivés auxquels sa grand-mère l'a initié, à Murcia, en Espagne. Après avoir perfectionné son art en France et lors de nombreux stages au pays basque, ce nomade culinaire s'est installé aux îles de la Madeleine où il se consacre à temps plein à son atelier de charcuterie. Depuis, les éloges ne cessent de se multiplier : « Le jambon de Patrick est si bon qu'on jurerait qu'il ne peut être que basque », a déclaré Jean-Baptiste Loyato, sommité basque reconnue pour ses jambons crus. En 2007, Patrick Mathey a été le premier lauréat nord-américain du *Culatello d'oro* décerné par l'appellation *Culatello di zibello* – une catégorie spécifique de jambon – en Italie. Mais ses plus fidèles admirateurs sont les chefs d'ici, presque unanimes à citer ses produits offerts chez Latina et aux marchés Atwater et Jean-Talon à Montréal, au marché du Vieux-Port et au Palet d'or à Québec et, bien sûr, aux îles!

290, Chemin d'en haut, Havre Aubert, Îles-de-la-Madeleine

418 937.5444 cochonstoutronds.com



■ VIANDES ET CHARCUTERIES ■

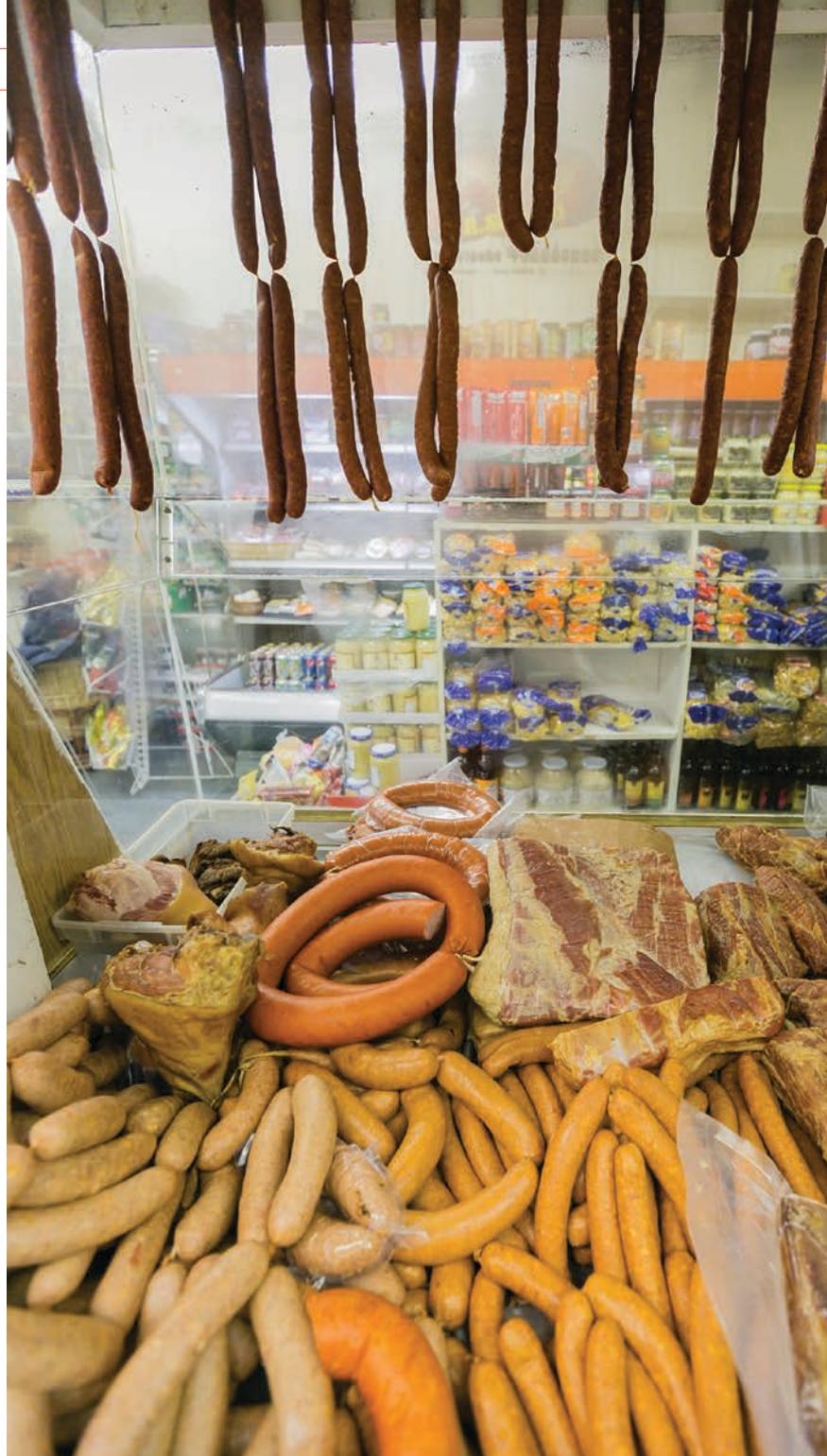
SLOVENIA

Établie depuis 1978 dans un des secteurs les plus animés du boulevard Saint-Laurent, Slovenia est une référence incontournable pour ses charcuteries artisanales, élaborées selon des recettes et des méthodes ancestrales. L'endroit demeure toutefois moins connu pour ses viandes de grande qualité. « Non seulement cette boucherie offre-t-elle des viandes exceptionnelles, mais elle est aussi le fournisseur de nombreux restaurants montréalais », souligne le chef de La Porte. Les connaisseurs apprécient depuis longtemps ses fameux sandwiches de charcuteries mélangées et ses saucisses tout aussi appétissantes, à déguster sur place ou à emporter.

3653, boul. Saint-Laurent, Montréal

514 842.3558 boucherieslovenia.com

Lun-mer : 8 h à 18 h | Jeu-ven : 8 h à 19 h 30 | Sam : 8 h à 17 h



■ BOULANGERIE ■

BOULANGERIE GUILLAUME

Comme il prépare lui-même le pain qu'il sert à son restaurant, le chef Rouyé est un fin connaisseur en la matière. Quand il en achète, sa préférence va à la petite boulangerie Guillaume dont le fournil est animé avec une passion toute communautaire et familiale par le couple Guillaume Vaillant et Valériane Lamirande-Gauvin. Ces jeunes boulangers vouent un respect sans bornes à l'esprit du compagnonnage : savoir-faire, tradition et transmission. De leur petit local émanent de grands pains dont la variété et le goût unique séduisent un nombre d'adeptes sans cesse grandissant. Ces boulangers urbains sont le visage de l'avenir, mais leur âme se nourrit des ancestrales valeurs du passé.

17, av. Fairmount Est, Montréal

514 507.3199 boulangerieguillaume.com

Mar-ven : 7 h à 19 h | Sam : 7 h à 18 h | Dim : 7 h à 17 h



■ POISSONS ET FRUITS DE MER ■

ODESSA POISSONNIER

Aménagée à même l'entrepôt du grossiste Norref dont elle représente la vitrine publique, la poissonnerie Odessa mise sur cette proximité pour proposer des produits d'une fraîcheur inégalée. La grande variété offerte à son comptoir est une autre des caractéristiques qui font la popularité de cette adresse, fréquentée non seulement par des clients provenant de l'île de Montréal, mais aussi de sa périphérie. Malgré son envergure dépassant nettement celle d'une poissonnerie de quartier, on y retrouve une qualité de services et de conseils attentionnée. L'équipe d'Odessa regroupe de vrais spécialistes des produits de la mer et leurs avis éclairés pourront assurément faire la différence entre une aventure culinaire décevante ou réussie.

4900, rue Molson, Montréal

514 908.1000 odessapoissonnier.com

Lun-mer : 9 h à 19 h | Jeu-ven : 9 h à 21 h
Sam-dim : 9 h à 18 h



■ THÉ ■

UN AMOUR DES THÉS

Il y a un peu plus de dix ans, Pierre Lemay quittait son métier d'avocat pour se consacrer à sa passion première. La boutique de l'avenue Bernard est ainsi née de son amour des thés. Au fil du temps, toute la famille s'est impliquée pour faire de ce commerce un sanctuaire apprécié des connaisseurs. On y propose l'une des plus belles sélections offertes à Montréal, regroupant des thés choisis avec soin par le propriétaire ainsi que les produits de la célèbre maison Kusmi. Pierre Lemay a également ouvert, au Centropolis de Laval, le premier Espace Kusmi Tea du Canada. On y trouve le plus grand choix de thés Kusmi après celui de la boutique Kusmi de la rue Saint-Denis. Un Amour des thés organise régulièrement des ateliers et des dégustations, dont on retrouve les horaires et les descriptions dans le site Web. De plus, la boutique en ligne regorge d'informations sur le divin nectar.

1224, av. Bernard, Outremont

514 279.2999 amourdesthes.com

Lun-ven: 10 h à 18 h | Sam: 9 h à 17 h | Dim: 11 h à 17 h



Confessions de chefs – Leurs meilleures adresses



■ PIZZA ■

PIZZERIA MAGPIE

Rendez-vous des *hipsters* et de la faune du Mile-End, ce petit restaurant de quartier propose un remarquable équilibre entre tradition et modernité. De son four à bois émergent de délicieuses versions de la célèbre spécialité napolitaine qui sauront séduire les amateurs conservateurs ou plus audacieux. À l'intention de ces derniers, Magpie inscrit chaque semaine une nouvelle pizza-suggestion sur son ardoise. Quelle que soit la garniture choisie, les bases sont solides avec une pâte fabriquée à partir de farine spécialisée *caputo tipo* et une sauce préparée avec des tomates italiennes San Marzano. Ces petits détails se goûtent et augmentent sans contredit l'attrait du produit fini. *Buona pizza!*

16, rue Maguire, Montréal

514 507.2900 pizzeriamagpie.com

Mar-dim : 17 h 30 à 22 h | Mer-ven : 12 h à 15 h



THIERRY ROUYÉ
craque pour

■ ■ ■

PLAISIR COUPABLE

Un hamburger et des frites

EN FAMILLE

L'HÔTEL HERMAN

5171, boul. Saint-Laurent, Montréal

514 278.7000

hotelherman.com

Mer-lun : 17 h à minuit

À LAGUIOLE

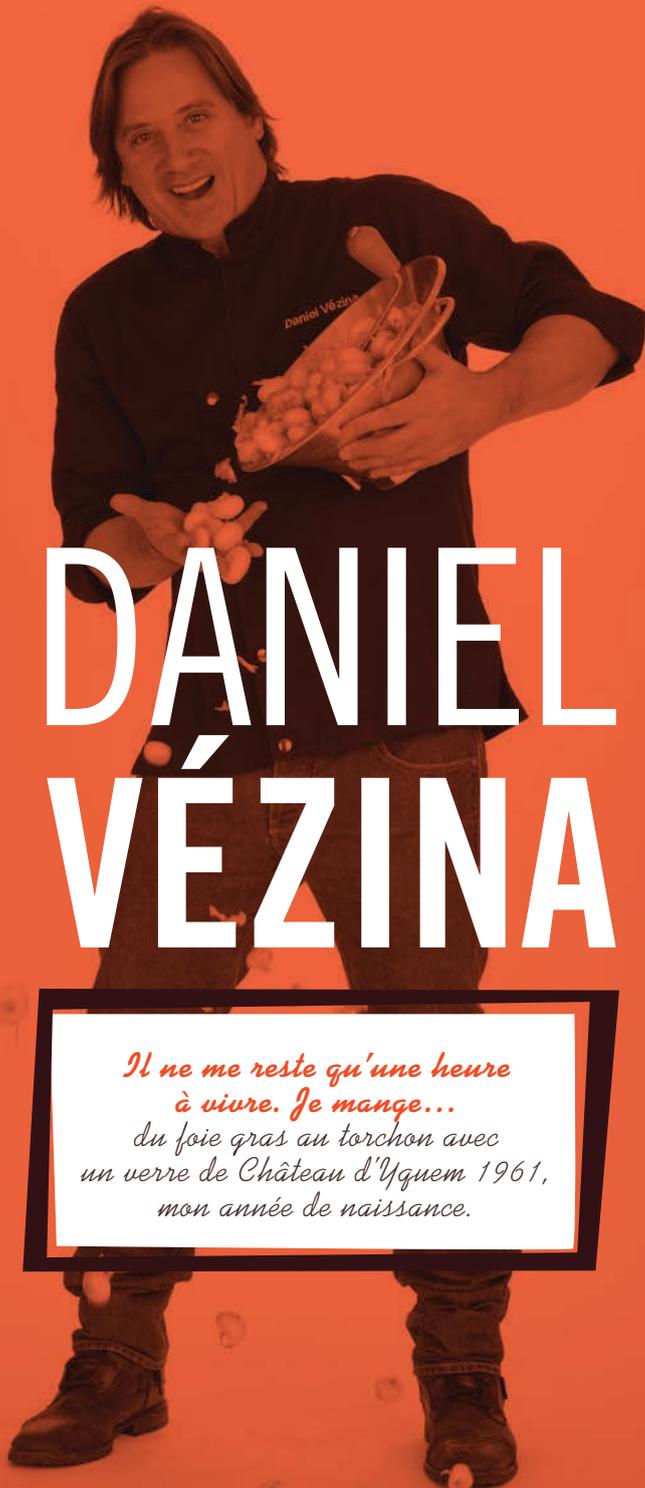
MAISON BRAS

Lieu-dit Le Puech de Suquet,

Route de l'Aubrac, Laguiole

05 65 51 18 20

bras.fr



DANIEL VÉZINA

*Il ne me reste qu'une heure
à vivre. Je mange...
du foie gras au torchon avec
un verre de Château d'Yquem 1961,
mon année de naissance.*

LAURIE RAPHAËL

Chef de premier plan doublé d'un excellent communicateur, Daniel Vézina apporte depuis plusieurs années une contribution essentielle à l'avancement de la gastronomie québécoise. Depuis l'ouverture, en 1991, du Laurie Raphaël à Québec, ce défricheur utilise ses formidables qualités de technicien comme tremplin à une créativité culinaire toujours renouvelée. Animée par une curiosité constante, sa cuisine propose un équilibre savant entre rigueur des traditions et inventivité exploratoire. Le chef Vézina est aussi une personnalité médiatique aimée du public sur la foi de ses nombreuses collaborations télévisuelles et de la publication de cinq livres documentant son approche et sa passion. Après l'ajout d'un atelier d'enseignement au restaurant de Québec, un second Laurie Raphaël voit le jour à Montréal, en 2007, et devient rapidement l'une des meilleures tables de la métropole. Inépuisable, le coanimateur de l'émission *Les Chefs!* pratique la cuisine totale.

2050, rue Mansfield, Montréal

514 985.6072 laurieraphael.com

Lun-ven : 11 h 30 à 14 h | Tous les jours : 18 h à 22 h 30



■ À QUÉBEC ■

LE CLOCHER PENCHÉ

Ce joli bistro du quartier Saint-Roch propose une cuisine bien faite et sans artifices, inspirée par le travail passionné des artisans locaux qui le fournissent en produits de qualité. C'est ce qui s'appelle avoir l'esprit de clocher bien placé! Les copropriétaires cultivent aussi un humour savoureux, mis à profit dans leur menu Brunch où figurent des assiettes gourmandes aux noms ludiques tels que « L'abbé Chamel », « Monseigneur Papabile » ou « La sœur Volante ». « J'aime beaucoup aller bruncher à cet endroit, souligne Daniel Vézina. On y mange bien, dans une atmosphère décontractée et sans prétention. » Le commentateur enthousiaste d'un expert qui devrait faire pencher la balance pour ceux et celles qui hésitent encore.

203, rue Saint-Joseph Est, Québec

418 640.0597 clocherpenche.ca

Mar-ven: 11 h 30 à 14 h | Mar-sam: 17 h à 22 h
Sam-dim: 9 h à 14 h



■ À QUÉBEC ■

HOSAKA-YA RAMEN

La première brasserie japonaise de Québec remporte un franc succès dans le secteur en pleine effervescence de la rue Saint-Joseph. Ne vous y trompez pas, les *ramen* servis ici n'ont rien à voir avec les sachets offerts dans nos épicereries. Hosaka-Ya en prépare des versions haut de gamme à partir de bouillons variés et de pâtes d'une fraîcheur savoureuse. On y retrouve également d'autres plats typiques de l'empire du soleil levant tels que les *gyozas* (raviolis) et *tsumamis* (tapas japonais). Impressionné par la qualité des mets proposés, Daniel Vézina s'y est arrêté à quelques reprises. « Les trois frères du Hosaka-Ya ont repris les traditions culinaires de leur mère, souligne-t-il. C'est vraiment bon et j'aime bien le cachet un peu *underground* de cet endroit. » Une petite bulle d'urbanité asiatique au cœur de Saint-Roch.

75, rue Saint-Joseph Est, Québec

418 780.1903 hosaka-ya.com

Mar-ven: 11 h 30 à 14 h | Mar-sam: 17 h à 22 h



■ À HAVRE-SAINT-PIERRE ■

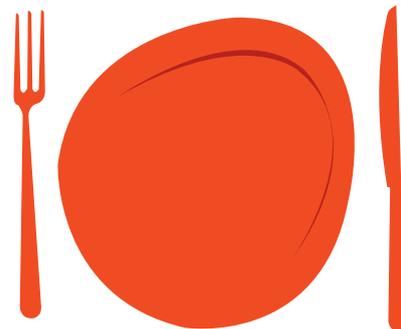
CHEZ JULIE

Il serait fou de se rendre à Havre-Saint-Pierre sans prendre le temps de goûter la fraîcheur des produits de la mer provenant des eaux foisonnantes du golfe Saint-Laurent. Chez Julie est sans contredit l'adresse toute désignée pour qui veut en profiter pleinement. Le homard, le crabe, les pétoncles et poissons variés y sont apprêtés en toute simplicité, mettant ainsi en valeur leurs qualités premières. « Une pizza aux fruits de mer de Chez Julie, c'est vraiment mémorable! », s'exclame le patron du Laurie Raphaël, amateur de pêche et de bons poissons. Pour vivre une expérience inoubliable, optez pour l'assiette du pêcheur dans laquelle « s'ébattent » un homard entier, des fruits de mer, un crabe et trois filets de poissons. Pour goûter la Côte-Nord sans réserve.

1023, rue Dulcinée, Havre-Saint-Pierre

418 538.3070

Tous les jours: 16 h à 22 h



■ VÉGÉTARIEN ■

CRUDESSENCE

Plus qu'un simple restaurant, Crudessence est un état d'esprit. Ouvert par des pionniers du mouvement végétalien et de l'alimentation vivante, ce concept regroupe deux restaurants et bars à jus avec boutiques attenantes, une école et un service de traiteur. « Nous optons pour une approche culinaire végétalienne, biologique, essentiellement crue, sans gluten et faite à la main, qui privilégie les fournisseurs et les maraîchers équitables », lit-on dans le manifeste du restaurant. Qui a dit qu'une telle cuisine était ennuyeuse? Laissez-vous tenter par des spécialités comme le sandwich BLT au bacon d'aubergine, l'Om Burger à base de champignons et tomates séchées, ou les classiques lasagnes au pesto. « On ne peut pas toujours manger des tartares ou du foie gras », remarque judicieusement le chef Vézina. Voilà un premier pas à faire vers les grands crus.

105, rue Rachel Ouest, Montréal

514 510.9299 crudessence.com

Dim-mer: 11 h à 21 h | Jeu-sam: 11 h à 22 h



■ PÂTISSERIE ■

GASCOGNE

Toujours classique et de bon goût, Gascogne est l'endroit par excellence pour qui apprécie le meilleur de la tradition pâtissière française. Refusant les modes éphémères, cette maison familiale s'applique à perfectionner ce qu'elle sait le mieux faire : offrir des bouchées de plaisir concentré à la clientèle de ses cinq établissements. Fondée en 1957 par Francis Cabanes et toujours gérée par la famille, Gascogne reste fidèle à son approche, sous la direction experte du chef pâtissier Philippe Labbé. Les charlottes, mille-feuilles, tartes aux fruits et autres incontournables de la bonne pâtisserie se présentent ici sous leur meilleur jour. Connaissant le respect de Daniel Vézina pour les bases bien maîtrisées, il n'est pas surprenant de savoir qu'il aime s'y arrêter.

273, av. Laurier Ouest, Montréal

514 490.0235 degascogne.com

Lun-ven : 8 h à 19 h | Sam : 8 h à 18 h | Dim : 8 h à 17 h 30



■ À QUÉBEC ■

ÉPICERIE EUROPÉENNE

Avec plus de 50 années d'histoire, l'Épicerie européenne n'est pas aussi vieille que les murs du faubourg Saint-Jean-Baptiste, mais son cachet est tout aussi séduisant. Premier magasin d'alimentation spécialisé dans les produits d'importation à Québec, la boutique a traversé les époques sans afficher une ride. Ayant pris la relève de ses parents, Gianni Colarusso perpétue la tradition en misant sur la qualité du service et sur un éventail de produits distinctifs. Les spécialités – jambon de Parme, *serrano* espagnol et jambon de Bayonne – ont ici un goût qu'on ne retrouve nulle part ailleurs dans la Capitale. « C'est vraiment à cet endroit qu'on peut se procurer les meilleurs jambons, affirme le chef Vézina. Leurs saucissons et leur gamme complète de charcuteries sont sans équivalent. » Fidèle à ses origines italiennes, l'Épicerie européenne propose aussi un superbe choix d'huiles d'olive.

560, rue Saint-Jean, Québec

418 529.4847 epicerie-europeenne.com

Lun-mer: 9 h à 18 h | Jeu-ven: 9 h à 19 h
Sam: 9 h à 17 h | Dim: 11 h à 17 h



Confessions de chefs – Leurs meilleures adresses

■ BOUCHERIE ■

CLAUDE ET HENRI

Les multiples comptoirs de boucherie du marché Atwater figurent parmi les meilleurs de Montréal en ce qui a trait aux coupes et à la qualité générale des produits. Daniel Vézina jette son dévolu sur Claude et Henri, dont la boutique est située au deuxième étage. « J'ai établi une bonne relation avec le boucher, explique-t-il. Ce gars-là est vraiment dans une classe à part pour son savoir-faire en matière de coupe. C'est même lui qui m'a montré comment faire du tartare à partir de la bavette. » L'endroit est également réputé pour la qualité de son bœuf « vieilli 28 jours », dont la tendreté est hors du commun. En plus des viandes, on retrouve aussi une belle variété de volaille et de gibier à cette adresse où les bons conseils sont légion.

Marché Atwater – 138, av. Atwater, Montréal

514 933.0386

Lun-mer: 8 h à 18 h | Jeu: 8 h à 19 h
Ven: 8 h à 20 h | Sam: 7 h à 17 h | Dim: 8 h à 17 h



Confessions de chefs – Leurs meilleures adresses

■ POISSONNERIE ■

LA MER

À la fois grossiste et détaillant, La Mer est un incontournable pour quiconque désire mettre la main sur des poissons et des fruits de mer haut de gamme. Les chefs ne s'y trompent pas et ils sont nombreux – comme Daniel Vézina – à venir s'y approvisionner régulièrement. La raison est simple: l'entreprise de la famille Katsoulis propose un choix inégalé de produits d'une fraîcheur irréprochable. Depuis la fin des années 1960, La Mer a en effet mis en place un réseau d'approvisionnement incomparable, lui permettant d'offrir le *nec plus ultra* à ses clients. À votre prochain arrêt au comptoir, situé à l'ombre du pont Jacques-Cartier, n'hésitez pas à vous renseigner. « Pour profiter du meilleur choix, il faut y aller en début de semaine, quand le gros des arrivages se fait », conseille le chef Vézina.

1840, boul. René-Lévesque Est, Montréal

■
514 522.3003 lamer.ca

■
Lun-ven : 9 h à 19 h | Sam : 8 h à 18 h | Dim : 10 h à 17 h



■ À QUÉBEC ■

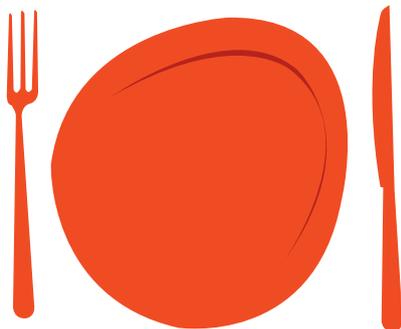
BOUCHERIE MARCEL LABRIE

Quand Daniel Vézina reçoit chez lui, à Québec, il passe souvent faire des emplettes aux Halles du Petit Quartier. « On y trouve une grande diversité de produits : chocolat, pain, légumes, poissons, etc., tous de la meilleure qualité », confirme le chef. Au cœur de la coquette rue Cartier, cette galerie marchande à dimension humaine héberge, entre autres, la boucherie Marcel Labrie, un des commerces de prédilection de Daniel, qui y trouve toujours des coupes de viande de haut niveau. Et pour ceux qui n'ont pas le talent du chef Vézina, Marcel Labrie offre quelques mets préparés sur place, comme des pâtés à la viande, des cretons et des saucisses. On peut également s'y procurer du gibier et des volailles de première qualité.

1191, av. Cartier, Québec

418 688.1635 hallesdupetitquartier.com
418 523.2022 (Boucherie Marcel Labrie)

Lun-mer : 9 h à 18 h | Jeu-ven : 9 h à 19 h
Sam : 9 h à 17 h | Dim : 11 h à 17 h



DANIEL VÉZINA

craque pour

■ ■ ■

PLAISIR COUPABLE

DUNN'S FAMOUS

« J'aime m'y retrouver avec des amis, en fin de soirée, pour manger un *smoked meat* avec une poutine au poivre vert. »

dunnsfamous.com

Tous les jours : 24 h sur 24

À QUÉBEC

JEF POISSONNERIE

« Je la recommande à tous mes amis. »

223, rue Saint-Joseph Est, Québec

418 523.3474

jefpoissonnerie.com

Mar-mer : 10 h à 18 h 30

Jeu-ven : 10 h à 20 h

Sam : 10 h à 18 h | Dim : 11 h à 18 h

À COPENHAGUE

NOMA

93 Strandgade, Copenhague

45 3296 3297

noma.dk

Lun-sam : 18 h à 1 h

Mar à sam : midi à 13 h 30

GUILLAUME VIGNOLA

IANNICK LESSARD



*Il ne nous
reste qu'une
heure à vivre.
Nous mangeons...
un steak de
l'artisan-boucher
Marc Bourq.*

BISTRO LUSTUCRU

Après avoir fait leurs classes ensemble pendant plusieurs années, Guillaume Vignola et Yannick Lessard ont misé sur leur amour des tartares et autres mets crus pour lancer leur établissement à l'été 2010. Ce bistro chic et décontracté ne se limite cependant pas aux spécialités de son « bar à cru », mais propose aussi une variété de plats cuits, créés sur mesure pour vous mettre l'eau à la bouche. Chose certaine, on se régale avec un bonheur égal, tant ce duo de chefs fait preuve d'une constante créativité, avec ou sans cuisson. Servie dans une ambiance animée et joliment accompagnée de vins d'importation privée, cette cuisine du marché exploite à merveille la fraîcheur des produits saisonniers. Pour une expérience du meilleur cru, offrez-vous « La totale! », un menu dégustation qui vous ne laissera pas froid.

5159, av. du Parc, Montréal

514 439.6701 bistolustucru.com

Lun-mer : 17 h à 22 h 30 | Jeu-sam : 17 h à 23 h 30



■ PETIT DÉJEUNER ■

AU PAIN PERDU

Ce repaire discret du Plateau est reconnu pour son ambiance chaleureuse et ses petits déjeuners pour lesquels on se lèverait tôt tous les jours. Normal, puisque le premier repas de la journée est la spécialité de la maison. « Les plats sont copieux et tout y est fait maison : jambon, "bines", sauces, etc. Les produits frais y sont bien travaillés », souligne Iannick Lessard. Laissez-vous tenter par les Douceurs de Mélissa, les Folies de Valmont et autres classiques au menu ou, mieux encore, découvrez les délicieux plats du jour affichés sur l'ardoise. Le week-end comme la semaine, manger au Pain Perdu est un plaisir qu'on aime retrouver.

4489, rue de la Roche, Montréal

514 527.2900 pistouedejeuner.ca

Lun-sam : 7 h à 15 h | Dim : 8 h à 15 h 30



■ FIN DE SOIRÉE ■

BIG IN JAPAN

Oubliez les idées toutes faites sur le Japon. Les brasseries nippones bousculent nos perceptions quant à l'omniprésence des sushis au pays du soleil levant. Ici, le poisson cru se fait harakiri face au porc croustillant et autres grillades qui règnent en maître dans ce restaurant à ne pas confondre avec son *alter ego* – version bar – situé un peu plus au nord, boulevard Saint-Laurent. Dans sa version brasserie, Big In Japan n'en constitue pas moins l'endroit idéal pour terminer la soirée en dégustant quelques bouchées, généreusement arrosées de saké ou de cocktails variés. Faites-en l'expérience, puis criez *Yatta!*

3723, boul. Saint-Laurent, Montréal

■
514 847.2222 biginjapan.ca

■
Lun-ven : 11 h à 3 h | Sam-dim : 16 h à 3 h



■ APORTEZ VOTRE VIN ■

LE BLEU RAISIN

Dans son menu évoluant au gré des saisons, le Bleu Raisin fait la part belle aux ingrédients du terroir québécois, qu'il marie aux classiques français dans une cuisine savoureuse et inventive. Le chef-propriétaire Frédéric Mey est un véritable maître des agencements de saveurs, et cette virtuosité s'exprime avec flair dans son menu dégustation. « On n'est jamais déçus au Bleu Raisin », lancent les chefs du Bistro Lustucru, reconnaissant la créativité en cuisine et la remarquable longévité de l'établissement. Compte tenu de la formule « Apportez votre vin », peu d'endroits peuvent rivaliser avec un tel niveau de gastronomie à un si bon rapport qualité-prix.

5237, rue Saint-Denis, Montréal

■
514 271.2333

■
Lun-ven : à partir de 17 h 30



■ AU BIC ■

AUBERGE DU MANGE GRENOUILLE

Depuis près d'un quart de siècle, cette auberge bucolique et baroque enchante tous ceux qui en passent le seuil. Le décor est théâtral, mais l'ambiance est ouatée et le service, aimable et efficace. Et que dire du menu de cet établissement trois fois lauréat national aux Grands Prix du tourisme québécois? Flanc de sanglier, concombre, radis marinés et citron vert ; omble de Gaspé, poireau, mousse de pomme verte, lard et grains de moutarde ; tartelette soufflée au chocolat, orange confite, balsamique, parfait au chocolat et anis : rien de tel que des noms de mets pour faire saliver. Et lorsqu'on voit, à travers les grandes fenêtres de la salle à manger, le soleil se coucher sur les îles du Bic, on se dit que le paradis n'est peut-être pas sur Terre, mais qu'il n'en est pas loin.

148, rue Sainte-Cécile, Le Bic

418 736.5656 aubergedumangegrenouille.qc.ca

Tous les jours : 11 h 30 à 21 h



■ RESTAURANT DE SPÉCIALITÉS ■

MALHI

Pour une immersion totale dans les saveurs de l'Inde, plus précisément celles de la province du Punjab, rien ne vaut les plats savoureux de Malhi. Trésor méconnu du quartier Parc-Extension, ce restaurant à l'ambiance informelle régale les initiés avec des mets traditionnels et authentiques. Les caris, kormas et tandooris rivalisent d'arômes subtils et réconfortants, tout comme la soupe dhal, classée parmi les plus exquises à être préparées sous nos latitudes. Bien que Catherine Deneuve ait célébré son anniversaire à cette modeste adresse – comme l'affirme le site Web, photo à l'appui –, nul besoin d'être une star pour profiter de cette adresse petit budget. Avis aux papilles fragiles: le menu a du piquant!

880, rue Jarry Ouest, Montréal

514 273.0407 malhisweets.ca

Lun-dim: 11 h à 15 h | 16 h 30 à 22 h



■ À SAINT-LOUIS-DE-GONZAGUE ■

ÉLEVAGES PÉRIGORD

Fervents adeptes de canard, Guillaume Vignola et Iannick Lessard n'ont que de bons mots pour les produits offerts par Élevages Périgord. « C'est vraiment le meilleur canard jamais servi à notre table, professent-ils à l'unisson. Le produit est d'une fraîcheur remarquable et le foie gras mérite qu'on s'y arrête. » Fleuron de la Montérégie, la ferme de Saint-Louis-de-Gonzague, au sud de Montréal, propose ses produits et autres gourmandises de la région au comptoir. La tradition du sud-ouest de la France est ici portée à sa plus fine expression, avec une sensibilité propre au terroir québécois.

228, rue Principale, Saint-Louis-de-Gonzague

450 377.8766 palmedor.ca

Lun-ven: 9 h à 17 h 30

Sam: 9 h à 17 h



■ TAPAS ■

PINTXO

Cette charmante adresse tire son nom des pintxos (prononcer la dernière syllabe « cho »), de savoureuses petites bouchées basques. Contrairement aux tapas classiques, les pintxos se consomment en portions individuelles. Le chef-propriétaire Alonso Ortiz propose plus d'une trentaine d'interprétations de son cru, réalisées à partir d'ingrédients aussi variés que la pieuvre, le fromage, l'œuf ou la charcuterie. Ces bouchées se dégustent comme une succession de petites explosions de saveur, soit pour un repas complet ou dans le cadre d'un menu dégustation, en prélude à l'un des mets typiquement espagnols figurant sur la liste des plats principaux. Avec son ambiance intimiste et son invitante sélection de vins espagnols, Pintxo est l'endroit rêvé pour échapper à la folie urbaine.

256, rue Roy Est, Montréal

514 844.0222 pintxo.ca

Lun-sam : 18 h à 23 h

Mer-ven : 12 h à 14 h | Dim : 18 h à 22 h



■ CAFÉ ■

CAFFÈ IN GAMBA

Spécialisé dans les mélanges espressos, ce café du Mile-End s'approvisionne chez les meilleurs torréfacteurs pour offrir une sélection unique de produits haut de gamme aux noms évocateurs: Intelligentsia, Zoka, Novo et Vergnano. Véritable sommité en matière de café, le propriétaire se fait une fierté de proposer un élixir préparé dans le plus grand respect de la tradition italienne. Pour mieux en apprécier le résultat, rien ne vaut le plaisir de s'installer dans un des confortables divans placés devant le foyer, ou encore sur la terrasse à la belle saison. Un menu de salades et de paninis, complété par un choix de desserts italiens, saura combler vos appétits.

5263, av. du Parc, Montréal

514 656.6852 cafeingamba.com

Lun-ven : 8 h à 22 h | Sam-dim : 9 h à 22 h



■ VIANDES ■

LE MARCHAND DU BOURG

Beaucoup de gens l'ignorent, mais une pièce de bœuf doit être vieillie pour atteindre un degré de tendreté acceptable. Pour l'artisan-boucher Marc Bourg, le minimum n'est pas une option et mieux vaut pousser le principe à son extrême. Pour lui, le temps est une dimension essentielle. Ses pièces de viande sont toutes vieilles plusieurs semaines, parfois même jusqu'à un an. Dans sa boutique à l'image d'un étal du début du siècle dernier, on retrouve ainsi les grands crus du bœuf, qu'il coupe lui-même, morceau par morceau, pour vous offrir le summum des plaisirs carnivores. « J'ai déjà acheté une pièce vieillie de 40 jours et j'ai hâte de récidiver avec une de 120 jours. C'est tout simplement le champagne des steaks! », s'exclame Iannick Lessard.

1661, rue Beaubien Est, Montréal

514 439.3373 marchanddubourg.com

Mer-sam: 11 h à 19 h | Dim: 11 h à 17 h



Confessions de chefs – Leurs meilleures adresses

GUILLAUME VIGNOLA ET IANNICK LESSARD *craquent pour*

■ ■ ■

PLAISIR COUPABLE

« Du *Kraft Dinner* à la saucisse, gratiné! », confessent les deux chefs à l'unisson.

CHARCUTERIE

WILLIAM J. WALTER

Une trentaine de succursales
à travers le Québec
williamjwalter.com

5 À 7

M SUR MASSON

2876, rue Masson, Montréal
514 678.2999

msurmasson.com

Lun-ven: 11 h 30 à 22 h
Sam: 17 h 30 à 22 h
Dim: 10 h à 15 h

INDEX DES MEILLEURES ADRESSES DES CHEFS

- 10 **GIOVANNI APOLLO**
Apollo
- 12 Auberge Saint-Gabriel *Montréal*
- 14 Whisky Café *Montréal*
- 15 Caffè Italia *Montréal*
- 16 Casa Tapas *Montréal*
- 18 La fromagerie Hamel *Montréal*
- 20 Ferme Bourgeois *Saint-Canut*
- 21 Café international *Montréal*
- 22 Boucherie Prince Noir *Montréal*
- 23 L'ardoise *Sainte-Thérèse*
- 23 Pierre Gagnaire *Paris*
- 24 **JEAN-FRANÇOIS BARIL**
Globe
- 26 Le Vieux Vélo *Montréal*
- 28 Omma *Outremont*
- 29 Le Comptoir *Montréal*
- 30 Pullman *Montréal*
- 32 La Coureuse des grèves
Saint-Jean-Port-Joli
- 33 The Noodle Factory *Montréal*
- 34 Fernando *Montréal*
- 36 Chocolats Geneviève Grandbois
Montréal et Brossard
- 38 Chez Nino *Montréal*
- 39 Rôtisseries Saint-Hubert *au Québec*
- 39 Gus *Montréal*
- 39 Vij's *Vancouver*
- 40 **GRAZIELLA BATTISTA**
Graziella
- 42 Falero *Montréal*
- 44 Ferme Morgan *Weir*
- 45 Les Jardins sauvages
Saint-Roch-de-l'Achigan
- 46 La Chronique *Montréal*
- 48 La table des Roy *Îles-de-la-Madeleine*
- 50 Pâtisserie de Nancy *Montréal*
- 52 Au Petit Poucet *Val-David*
- 53 L'Express *Montréal*
- 53 Asador Etxebarri *Atxondo (Espagne)*
- 54 **GUILLAUME CANTIN**
Les 400 coups
- 56 Mais *Montréal*
- 58 Lawrence *Montréal*
- 59 Park *Westmount*
- 60 Bistro Le Petit Alep *Montréal*
- 62 Café St-Henri *Montréal*
- 63 Fou du cochon *La Pocatière*
- 64 Laloux *Montréal*
- 66 Le Pain dans les voiles *Montréal*
- 68 Rhubarbe *Montréal*
- 69 Dépanneur Le Pickup *Montréal*
- 69 Mangiafoco *Montréal*
- 69 Flocons de sel *Megève*
- 70 **VINCENT CHATELAIS**
Le Quartier Général
- 72 Maison Boulud *Montréal*
- 74 La Boîte gourmande *Montréal*
- 75 Les Zèbres *Val-David*
- 76 Sushi & Dépanneur *Montréal*
- 78 Flocon Espresso *Montréal*
- 79 Pizzeria Napoletana *Montréal*
- 80 La Maison Cakao *Montréal*
- 82 Le Fromentier *Montréal*
- 84 Boucherie Champfleuri *Montréal*
- 85 Ghandi *Montréal*
- 85 Première Moisson *Montréal*
- 86 **JÉRÔME FERRER**
Restaurant Europea
- 88 Tri Express *Montréal*
- 90 Bravi *Longueuil*

- 91 La Colombe *Montréal*
 92 Christophe Morel maître chocolatier
Montréal
 94 Esprithé *Montréal*
 95 Soares et Fils *Montréal*
 96 Boucherie de Tours *Montréal*
 98 Le Garde-manger de François
Chambly
 99 Chez Schwartz *Montréal*
 99 Espace MC *Québec*
 99 Per Se *New York*

100 JULIEN JORÉ

Au Petit Extra

- 102 Le Toasteur *Montréal*
 104 Chez Claudette *Montréal*
 105 Pikolo Espresso Bar *Montréal*
 106 Le P'tit Plateau *Montréal*
 108 Au Cinquième Pêché *Montréal*
 109 Boucherie Viau *Hemmingford*
 110 Joe la Croûte *Montréal*
 112 Pho Tay Ho *Montréal*
 113 Paul Patate *Montréal*
 113 Le casse-croûte du connaisseur
Tadoussac
 113 Quay *Sydney*

114 MARC-ANDRÉ LAVERGNE

Accords

- 116 Le Chien fumant *Montréal*
 118 Satay Brothers *Montréal*
 119 L'Échoppe des fromages *Saint-Lambert*
 120 Camellia Sinensis *Montréal et Québec*
 122 Eumatimi *Québec*
 123 L'Amour du pain *Boucherville*
 124 La Famille *Montréal*
 126 Grumman '78 *Montréal*
 127 Pas d'cochon dans mon salon
Montréal
 127 Chez Saint-Pierre *Le Bic*
 127 Acme *New York*

128 ALEXANDRE LOISEAU

Bistro Cocagne

- 130 Boutique Kusmi *Montréal*
 132 Beijing *Montréal*
 133 Café Myriade *Montréal*
 134 Yannick Fromagerie d'exception
Outremont, Dollard-des-Ormeaux, Saint-Jérôme, Québec
 136 L'Harmonie d'Asie *Montréal*
 137 Pâtisserie Laurent Pagès *Blainville*
 138 Seoul Chako *Montréal*
 139 Momofuku *New York, Toronto et Sydney*

140 HELENA LOUREIRO

Portus Calle

- 142 La Vieille Europe *Montréal*
 144 L'Express *Montréal*
 145 Les Anges Gourmets *Montréal*
 146 Toqué ! *Montréal*
 149 Da Emma *Montréal*
 148 Chez Louis *Montréal*
 150 La Planque *Québec*
 151 Bottega *Montréal*
 151 Leméac *Montréal*
 151 Alain Ducasse *Paris*

152 JEAN-BAPTISTE MARCHAND

La Fabrique

- 154 Chu Chai *Montréal*
 156 Le Couteau *Montréal*
 157 Bottega *Montréal*
 158 Dur à cuire *Longueuil*
 160 Birri et frères *Montréal*
 161 Crémy *Montréal*
 162 Miyako *Montréal*
 164 Le Lapin de Stanstead *Stanstead*
 165 Le Club Chasse et Pêche *Montréal*
 165 Société-Orignal *Montréal*
 165 Les Fleurs d'Anais
Grand-Saint-Esprit

166 ANTONIN MOUSSEAU-RIVARD

Le Contemporain

- 168 Boulangerie Marguerita Pizza
Montréal
 170 Cosmo *Montréal*
 171 En Cachette Speakeasy *Montréal*
 172 Maison Lebreux *Petite-Vallée*
 173 Boucherie Père et Fils *Montréal*
 174 Mr. Steer *Montréal*
 175 Brasserie Tonneau d'or *Montréal*
 176 Little Sheep Mongolian Hot Pot
Montréal et Brossard
 178 Mme Lee *Montréal*
 179 Chalet Bar-B-Q *Montréal*
 179 Arhoma *Montréal*
 179 Rubis rouge *Montréal*

180 THIERRY ROUYÉ

La Porte

- 182 Les Chocolats de Chloé *Montréal*
 184 Kouing Amann *Montréal*
 185 Les Cochons tout ronds
Îles-de-la-Madeleine
 186 Slovenia *Montréal*
 188 Boulangerie Guillaume *Montréal*
 189 Odessa poissonnier *Montréal*
 190 Un Amour des thés *Outremont*
 192 Pizzeria Magpie *Montréal*
 193 L'Hôtel Herman *Montréal*
 193 Maison Bras *Laguirole (France)*

194 DANIEL VÉZINA

Laurie Raphaël

- 196 Le Clocher penché *Québec*
 198 Hosaka-Ya Ramen *Québec*
 199 Chez Julie *Havre-Saint-Pierre*
 200 Crudessence *Montréal*
 202 Gascogne *Montréal*
 204 Épicerie européenne *Québec*
 205 Claude et Henri *Montréal*
 206 La Mer *Montréal*
 208 Boucherie Marcel Labrie *Québec*
 209 Dunn's Famous *Montréal*
 209 JEF Poesonnerie *Québec*
 209 Noma *Copenhague*

210 GUILLAUME VIGNOLA

ET IANNICK LESSARD

Bistro Lustucru

- 212 Au Pain Perdu *Montréal*
 214 Big In Japan *Montréal*
 215 Le Bleu Raisin *Montréal*
 216 Auberge du Mange Grenouille *Le Bic*
 218 Malhi *Montréal*
 219 Élevages Périgord
Saint-Louis-de-Gonzague
 220 Pintxo *Montréal*
 222 Caffè In Gamba *Montréal*
 224 Le Marchand du bourg *Montréal*
 225 William J. Walter *au Québec*
 225 M sur Masson *Montréal*

INDEX PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE

54 Les 400 coups *Montréal*

A

114 Accords *Montréal*
127 Acme *New York*
151 Alain Ducasse *Paris*
190 Un Amour des thés *Outremont*
123 L'Amour du pain *Boucherville*
145 LesANGES Gourmets *Montréal*
10 Apollo *Montréal*
23 L'ardoise *Sainte-Thérèse*
179 Arhoma *Montréal*
53 Asador Etxebarri *Atxondo (Espagne)*
216 Auberge du Mange Grenouille *Le Bic*
12 Auberge Saint-Gabriel *Montréal*
108 Au Cinquième Pêché *Montréal*
212 Au Pain Perdu *Montréal*
100 Au Petit Extra *Montréal*
52 Au Petit Poucet *Val-David*

B

132 Beijing *Montréal*
214 Big In Japan *Montréal*
160 Birri et frères *Montréal*
128 Bistrot Cognition *Montréal*
60 Bistrot Le Petit Alep *Montréal*
215 Le Bleu Raisin *Montréal*
74 La Boîte gourmande *Montréal*
157 Bottega *Montréal*
84 Boucherie Champfleuri *Montréal*
96 Boucherie de Tours *Montréal*
208 Boucherie Marcel Labrie *Québec*
173 Boucherie Père et Fils *Montréal*
20 Boucherie Prince Noir *Montréal*
109 Boucherie Viau *Hemmingford*
188 Boulangerie Guillaume *Montréal*
168 Boulangerie Marguerita Pizza *Montréal*
130 Boutique Kusmi *Montréal*
175 Brasserie Tonneau d'or *Montréal*
90 Bravi *Longueuil*

C

222 Caffè In Gamba *Montréal*
21 Café international *Montréal*
15 Caffè Italia *Montréal*
133 Café Myriade *Montréal*
62 Café St-Henri *Montréal*
120 Camellia Sinensis *Montréal et Québec*
16 Casa Tapas *Montréal*
113 Le casse-croûte du connaisseur *Tadoussac*
179 Chalet Bar-B-Q *Montréal*
104 Chez Claudette *Montréal*
199 Chez Julie *Havre-Saint-Pierre*
148 Chez Louis *Montréal*
38 Chez Nino *Montréal*
127 Chez Saint-Pierre *Le Bic*
99 Chez Schwartz *Montréal*
116 Le Chien fumant *Montréal*
182 Les Chocolats de Chloé *Montréal*
36 Chocolats Geneviève Grandbois *Montréal et Brossard*
154 Chu Chai *Montréal*
92 Christophe Morel maître chocolatier *Montréal*
46 La Chronique *Montréal*
205 Claude et Henri *Montréal*
196 Le Clocher penché *Québec*
165 Le Club Chasse et Pêche *Montréal*
185 Les Cochons tout ronds *Îles-de-la-Madeleine*
91 La Colombe *Montréal*
29 Le Comptoir *Montréal*
166 Le Contemporain *Montréal*
170 Cosmo *Montréal*
32 La Coureuse des grèves *Saint-Jean-Port-Joli*
156 Le Couteau *Montréal*
161 Crémy *Montréal*
200 Crudessence *Montréal*

D

149 Da Emma *Montréal*
69 Dépanneur Le Pickup *Montréal*
209 Dunn's Famous *Montréal*
158 Dur à cuire *Longueuil*

E

119 L'Échoppe des fromages *Saint-Lambert*
171 En Cachette Speakeasy *Montréal*
219 Élevages Périgord *Saint-Louis-de-Gonzague*
204 Épicerie européenne *Québec*
94 Esprithé *Montréal*
99 Espace MC *Québec*
122 Eumatimi *Québec*
144 L'Express *Montréal*

F

152 La Fabrique *Montréal*
42 Falero *Montréal*
124 La Famille *Montréal*
20 Ferme Bourgeois *Saint-Canut*
44 Ferme Morgan *Weir*
34 Fernando *Montréal*
165 Les Fleurs d'Anaïs *Grand-Saint-Esprit*
69 Flocons de sel *Megève*
78 Flocon Espresso *Montréal*
63 Fou du cochon *La Pocatière*
18 La fromagerie Hamel *Montréal*
82 Le Fromentier *Montréal*

G

98 Le Garde-manger de François *Chambly*
202 Gascogne *Montréal*
85 Ghandi *Montréal*
24 Globe *Montréal*
40 Graziella *Montréal*
126 Grumman '78 *Montréal*
39 Gus *Montréal*

H

136 L'Harmonie d'Asie *Montréal*
198 Hosaka-Ya Ramen *Québec*
193 L'Hôtel Herman *Montréal*

J

45 Les Jardins sauvages *Saint-Roch-de-l'Achigan*
209 JEF Poissonnerie *Québec*
110 Joe la Croûte *Montréal*

K

184 Kouing Amann *Montréal*

L

64 Laloux *Montréal*
164 Le Lapin de Stanstead *Stanstead*
194 Laurie Raphaël *Montréal et Québec*
58 Lawrence *Montréal*
151 Leméac *Montréal*
176 Little Sheep Mongolian Hot Pot *Montréal et Brossard*
210 Bistrot Lustucru *Montréal*

M

225 M sur Masson *Montréal*
56 Mais *Montréal*
72 Maison Boulud *Montréal*
193 Maison Bras *Laguiole (France)*
80 La Maison Cacao *Montréal*
172 Maison Lebreux *Petite-Vallée*
218 Malhi *Montréal*
69 Mangiafoco *Montréal*
224 Le Marchand du bourg *Montréal*
206 La Mer *Montréal*
162 Miyako *Montréal*
178 Mme Lee *Montréal*
139 MomoFuku *New York, Toronto et Sydney*
174 Mr. Steer *Montréal*

N

209 Noma *Copenhague*
33 The Noodle Factory *Montréal*

O

189 Odessa poissonnier *Montréal*
28 Omma *Outremont*

P

66 Le Pain dans les voiles *Montréal*
59 Park *Westmount*
127 Pas d'cochon dans mon salon *Montréal*

50 Pâtisserie de Nancy *Montréal*
137 Pâtisserie Laurent Pagès *Blainville*
113 Paul Patate *Montréal*
99 Per Se *New York*
112 Pho Tay Ho *Montréal*
23 Pierre Gagnaire *Paris*
105 Pikolo Espresso Bar *Montréal*
220 Pintxo *Montréal*
192 Pizzeria Magpie *Montréal*
79 Pizzeria Napoletana *Montréal*
150 La Planque *Québec*
180 La Porte *Montréal*
140 Portus Calle *Montréal*
85 Première Moisson *Montréal*
106 Le P'tit Plateau *Montréal*
30 Pullman *Montréal*

Q

70 Le Quartier Général *Montréal*
113 Quay *Sydney*

R

86 Restaurant Europa *Montréal*
68 Rhubarbe *Montréal*
39 Rôtisseries Saint-Hubert *au Québec*
179 Rubis rouge *Montréal*

S

118 Satay Brothers *Montréal*
138 Seoul Chako *Montréal*

186 Slovenia *Montréal*
95 Soares et Fils *Montréal*
165 Société-Orignal *Montréal*
76 Sushi & Dépanneur *Montréal*

T

48 La table des Roy *Îles-de-la-Madeleine*
102 Le Toasteur *Montréal*
146 Toqué! *Montréal*
88 Tri Express *Montréal*

V

39 Vij's *Vancouver*
142 La Vieille Europe *Montréal*
26 Le Vieux Vélo *Montréal*

W

14 Whisky Café *Montréal*
225 William J. Walter *au Québec*

Y

134 Yannick Fromagerie d'exception
*Outremont, Dollard-des-Ormeaux,
Saint-Jérôme, Québec*

Z

75 Les Zèbres *Val-David*

INDEX PAR CATÉGORIE

5 à 7

225 M sur Masson *Montréal*
178 Mme Lee *Montréal*
30 Pullman *Montréal*
14 Whisky Café *Montréal*

Apportez votre vin

215 Le Bleu Raisin *Montréal*
91 La Colombe *Montréal*
106 Le P'tit Plateau *Montréal*
136 L'Harmonie d'Asie *Montréal*

Boucherie

84 Boucherie Champfleuri *Montréal*
208 Boucherie Marcel Labrie *Québec*
173 Boucherie Père et Fils *Montréal*
22 Boucherie Prince Noir *Montréal*
94 Boucherie de Tours *Montréal*
109 Boucherie Viau *Hemmingford*
205 Claude et Henri *Montréal*
122 Eumatimi *Québec*
28 Fernando *Montréal*
224 Le Marchand du bourg *Montréal*
186 Slovenia *Montréal*

Boulangerie

123 L'Amour du pain *Boucherville*
145 Les Anges Gourmets *Montréal*
179 Arhoma *Montréal*
188 Boulangerie Guillaume *Montréal*
98 Le Garde-manger de François
Chambly
110 Joe la Croûte *Montréal*
66 Le Pain dans les voiles *Montréal*
50 Pâtisserie de Nancy *Montréal*

Brunch

58 Lawrence *Montréal*
179 Rubis rouge *Montréal*
102 Le Toasteur *Montréal*

Café

133 Café Myriade *Montréal*
62 Café St-Henri *Montréal*
222 Caffè In Gamba *Montréal*
15 Caffè Italia *Montréal*
156 Le Couteau *Montréal*
78 Flocon Espresso *Montréal*
105 Pikolo Espresso Bar *Montréal*

Charcuteries

185 Les Cochons tout ronds
Îles-de-la-Madeleine
29 Le Comptoir *Montréal*
63 Fou du cochon *La Pocatière*
85 Première Moisson *Montréal*
186 Slovenia *Montréal*
142 La Vieille Europe *Montréal*
225 William J. Walter *au Québec*

Chocolats

182 Les Chocolats de Chloé *Montréal*
36 Chocolats Geneviève Grandbois
Montréal et Brossard
92 Christophe Morel maître chocolatier
Montréal
80 La Maison Cakao *Montréal*

En famille

46 La Chronique *Montréal*
39 Gus *Montréal*
193 L'Hôtel Herman *Montréal*

Épicerie

204 Épicerie européenne *Québec*
95 Soares et Fils *Montréal*

Fin de soirée

132 Beijing *Montréal*
214 Big In Japan *Montréal*
104 Chez Claudette *Montréal*

- 116 Le Chien fumant *Montréal*
 171 En Cachette Speakeasy *Montréal*
 53 L'Express *Montréal*
 56 Mais *Montréal*

Fromages

- 119 L'Échoppe des fromages
Saint-Lambert
 18 La fromagerie Hamel *Montréal*
 82 Le Fromentier *Montréal*
 142 La Vieille Europe *Montréal*
 134 Yannick Fromagerie d'exception
*Outremont, Dollard-des-Ormeaux,
 Saint-Jérôme, Québec*

Fruits et légumes

- 160 Birri et frères *Montréal*
 148 Chez Louis *Montréal*
 38 Chez Nino *Montréal*
 165 Les Fleurs d'Anaïs
Grand-Saint-Esprit
 43 Les Jardins sauvages
Saint-Roch-de-l'Achigan
 165 Société-Original *Montréal*

Gibier

- 20 Boucherie Prince Noir *Montréal*
 28 Fernando *Montréal*

Lapin

- 164 Le Lapin de Stanstead *Stanstead*

Pâtisserie

- 161 Crémy *Montréal*
 202 Gascogne *Montréal*
 184 Kouing Amann *Montréal*
 48 Pâtisserie de Nancy *Montréal*
 137 Pâtisserie Laurent Pagès *Blainville*
 68 Rhubarbe *Montréal*

Petit déjeuner

- 212 Au Pain Perdu *Montréal*
 74 La Boîte gourmande *Montréal*
 170 Cosmo *Montréal*
 124 La Famille *Montréal*
 151 Leméac *Montréal*
 182 Kouing Amann *Montréal*
 26 Le Vieux Vélo *Montréal*

Pizza

- 157 Bottega *Montréal*
 168 Boulangerie Marguerita Pizza
Montréal
 21 Café international *Montréal*
 69 Mangiafoco *Montréal*
 192 Pizzeria Magpie *Montréal*

Plaisir coupable

- 139 Beijing *Montréal*
 151 Bottega *Montréal*
 113 Le casse-croûte du connaisseur
Tadoussac
 99 Chez Schwartz *Montréal*
 69 Dépanneur Le Pickup *Montréal*
 209 Dunn's Famous *Montréal*
 51 L'Express *Montréal*
 174 Mr. Steer *Montréal*
 127 Pas d'cochon dans mon salon
Montréal
 113 Paul Patate *Montréal*
 39 Rôtisseries Saint-Hubert *au Québec*

Poissons et fruits de mer

- 42 Falero *Montréal*
 209 JEF Poissonnerie *Québec*
 206 La Mer *Montréal*
 189 Odessa poissonnier *Montréal*

Resto du coin

- 108 Au Cinquième Pêché *Montréal*
 28 Omma *Outremont*
 118 Satay Brothers *Montréal*
 76 Sushi & Dépanneur *Montréal*

Secret bien gardé

- 60 Bistro Le Petit Alep *Montréal*
 175 Brasserie Tonneau d'or *Montréal*

Sortie en groupe

- 12 Auberge Saint-Gabriel *Montréal*
 149 Da Emma *Montréal*
 79 Pizzeria Napoletana *Montréal*

Souper romantique

- 179 Chalet Bar-B-Q *Montréal*
 165 Le Club Chasse et Pêche *Montréal*
 64 Laloux *Montréal*

- 72 Maison Boulud *Montréal*
 146 Toqué! *Montréal*

Restaurants dans le monde

- 127 Acme *New York*
 151 Alain Ducasse *Paris*
 53 Asador Etxebarri *Atxondo (Espagne)*
 69 Flocons de sel *Megève*
 193 Maison Bras *Laguirole (France)*
 139 Momofuku *New York, Toronto et
 Sydney*
 209 Noma *Copenhague*
 99 Per Se *New York*
 23 Pierre Gagnaire *Paris*
 113 Quay *Sydney*
 39 Vij's *Vancouver*

Restaurant de spécialités

- 126 Grumman'78 *Montréal*
 85 Ghandi *Montréal*
 176 Little Sheep Mongolian Hot Pot
Montréal et Brassard
 218 Malhi *Montréal*
 33 The Noodle Factory *Montréal*
 112 Pho Tay Ho *Montréal*
 138 Seoul Chako *Montréal*

Sushis

- 162 Miyako *Montréal*
 59 Park *Westmount*
 88 Tri Express *Montréal*

Tapas

- 16 Casa Tapas *Montréal*
 220 Pintxo *Montréal*

Thé

- 190 Un Amour des thés *Outremont*
 130 Boutique Kusmi *Montréal*
 120 Camellia Sinensis
Montréal et Québec
 94 Esprithé *Montréal*

Volaille

- 96 Boucherie de Tours *Montréal*
 219 Élevages Périgord
Saint-Louis-de-Gonzague
 20 Ferme Bourgeois *Saint-Canut*
 44 Ferme Morgan *Weir*
 24 Fernando *Montréal*

Végétarien

- 154 Chu Chai *Montréal*
 200 Crudessence *Montréal*

INDEX DES ÉTABLISSEMENTS EN DEHORS DE MONTRÉAL



- 123 L'Amour du pain *Boucherville*
23 L'ardoise *Sainte-Thérèse*
216 Auberge du Mange Grenouille *Le Bic*
52 Au Petit Poucet *Val-David*
208 Boucherie Marcel Labrie *Québec*
109 Boucherie Viau *Hemmingford*
90 Bravi *Longueuil*
120 Camellia Sinensis *Québec*
113 Le casse-croûte du connaisseur
Tadoussac
199 Chez Julie *Havre-Saint-Pierre*
127 Chez Saint-Pierre *Le Bic*
36 Chocolats Geneviève Grandbois
Brossard
196 Le Clocher penché *Québec*
185 Les Cochons tout ronds
Îles-de-la-Madeleine
32 La Coureuse des grèves
Saint-Jean-Port-Joli
158 Dur à cuire *Longueuil*
119 L'Échoppe des fromages
Saint-Lambert
219 Élevages Périgord
Saint-Louis-de-Gonzague
20 Ferme Bourgeois *Saint-Canut*
44 Ferme Morgan *Weir*
- 204 Épicerie européenne *Québec*
99 Espace MC *Québec*
122 Eumatimi *Québec*
165 Les Fleurs d'Anais
Grand-Saint-Esprit
63 Fou du cochon *La Pocatière*
98 Le Garde-manger de François
Chambly
198 Hosaka-Ya Ramen *Québec*
45 Les Jardins sauvages
Saint-Roch-de-l'Achigan
209 JEF Poissonnerie *Québec*
164 Le Lapin de Stanstead *Stanstead*
194 Laurie Raphaël *Québec*
176 Little Sheep Mongolian Hot Pot
Brossard
172 Maison Lebreux *Petite-Vallée*
137 Pâtisserie Laurent Pagès *Blainville*
150 La Planque *Québec*
39 Rôtisseries Saint-Hubert *au Québec*
48 La table des Roy *Îles-de-la-Madeleine*
225 William J. Walter *au Québec*
134 Yannick Fromagerie d'exception
Dollard-des-Ormeaux, Saint-Jérôme, Québec
75 Les Zèbres *Val-David*

