

le journal de montréal

34 **CALA** LE JOURNAL DE MONTRÉAL • SAMEDI 10 SEPTEMBRE 2011

ACTUALITÉS GOURMANDES

THIERRY DARAIZE
Collaboration spéciale



De délicieux acras à déguster dans le cadre des saveurs de la Martinique.

À vos agendas !

Martinique Gourmande de retour à Montréal
Jusqu'au 25 septembre, 15 établissements de Montréal vous proposent de déguster les saveurs de la Martinique pour une 4^e édition. Ces restaurants et bars ajoutent pour l'occasion plats et rhums martiniquais à leur carte afin d'initier vos papilles aux saveurs exotiques et raffinées de la Martinique. Vous pourrez ainsi goûter aux acras, au colombo de poulet, au blanc-manger coco, blaff, au gratin de patates douces et à d'autres plats typiques. Les établissements hôtes de cet événement sont : le Bistro Cocagne, Carte Blanche, Chez Chose, La Coupole, L'Entiché, le Gainzbar, L'Incrédible, le Lab, comptoir à cocktails, le Lustucru, le Manoir des Sables, le Piton de la Fournaise, Le Renard, le Roy pendu, le Station F et Vertige. À noter, c'est en partenariat avec la Tablee des chefs que le Comité

martiniquais du tourisme tient cette présente édition et, pour chaque plat vendu, un montant sera versé à cet organisme québécois à but non lucratif qui vient en aide aux familles dans le besoin.
Pour plus d'information : www.martiniquegourmande.ca
De la grande visite au Europea à Tint l'autorise, le restaurant Barouca, membre de la chaîne des Relais & Châteaux, accueillera plusieurs grands chefs de renommée internationale. Au cours d'un repas de cinq ou six services, vous pourrez donc déguster la cuisine de chefs de grand talent. Le 13 septembre, c'est le grand maître cuisinier Hiroshi Yamaguchi, du Relais & Châteaux Robo Kinoko Hotel, situé dans la ville de Kobe, au Japon, qui sera fier d'évoquer sa cuisine épurée et saine. Sa devise : « Manger vital, manger frais ». Ça promet !

Pour plus d'information : 514-709-9229
Les vendanges sur la Route des vins de Bromus-Mitessopal
Du 18 septembre au 18 octobre, cette belle région de Québec vous proposera de goûter au fruit des vendanges sous plusieurs formes. Dans les différents vignobles, vous pourrez, entre autres, vous familiariser avec les étapes de fabrication du vin, et déguster des produits régionaux et des grillades sur arrosés de vin. Les vendanges seront offertes dans plusieurs restaurants de la région, et vous pourrez même profiter de soins de vitinothérapie dans les spas.
Pour voir tout ce qui s'offre à vous en cours de route, visitez le site www.lavoie-tobacco.ca

Dans l'air du temps !

KITCHENETTE ★★★

Coup de langue :
Cade, ambiance et cuisine attrayante !

Coup de tchouss :
avec un peu de vigueur, le droit à l'erreur est mince !

La charmante Nathalie Doucet, qui fut jadis au fameux restaurant SOTO, dirige maintenant, avec son conjoint et chef cuisinier Nick Hodges, le Kitchenette, un restaurant qui lui beaucoup parler de lui en ce moment. Hodges est un chef qui souhaite à la fois honorer les traditions (toutou si l'on se fie au nom des plats sur son menu), s'unir et nous transmettre sa passion, la bière et le vin (et oui ça se vend, voyons maintenant si le contenu correspond à ses aspirations.

Style de restaurant : Cabine confort, cuisine de restaurant, et ce, à prix fort ! Et oui, même si les prestations du midi et du soir sont toutes deux appréciables, je ne peux m'empêcher de penser que le restaurant est de plus en plus cher : 165 \$ pour deux entrées, deux plats principaux, deux desserts et deux verres de vin, tout d'entrée de gamme, pas de dégustation, ce n'est pas donné et l'on compte à d'autres restaurants de la région. Pour ceux qui veulent vivre l'expérience d'un chef étoilé, il faudra accepter de payer le prix.

Décor : Des vitres arrivées, vous serez attirés par le grand bar comptoir qui croise également la frontière avec la cuisine ouverte dont les offres sont incroyablement exotiques. Tableaux espagnols, lampes modernes, plus genres les ai vu en avoir la possibilité, le tout est chaleureux, sans artifices superflus, sympas.

Ambiance : Une vitrine le midi et le soir et la pression de constater qu'il y a deux ambiances au Kitchenette :

• Combien ça coûte : 90 \$ à 120 \$ compris
• Le quartier : Juste en face de Radio-Canada
• Adresse : Kitchenette, 1021, boulevard Lévesque Est, Montréal, Tel. : 514-527-1076



ACTUALITÉS GOURMANDES

THIERRY DARAIZE
Collaboration spéciale



De délicieux acras à déguster dans le cadre des saveurs de la Martinique.

À vos agendas !

Martinique Gourmande de retour à Montréal

Jusqu'au 25 septembre, 15 établissements de Montréal vous proposent de déguster les saveurs de la Martinique pour une 4^e édition. Ces restaurants et bars ajoutent pour l'occasion plats et rhums martiniquais à leur carte afin d'initier vos papilles aux saveurs exotiques et raffinées de la Martinique. Vous pourrez ainsi goûter aux acras, au colombo de poulet, au blanc-manger coco, blaff, au gratin de patates douces et à d'autres plats typiques. Les établissements hôtes de cet événement sont : le Bistro Cocagne, Carte Blanche, Chez Chose, La Coupole, L'Entiché, le Gainzbar, L'Incrédible, le Lab, comptoir à cocktails, le Lustucru, le Manoir des Sables, le Piton de la Fournaise, Le Renard, le Roy pendu, le Station F et Vertige. À noter, c'est en partenariat avec la Tablee des chefs que le Comité

martiniquais du tourisme tient cette présente édition et, pour chaque plat vendu, un montant sera versé à cet organisme québécois à but non lucratif qui vient en aide aux familles dans le besoin.

Pour plus d'information : www.martiniquegourmande.ca