

LUNDI 31 JANVIER 2011

LE DEVOIR.com

Libre de penser

[Accueil](#) > [Loisirs](#) > [Alimentation](#) > [Festival Montréal en lumière - Comment choisir ses activités gourmandes](#)

Festival Montréal en lumière - Comment choisir ses activités gourmandes

Philippe Mollé 15 janvier 2011 Alimentation



Photo : Jacques Grenier - Le Devoir

Le 24 février, le restaurant DNA accueillera Ann Sperling, spécialiste de la culture en biodynamie au Canada. Elle fera partager ses goûts pour les vins exceptionnels de la Colombie-Britannique.

À RETENIR

Voici la suite de la chronique de la semaine dernière pour mieux s'y retrouver parmi les nombreuses activités proposées durant le volet gastronomique des arts de la table du festival Montréal en lumière, qui se déroule à Montréal du 17 au 27 février.

se fait en véhicule nolisé.

Ce parcours sur l'histoire du chocolat, en compagnie de femmes passionnées et d'un guide spécialisé, dure trois heures et demie. On s'arrête au marché Atwater, au cœur du Plateau Mont-Royal, chez Geneviève Grandbois, à la Maison du cacao, chez Chloé et au Birks Café. La visite comprend des dégustations et une surprise étincelante en finale.

Découvertes: les tours culinaires, mes coups de cœur. Voilà une bonne façon, autant pour les visiteurs que pour les touristes, de découvrir Montréal et de participer à différentes activités offertes pendant cette 12e édition des plaisirs de la table.

Les chocomaniaques

Les samedis 19 et 26 février, de 13h à 16h30, le départ se fait au 305 de la rue Sainte-Catherine, à la Maison du Festival (135 \$ par personne). Il faut un minimum de 15 personnes, et le maximum est de 20; le transport, compris,

Savourez la Petite Italie

Les samedis 19 et 26 février, de 13h30 à 16h, départ de la Librairie gourmande, au 7070 de l'avenue Henri-Julien (60 \$ par personne). La visite se fait, sur réservation, avec un guide culinaire. Un minimum de 10 personnes est requis.

Partez à la découverte de la Petite Italie, à travers le Marché des saveurs, les producteurs et les cafés du quartier, le parc Dante, le boulevard Saint-Laurent... Dégustations et plaisirs garantis. Réservations: 514 288-9955, section Forfaits — Tours culinaires dans le site www.montrealenlumiere.com.

Les midis du festival

Depuis quelques années, le festival Montréal en lumière nous fait connaître des artisans qui travaillent à nous faire découvrir une cuisine éclectique pleine de saveurs, à petits prix. Huit découvertes, huit midis pour 12,95 \$. Voici quatre suggestions:

- Rumi, 5198, rue Hutchison, Montréal, 514 490-1999. On retrouve dans ce restaurant, un fidèle du festival depuis le début, une cuisine métissée du Moyen-Orient que les frères Friedman ont su canaliser au fil du temps.
- Restaurant Tasca, 172, rue Duluth, Montréal, 514 987-1530. Il faut essayer ici le cataplana, un plat typique du Portugal. J'aime les viandes et les poissons grillés sur le charbon de bois, et ce restaurant nous offre un voyage au Portugal qui sait nous convaincre que ce pays est riche en saveurs.
- Byblos, le Petit Café, 1499, avenue Laurier, Montréal, 514 523-9396. Ce petit café, bien sympathique, est tenu par Hemela Pourafzal. On peut y goûter des tapas iraniennes, des omelettes, et surtout des ragoûts (khorech) qui nous font saliver.
- Prato Pizzeria et café, 3891, boulevard Saint-Laurent, Montréal, 514 285-1616. De la pizza à croûte fine cuite dans un four à charbon. On se régale de la soupe minestrone que prépare Rosa Simonian et de ses pâtes rassembleuses qui témoignent de la cuisine des mamas, comme en Italie.

La fête des fromages du Québec

Quelle belle initiative que de nous permettre de mieux connaître cette industrie en croissance qu'est l'industrie fromagère au Québec! L'activité se déroule sur la grande place du Complexe Desjardins les 16, 17, 18 et 19 février et rassemble, dans 18 stands, pas moins d'une cinquantaine de fromages à goûter, avec la possibilité d'en acheter. Des conseils seront donnés sur place par un spécialiste, tant sur les fromages que sur les vins pour les accompagner.

Autre activité à ne pas manquer: celle du 26 février, qui se déroulera dans le grand salon de l'hôtel Fairmont le Reine Elizabeth. Un repas tout fromage sera proposé pour l'occasion.

In vino veritas

Les amateurs de bonne chère le savent bien, le vin fait partie intégrante d'un bon repas. Cette année encore, on retrouve, jumelées avec des chefs et des restaurateurs, un bon nombre de productrices qui associent leurs vignobles et leurs vins à ce grand rassemblement du goût. Difficile de choisir parmi ces 25 passionnées présentes à Montréal. Voici cinq de mes coups de coeur:

- Les 23 et 24 février, chez Graziella Batista: Elisabetta Foradori. Son vignoble est reconverti en biodynamie de la région du Trentin. L'Italie pour trois, c'est avec Graziella.
- Les 23 et 24 février, au restaurant Osco de l'hôtel InterContinental: le Poésia d'Hélène Garcin. Il s'agit d'une véritable poésie de saveurs, qui nous arrive du vignoble de Mendoza, en Argentine. Une vraie découverte pour votre serveur.
- Les 22 et 23 février au restaurant F Bar: Sandra Tavares. Oenologue confirmée, madame Tavares met en évidence les vins du Portugal. Elle dirige avec son mari son propre vignoble et nous fait partager ses passions et ses bons vins.
- Le 23 février, chez Europea, Marlène Soria nous parle de ses vins du Sud-Ouest, au coeur des Coteaux-du-Languedoc. Le Clos des Cistes est une pure merveille.
- Le 24 février, au restaurant DNA: Ann Sperling. Spécialiste de la culture en biodynamie au Canada, Ann Sperling nous fait partager ses goûts pour les vins exceptionnels de la Colombie-Britannique.

Les ateliers culinaires et autres activités

Au marché Jean-Talon, des activités et des ateliers gourmands seront offerts les 19 et 20 février (gratuits). Cette année, sous la houlette du chef Jean Paul Grappe, on présente de nouveau la région festive de Charlevoix.

À découvrir: l'agneau, les viandes biologiques de Damien Girard, les fromages, la microbrasserie de Charlevoix, et bien d'autres choses.

www.montrealenlumiere.com

Recette de la semaine

Tartare de pétoncles aux agrumes

Pour 4 personnes

- 250 g de pétoncles frais
- 50 g de fromage à la crème
- 2 tiges d'oignon vert haché
- 45 ml de moutarde de Meaux
- 45 ml de jus de citron vert
- 60 ml de poivron jaune coupé en dés
- 1 orange coupée en petits dés (sans la peau)
- Sel et poivre au goût

Retirer le petit nerf sur le côté du muscle des pétoncles et couper finement les pétoncles en petits dés.

Dans un saladier, mélanger la moutarde de Meaux et le fromage à la crème, ajouter l'oignon vert haché et réserver.

Mélanger le jus de citron vert et les pétoncles coupés en dés. Laisser agir le citron durant dix minutes, puis ajouter le poivron et l'orange. Ajouter le mélange «moutarde et fromage» aux

pétoncles et assaisonner.

Disposer les tartares en cercles et décorer avec de la ciboulette ou encore des dés de poivron jaune.

Biblioscopie

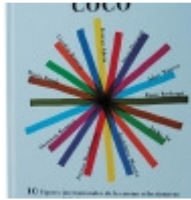
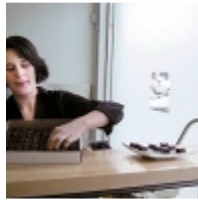
Coco

10 figures internationales de la cuisine sélectionnent 100 chefs contemporains

Éditions Phaidon, 2010, 440 pages

Dix chefs parrains comme Gordon Ramsay, Alain Ducasse ou encore Alice Waters nous présentent chacun dix chefs contemporains dans leurs cuisines. Un pur régal, autant pour les yeux que pour les papilles, que cette cuisine éclectique sur notre chère terre. Un ouvrage réservé aux grands amateurs de cuisine élaborée.

Philippe Mollé est conseiller en alimentation. On peut l'entendre tous les samedis matin à l'émission de Joël Le Bigot, Samedi et rien d'autre, à la Première chaîne de Radio-Canada.



chocolat, Festival Montréal en lumière, Montréal, cuisine italienne, cuisine espagnole/portugaise, cuisine du Maghreb/du Moyen-Orient

Haut de la page