

SORTIR

# À la carte

Le Montréal gastronomique se réinvente sans cesse. Ouvertures de restaurants, nouveaux menus, chefs qui changent d'enseigne, événements... Deux fois par mois, notre journaliste vous présente ce qu'il ne faut pas manquer pour bien boire et bien manger !



**IRIS GAGNON-PARADIS**  
LA PRESSE



de la trentaine de microbrasseries québécoises sur place, dont la bière officielle, de style Kölsch, brassée par Kruhnen à Blainville. Des restaurateurs et des artisans québécois seront également de la partie pour combler les appétits. Aussi au programme : musique, manèges, danse et espace famille.



**VISITEZ**  
le site web de l'événement



**SUIVEZ**  
L'Gros Luxe sur Instagram

## VU SUR TWITTER

### Vu sur Twitter

@ChefPerret Champignons du #Québec et dégustation de vin à l'aveugle le 3 septembre  
@TerroirsQuebec @NatalieRichard @Gregoib

C'est au tour du chef Olivier Perret, du restaurant Le Renoir de l'hôtel Sofitel, d'accueillir l'Apéro Sauvage en cavale, un 5 à 7 qui propose de découvrir des produits sauvages du Québec. Au menu : champignons sauvages provenant de Gaspésie Sauvage, déclinés en bouchées imaginées par le chef et en accord avec des vins.



**ACHETEZ**  
des billets (Eventbrite)