

BOUFFE

Vin de la semaine

Las Pizarras del Jalon

2009, Calatayud d.o., Espagne, code SAQ 11907610, 18,95 \$

Produite à partir de vignes de grenache presque centenaires, cette cuvée offre un profil variétal des plus purs et une large palette aromatique. On l'appréciera avec un magret de canard grillé, simplement relevé. **JULIE PERREAULT, LES CONNAISSEURS SAQ**

Concours



Les 10 finalistes du SIAL connus

Le jury international du SIAL Innovation a désigné les 10 finalistes en lice pour le Grand Prix SIAL Innovation 2014 lors du salon SIAL Canada, qui se tiendra du 2 au 4 avril prochain au Palais des congrès de Montréal. Sept des 10 produits nommés sont canadiens, tels que les nouilles asiatiques au thé vert Haiku d'ID foods (photo) ou encore les mini-maisseries à cuire à la mini-maisserie de la boulangerie Première Moisson.

Les 10 finalistes et plus de détails sur le blogue Bouffe et compagnie au journalmetro.com.

Le combat des cabanes à sucre urbaines

Cette année durant la période des sucres, le Vieux-Port abritera deux cabanes à sucre gastronomiques : La Cabane et Un Chef à l'érable. Le concept est le même, mais chacune a ses particularités. *Méto* a comparé les deux pour démêler les choses.

AUDREY LAVOIE

audrey.lavoie@journalmetro.com



Laurent Godbout / SAVITRI BASTIANI

Une 5^e édition pour La Cabane

C'est quoi?

Depuis 2010, La Cabane régale les Montréalais dans le Vieux-Port pendant la saison de l'érable, chaque fois avec un nouveau chef à sa tête.

C'est qui?

Pour le cinquième anniversaire, les hôtes de La Cabane, Giovanni Apollo et Daren Bergeron, reçoivent les chefs des quatre éditions précédentes : Danny St Pierre, Marc-André Jetté, Patrice Demers, Martin Juneau et Helena Loureiro. Chaque chef a créé un nouveau plat et est responsable d'un service du repas. C'est toutefois Daren Bergeron qui dirige les cuisines.

C'est quand?

Du mercredi au dimanche en soirée, jusqu'au 20 avril. Et le samedi et le dimanche pour le brunch.

C'est pour qui?

Misant beaucoup sur l'ambiance, La Cabane, avec notamment ses 5 à 7 Electro-Trad, attirera une clientèle plus jeune et urbaine. Des groupes d'amis souhaitant festoyer autour d'un bon repas.

C'est combien?

Menu 5 services : 59 \$, 20 \$ pour les enfants (taxes et service non inclus)

On a aimé

La Cabane ne sert que des alcools québécois en accord mets et vin. De la bière au vin, en passant par les digestifs, le Québec est à l'honneur. Même chose pour les viandes et les poissons, fournis par des producteurs d'ici.

Il faut aussi souligner les desserts de Patrice Demers : le sandwich glacé à l'érable et le financier à l'érable.

Gros coup de cœur pour la déco!

On a moins aimé

En raison de la formule «Un chef, un service», il y a moins de continuité dans l'ensemble du repas.

La Cabane

Les Éclusiers par Apollo
400, rue de la Commune Ouest
www.lacabane.ca



Giovanni Apollo / SIMON LEBRUN



Les sucres au resto

Plusieurs établissements profitent du temps des sucres pour offrir un menu spécial à leurs clients. En voici deux :

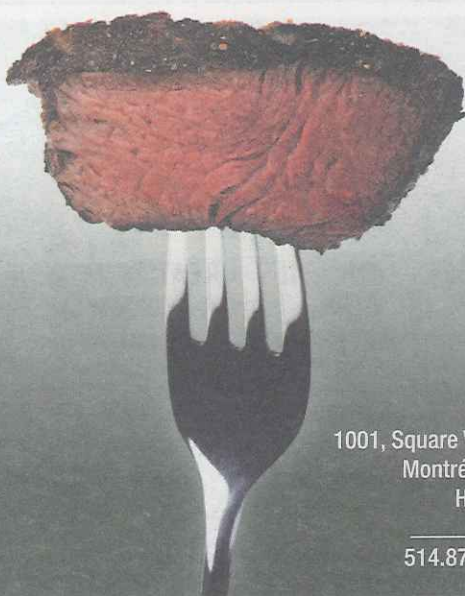
- **Les 400 Coups.** Les mardis et mercredis de mars, Les 400 Coups propose un menu trois services autour de l'érable.

400, rue Notre-Dame Est

- **Sofitel.** Tous les jeudis, jusqu'au 13 avril, la terrasse de l'hôtel Sofitel se transforme en chalet urbain, avec cocktails, musique, BBQ et sucre d'érable.
1155, rue Sherbrooke Ouest

houston  avenue Bar & Grill

L'endroit parfait pour vos dîners d'affaires et vos 5 à 7!



1001, Square Victoria
Montréal (Qc.)
H2Z 2A8

514.875.9669

La nouvelle : Un Chef à l'érable, avec Laurent Godbout

C'est quoi?

Une cabane à sucre gourmande mettant, bien sûr, l'érable à l'honneur. Pour sa première édition, la Maison Carrier Besson, le promoteur, a installé Un Chef à l'érable à la Scena.

Le menu proposé fait la part belle aux classiques de cabane, mais avec un tour gastronomique. Par exemple, au premier service, la soupe aux pois est servie avec de la crème fraîche à l'érable, un cube de lardon grillé et un biscuit soda maison.

On nous annonce quatre services, mais chaque service est composé de plusieurs éléments. La somme de tout cela fait que l'on repart la panse bien remplie.

C'est qui?

Le chef «à l'érable» de cette cabane urbaine est Laurent Godbout, chef-propriétaire du restaurant Chez L'Épicier. Entre autres honneurs, le chef représentera le Canada à la compétition culinaire Le Bocuse d'Or en 2015 en France.

C'est quand?

Du 14 mars à la mi-avril. Le vendredi soir, le samedi midi et soir, et le dimanche midi.

C'est pour qui?

Le menu de Laurent Godbout est extrêmement attrayant et attirera certainement les fins gourmets et autres foodies. L'endroit est aussi tout indiqué pour les familles et les groupes.

C'est combien?

Repas 4 services : 60 \$ (taxes et service en sus).

On a aimé

L'espace Scena est un lieu magnifique, vitré sur tous les côtés et gorgé de lumière.

Pour ce qui est de la bouffe, c'était impeccable. Au deuxième service, on nous a servi, entre autres, un creton maison de jambon et foie gras... un banal creton embourgeoisé pour le plus grand plaisir de nos papilles!

On a moins aimé

Bien qu'ils étaient bien bons, les desserts n'étaient pas le clou du spectacle. Il manquait à certains un petit je-ne-sais-quoi...

Côté ambiance, le lieu est animé et bien aménagé, mais la musique ne cadrerait pas toujours avec le décor.

Un Chef à l'érable

À la Scena, sur le Quai Jacques-Cartier du Vieux-Port
www.scena.ca