

# WEEK-END RESTOS

## Les bonnes fourchettes du mois



**VORO**  
275, rue Fairmount Ouest  
Montréal, ☎ 514 509-1341  
Plafonds hauts, grandes fenêtres, granit, belles tables de bois, le tout donne un restaurant très sympathique. Une cuisine du Sud mélange les saveurs du Portugal et de l'Espagne, du sud de la France et de l'Italie. Un très bon choix de vins d'importation au verre ou à la bouteille. Les huiles d'olive sont de très grande qualité et on peut les acheter.

**VASCO DA GAMA**  
1472, rue Peel  
Montréal, ☎ 514 286-2688  
L'endroit est charmant pour prendre une bouchée, un lunch ou un repas léger. Et ce café-boutique nous procure toujours des surprises. Sandwichs portugais, tapas, petits plats du jour, mais surtout, le matin, un superbe café, de la belle musique, tout pour bien commencer la journée.

**JULIEN**  
1191, avenue Union  
Montréal, ☎ 514 871-1581  
Voilà un restaurant qui a su résister aux modes et tendances et qui propose une agréable carte brasserie-bistro. Autant le midi que le soir, les habitués fréquentent cet établissement pour y déguster le tartare, mais aussi les acras de morue ou les calmars à la bière, toujours aussi bons et croustillants. Belle carte de vins au verre.

**LE MIKADO**  
1731, rue Saint-Denis  
Montréal, ☎ 514 844-5705  
Le Mikado est sans aucun doute un des meilleurs restaurants japonais de Montréal. La cuisine y est actuelle, mais on a aussi gardé les grandes traditions culinaires du Japon. Soupes, nouilles, poissons crus en sashimi ou sushi, sans oublier de très bonnes tempuras à prendre avec un grand thé vert japonais.

# Un bon chef peut en cacher un autre!

Philippe Mollé

**A**u restaurant Le Renoir de l'hôtel Sofitel à Montréal, les chefs qui se succèdent semblent tous avoir le même souci de bien faire les choses.

Après le départ pour des cieux plus chauds et très ensoleillés de l'ancien chef Deff Haupt, c'est au tour d'Olivier Perret, tout frais arrivé de Washington, de conquérir le public montréalais grâce à son expérience culinaire.

S'il est vrai que Le Renoir aurait bien besoin de rafraîchir son décor et sa peinture, il n'en demeure pas moins que le Sofitel est l'un des hôtels mont-

réalais qui témoignent encore de l'intérêt à leurs clients et qui mettent leur table à l'honneur.

Grâce aux talents de son pâtissier, sans aucun doute le meilleur de Montréal, le restaurant est en mesure, avec quelques améliorations du côté du service, de nous faire passer un grand moment de plaisir à sa table.

Olivier Perret a su mettre à profit son expérience au Bernardin, mais aussi ses visites dans le Maryland, pour nous offrir en début de repas un crab cake (gâteau de crabe) comme on sait rarement en faire à Montréal.

Délicatement onctueux, parfaitement assaisonné, il est accompagné d'une crème montée qui aurait pu être plus épicée. Servi en entrée, le plat pourrait également être choisi comme plat principal.

Peut-être que les épices requises dans la sauce du crab cake se retrouvaient dans l'excellent canard confit, que l'on propose sur la carte du midi avec de petites feuilles d'un chou plutôt méconnu, celui de Bruxelles.

Le canard est tendre à l'intérieur et croustillant sur le dessus, et on peut facilement discerner le mélange d'épices exotiques qui viennent rehausser sa chair.

Les légumes de Jacques Rémillard témoignent de l'importance de cette découverte faite par le chef au marché Jean-Talon, lequel regorge de produits de la terre en ce moment.



Olivier Perret, chef du restaurant Le Renoir de l'hôtel Sofitel à Montréal.

PHOTOS ANNICK MH DE CARUFEL LE DEVOIR

L'apogée du repas est sans doute les desserts. À quand l'ouverture d'une boutique de desserts au Sofitel? Les pâtisseries de Montréal et d'ailleurs devraient certainement essayer la tarte aux pommes revisitée par le talentueux chef Olivier Potier.

La tarte au citron avec sablé breton et marmelade de yuzu, blanc-manger à la vanille, est un pur régal; le snickers, inspiré d'une tablette de chocolat commerciale avec caramel salé, est un vrai péché.

Et que dire du gâteau au chocolat passion banane de Naomi, fidèle et brillante élève de Potier, qui suit avec bonheur les traces de son mentor? C'est tout dire.

On souhaiterait presque faire

de ces seuls desserts un repas. Rares sont les endroits dans le monde offrant une telle compétence en matière de douceurs.

Le Renoir persiste à offrir une grande table. On y trouve un excellent choix de vins au verre ou à la bouteille, ainsi qu'un bar où consommer des cocktails ou un petit lunch.

On propose aussi, l'après-midi, un choix de bons thés

d'origine avec les fameuses pâtisseries maison.

Le Sofitel est un lieu de rassemblement pour les gourmets. C'est une raison suffisante pour aller passer l'automne bien au chaud dans le Golden Square Mile.

Prix du repas pour deux personnes le midi, avec deux verres de vin, avant taxes et service: 92 \$.

Plus: une grande constance en ce qui concerne la qualité de la restauration et une pâtisserie haut de gamme.

Moins: une salle à manger qui aurait besoin de rafraîchissement et un service inconstant.

**RESTAURANT LE RENOIR**  
Hôtel Sofitel  
1155, rue Sherbrooke Ouest  
Montréal  
☎ 514 285-9000

Collaborateur du Devoir

## Rendez-vous Gourmands

Votre party de Noël chez Julien

**RESTAURANT JULIEN**

1191 avenue Union, Montréal  
514 871-1581

reservation@restaurantjulien.com  
www.restaurantjulien.com

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec Véronique Langlois au 514.985.3457 ou vianglois@ledevoir.com



Canada	Auj.	Demain	Le Monde	Auj.	Demain
Edmonton	Var 11/3	Sol 13/6	Londres	Nua 17/8	Nua 18/7
Moncton	Sol 9/4	Sol 21/10	Los Angeles	Sol 20/13	Sol 21/15
Saint-Jean	Sol 10/7	Sol 21/11	Mexico	Sol 21/9	Plu 20/13
Toronto	Sol 22/12	Sol 25/14	New York	Var 19/11	Sol 25/15
Vancouver	Ave 14/11	Var 15/10	Paris	Nua 17/6	Nua 16/4
Winnipeg	Var 23/10	Sol 18/5	Tokyo	Sol 24/15	Sol 22/14

  

Montréal	Ce soir	Demain	Dimanche	Lundi
Aujourd'hui 17	9	23/11	23/13	21/10
Ensoleillé.	Ciel dégagé.	Ensoleillé.	Ensoleillé.	Généralement ensoleillé

  

Québec	Ce soir	Demain	Dimanche	Lundi
Aujourd'hui 13	7	20/11	21/10	19/7
Généralement ensoleillé.	Brumeux par endroits.	Ensoleillé.	Ensoleillé.	Passages nuageux

  

Gatineau	Ce soir	Demain	Dimanche	Lundi
Aujourd'hui 20	9	24/11	25/11	22/9
Ensoleillé.	Ciel dégagé.	Ensoleillé.	Ensoleillé.	Généralement ensoleillé

**Pour que le pique-nique ne tombe pas à l'eau, accédez en tout temps à la météo.**

Téléchargez MétéoÉclair sur votre téléphone intelligent.

### MOTS CROISÉS

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												

1789

#### HORIZONTALEMENT

- Air de famille.
- Pompette - Chances de réussir.
- Bayarde - Fromage italien.
- Indique le lieu - À la fin d'une prière - Orifice de l'arbre.
- Opiniâtre - Opération postale.
- Flemmarder.
- Grand arbre des régions tempérées - Banals.
- Gros bâtiment sans caractère - Personnage.
- Boîtes - Il vit seul.
- Oiseau marin - Panneau de bois qui protège les fenêtres.
- Héros de Virgile - Fait partie d'un tout.
- Cré d'Archimède - Excédent.

#### VERTICALEMENT

- Enfant - Arme blanche.
- Provient de - Reçu.
- À lui - Renseigner secrètement.
- Cachet officiel - Distendue.
- Marque la surprise - Dédaigné.
- Cause - Prénom.
- Importance.
- Étendue d'eau - Maître de côté.
- Pulvérisé - Bambin.
- Facture - Dégradés par l'âge.
- Relatif à la peau - Défalquent.
- Gouvernement - Paquet de feuilles.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1	R	E	P	R	O	C	H	E	R	A	N	
2	C	T	A	I	N	L	E	R	O	R	N	
3	M	A	N	T	I	L	L	E	P	R	O	
4	O	P	T	E	R	L	E	G	I	O	N	
5	N	E	O	I	P	E	R	L	E			
6	T	I	N	O	N	D	A	B	L	E		
7	R	E	S	T	A	R	E	C	H	E		
8	A	G	D	E	R	N	O	R	E			
9	N	A	R	I	T	O	I	S	P	A		
10	C	R	I	S	T	E	R	K	B	A		
11	C	T	E	R	A	N	I	E	R			
12	S	E	N	E	G	O	N	T	E	R		

1789

SOLUTION DU DERNIER