

# Dégustez la Martinique à Montréal

frenchblogs

Profession Voyages

le 18 septembre 2015

147 vues



*\*\*\*reportage vidéo exclusif diffusé le mardi 22 septembre sur professionvoyages.com\*\*\**

**Du jeudi 17 au dimanche 27 septembre 2015, à l'initiative du Comité Martiniquais du Tourisme, 36 restaurants et bars du Grand Montréal affichent les couleurs de la Martinique.** Il s'agira de découvrir plusieurs créations culinaires originales, savoureuses et épicées inspirées de recettes martiniquaises traditionnelles.

Le coup d'envoi de la **8<sup>ème</sup> édition de "Martinique Gourmande"** a été donné au Sofitel de Montréal par Muriel Wilford, directrice du Comité Martiniquais du Tourisme pour les Amériques, accompagnée d'un duo bien connu, constitué de Jessica Marie et Antoine Omère. Ainsi que leurs précieux partenaires, Atout France et Air Canada.

Pour l'occasion, le Chef du restaurant Renoir, Olivier Perret, recevait le chef martiniquais Gérald Kambona du restaurant La Dunette, à Ste-Anne en Martinique qui avaient concocté un brunch auquel été conviés plusieurs représentants des médias et blogueurs influents du monde de voyage. L'équipe de Profession Voyages a pu se délecter de plusieurs mets aux multiples influences martiniquaises mixant le savoir-faire français, la générosité africaine, les délicats parfums originaires de l'Inde, le

tout à la sauce créole. Au menu de ce brunch: Colombo de poulet, Poisson frit, Accras de morue, Féroce d'avocat, Pyramide de crevettes...Et, comme le rhum agricole, et plus particulièrement le « Saint James », demeure le pilier de la gastronomie martiniquaise, des mixologues ont fait découvrir, aux hôtes, le cocktail officiel de cette 8<sup>ème</sup> Édition, « Le Bob Saint-Pierre ». Précisons qu'il y a environ un mois, le Comité Martiniquais de Tourisme avait lancé un concours parmi plusieurs mixologues de la grande région de Montréal. L'établissement, « Le mal nécessaire » a remporté le prix de ce cocktail officiel (recette ci-bas).

## *Le Mal Nécessaire*

**1106 BOULEVARD SAINT-LAURENT  
MONTRÉAL, QC H2Z 1J5**

**Cocktail Bob Saint-Pierre (Cocktail Officiel  
Martinique Gourmande 2015)**

1.25oz Rhum St-James ambré

0.25oz Bénédictine

1oz Ananas

0.5oz citron

0.25oz Sirop de canne Turbinado

Angostura

rencontrer le restaurant Carte Blanche, situé sur la rue Ontario, et partenaire de l'événement depuis la toute première édition. Jusqu'au 27 septembre, il servira un Ceviche de pétoncles, julienne de cristophine et piments doux et Jarret d'agneau braisé à la poudre de colombo, coco torréfiée et raisins de Corinthe, Panna Cotta au chocolat blanc et ananas caramélisé au rhum.

Un nouveau restaurant s'est joint à Martinique Gourmande cette année. Pendant 10 jours, les amateurs de sucrés se régaleront en découvrant la Crêpe La Martiniquaise de Juliette & Chocolat : banane, ananas et noix de coco grillée, caramel fleur de sel

Nous  
avons  
pu

maison, flambée au rhum, et accompagnée de glace vanille et du Cocktail Le Créole : Rhum, orange, ananas, sucre de canne et fraise du Québec.

En soirée, jeudi 17 septembre, le Comité Martiniquais du Tourisme accueillait une centaine de professionnels du voyage et partenaires de l'industrie pour un événement de lancement chez « [L'Atelier des saveurs](#) », partenaire depuis la toute première édition.



Muriel Wilford, directrice du Comité Martiniquais du *Tourisme* pour les Amériques

***(Reportage vidéo exclusif de cette soirée, diffusé le mardi 22 septembre sur [professionvoyages.com](http://professionvoyages.com))***

*« Pour la première édition en 2007, nous avions 4 restaurants. Un au sud, un au nord, l'autre à l'ouest et un à l'est. Aujourd'hui, nous sommes fiers de pouvoir compter sur 36 établissements, soit 8 de plus que la précédente édition, »* a rappelé Muriel Wilford, directrice du Comité Martiniquais du Tourisme pour les Amériques.

Retrouvez la liste des établissements participants [ici](#).

Pour en savoir plus: rendez-vous sur le site [www.martiniquegourmande.ca](http://www.martiniquegourmande.ca) ou [www.lamartinique.ca](http://www.lamartinique.ca)

(Source: Marine Kaysen)

## **Pour Lire Un Autre Texte:**

- 1. Les professionnels du voyage savourent la Martinique**
- 2. Le Grand Montréal aux couleurs de la Martinique**
- 3. Algues sargasses en Martinique: état des lieux**