

WEEK-END RESTOS

Les bonnes fourchettes du mois

Qu'elles soient de récentes découvertes ou des repaires revisités, voici certaines bonnes tables, tous budgets et arrondissements confondus, du petit boui-boui sympathique au grand rendez-vous gastronomique. Voici quelques coups de cœurs gourmands de la métropole.

LA CHRONIQUE

99, rue Laurier Ouest
Montréal
☎ (514) 271-3095

La cuisine des deux chefs
La Chronique est l'exemple à suivre en matière de restauration. Le papa et le beau-fils continuent à faire les beaux jours de cet établissement de la rue Laurier. On travaille avec les saisons, les champignons et surtout le poisson, toujours frais et cuisiné comme seuls les grands savent le faire.

L'EXPRESS

3927, rue Saint-Denis
Montréal, ☎ (514) 845-5333

Vive le tartare et les cornichons!
On ne compte plus les années de bons et loyaux repas depuis que le restaurant-bistro L'Express existe. Rien n'a changé, ou si peu, qu'il s'agisse des os à la moelle, des rillettes de lapin, du confit ou de la bavette, sans oublier les petits cornichons, l'île flottante, le choix exceptionnel des vins d'importation et la gentillesse des patrons et des habitués.

AU PIED DE COCHON

536, rue Duluth Est
Montréal
☎ (514) 349-1114

Martin Picard, le roi du cochon
Ce marginal de la cuisine qui lance son album, une bande dessinée, est toujours aussi fou dans sa cuisine. Il a réussi là où personne n'ose s'aventurer: la poutine au foie gras, le canard servi en boîte et ses plats mijotés ou cuisinés pour mangeurs avertis. Son talent et la qualité irréprochable des ingrédients qu'il choisit lui valent les honneurs de la ville.

LE PIMENT ROUGE

1170, rue Peel
Montréal
☎ (514) 866-7816

Le meilleur chinois en ville
Indéniablement, le restaurant Le Piment rouge demeure à Montréal un des meilleurs restaurants chinois. Une constance qui se retrouve autant avec les plats classiques comme le porc mu-shu ou le poulet au poivre, sans oublier les feuilletés au dessert et la magnifique carte des vins, aux prix parfois proches de l'Everest.

L'art gastronomique du Renoir

Philippe Mollé

Rares sont les critiques gastronomiques qui, sur notre continent, recommandent les hôtels comme endroits de sortie. Ce qui fut la tendance en ce qui concerne les grandes soirées dansantes et les sorties au restaurant dans les années 60 est devenu, à ce jour, l'exception, ou la nécessité lors de réunions d'affaires. Autre époque, autres mœurs: on a changé la vocation hôtelière du Grand Montréal et les belles soirées se sont envolées pour laisser place à la banalité. Du coup, les restaurants d'hôtel sont devenus un service qu'on offre sans autre souci que celui de rentabiliser les chambres et d'oublier le reste.

Et pourtant, comme dans Astérix, certaines chaînes résistent à la facilité, au pâté universel, aux desserts surgelés et au service désorganisé et fatigué par 30 années d'une routine dépassée.

Avec très peu d'autres établissements, l'hôtel Sofitel de Montréal fait exception à la règle, signe et en remet. L'ancien et talentueux chef Gilles Arzur a su créer et prouver qu'il est possible de bien manger dans un hôtel. Grâce aussi à Jean-Christophe Gras, jeune directeur général et gourmet dynamique, la restauration d'hôtel, avec Le Renoir, se démarque et se distingue du lot. Complet le matin au petit-déjeuner, Le Renoir offre des repas et une formule qui gagne pour le midi, ainsi qu'un restaurant de plus en plus fréquenté par une clientèle assidue qui se présente le soir à l'hôtel pour y avoir du plaisir, surprise surprise!

Le successeur de Gilles Arzur assure avec brio la continuité du travail accompli. Mieux encore, Deff Haupt s'inspire et s'évertue à mettre en pratique les nouveaux principes de Ferran Adria, d'Hervé This et de Gagnaire pour alléger ses plats. Dans le même décor depuis quatre ans, avec presque le même personnel, on redécouvre les larges tables nappées de blanc, le bon pain offert en plusieurs choix et aussi la même manie du serveur de proposer le poivre à chaque intervention.

Avec mon invité, en consultant le menu du midi, nous avons découvert avec bonheur une dizaine d'entrées ainsi que de plats comme le bœuf Angus, servi ici sous forme de bavette, du thon comme partout ailleurs mais surtout l'amusant plat du jour, présenté ici comme plat canaille. Il s'agissait d'un mahi-mahi grillé, servi sur une bisque de crustacés et accompagné de frites de polenta.

La salade de fenouil accompagnée de tranches de chorizo était, selon mon invité et d'après mon goût, très bien assaisonnée. Le chorizo grillé, découpé en petites tranches, rehaussait l'ensemble dans un accord parfait.

Pour ma part, la soupe aux paillardes est toujours un bon test d'équilibre et de goût, surtout pour ce qui est du dosage du sel. Chaude, parfaitement assaisonnée et comprenant de beaux morceaux de pomme de terre, cela faisait longtemps que j'avais apprécié une telle soupe, digne des grands clam chowders de ce monde.

Les deux plats canailles ont



Avec Le Renoir, la restauration d'hôtel se démarque et se distingue du lot.

PHOTOS PEDRO RUIZ LE DEVOIR



Complet le matin au petit-déjeuner, Le Renoir propose une formule gagnante pour le midi. Le restaurant est de plus en plus fréquenté par une clientèle assidue qui se présente, le soir, à l'hôtel pour y avoir du plaisir.

fait leur entrée sur une jolie assiette bien présentée qui mettait en évidence la dorade coryphène qu'on nomme mahi-mahi. Ce poisson d'une grande finesse provient en général de la Floride ou du Pacifique. Le poisson et sa cuisson fort juste n'avaient rien à envier à la bisque, plutôt fade et presque inutile comme sauce d'accompagnement. Charmante idée, par contre, que d'ajouter des frites de polenta et quelques légumes pour bonifier le tout.

Le service de vins au verre manque un tantinet de choix. Un Côte du Rhône Guigal a largement comblé nos attentes avec la très belle assiette de fromages québécois, chambrés à souhait et bien choisis.

Les desserts au Renoir sont une expérience et un plus, ce plus qui manque autant dans les restaurants que dans les desserts uniformes et sans âme qu'on nous sert habituellement dans les hôtels. Compris dans la table d'hôte, ils se déclinent en petites portions et jouent sur différents concepts. Fruits éclatants et gelée fondante. Chocolat et mousse au fromage. Petit clafoutis à la prune. Un pâtisier à l'image du reste, bourré de talent et qui ose s'aventurer dans des saveurs inusitées.

On comprend mieux pourquoi le restaurant d'un tel hôtel affiche souvent complet. La chose est possible et devrait servir d'exemple aux hôteliers désabusés qui ne pensent qu'aux ban-

quets. Une nouvelle façon de retrouver le Montréal hôtelier de la belle époque.

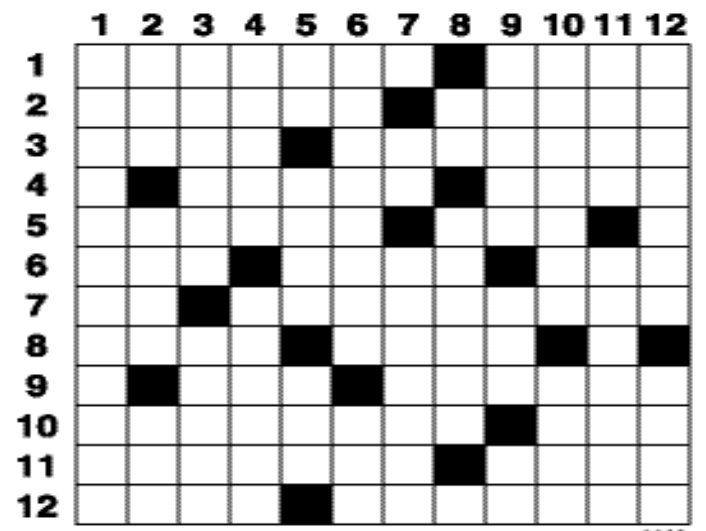
Prix payé pour deux personnes avec deux verres de vin, une bouteille d'eau, deux cafés, deux fromages et une table d'hôte à 29 \$, taxes et service compris: 162,88 \$.

- Plus: une cuisine sans artifice et goûteuse.
- Moins: un service inégal et distrait.

Collaborateur du Devoir

RESTAURANT LE RENOIR
HÔTEL SOFITEL
1155, rue Sherbrooke Ouest
Montréal
☎ (514) 285-9000

MOTS CROISÉS



HORIZONTALEMENT

1. Depuis le point du jour jusqu'à midi - Entêté.
2. Pour emporter le linge - Reptile carnivore.
3. Sert à guider un cheval - Groupe de personnes.
4. Terrain fortement incliné - Qui a les caractères du feu.
5. Prénom féminin - Femme du fils.
6. Alcool - Tient en place - Grande division de la préhistoire.
7. Douze mois - Combattre longuement.
8. Monnaies - Viscère.
9. A moins de 20 ans - Parents.
10. Pipe orientale - Pays basque et libéré.
11. Qui présente trois faces - Peuple du Burundi et du Rwanda.
12. Le Vatican en est un - Attendre.

4. Modèle d'une perfection absolue - Petit objet plus ou moins utile.
5. Drame lyrique japonais - Endroit - Luth du Proche-Orient.
6. Faire des recherches - Mécontentement.
7. Usages - Cercles pigmentés.
8. D'aller - Se dit d'un visage ridé.
9. Construire - À aucun moment - Marque la surprise.
10. Entre le Brésil et l'Argentine - À eux.
11. Seule la femelle pique - Mammifère carnivore.
12. Mettre les rênes à (un cheval) - Se dit d'un hareng.

VERTICALEMENT

1. Île des Antilles françaises.
2. Sens moral - Ressource importante - Cinéma.
3. Il a visité le Congo avant le Tibet - Article portant sur des sujets variés.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
 1 V I B R A T I O N S E
 2 A L I A S F A U C O N
 3 R E C I T E B A I S I
 4 I T E I R R I Q U E E
 5 E P I C A B E R M
 6 T E S S O N S U E L E
 7 E X O T I Q U E U
 8 S P I C V A L E N C E
 9 O M E G A E A I B
 10 G R I L L E V E T O T
 11 A T T E L E E T A L E
 12 Z E E A S T R A L E S

SOLUTION DU DERNIER NUMÉRO

Montréal	Québec	Gatineau	Montréal	Québec	Gatineau
Arjant-huil \$ 20,48 Pâtis (pâtis, pâtis) 100%	Ce soir 2 Café d'après 100%	Ce soir 4 Folles pâtis, pâtis 91%	Arjant-huil \$ 20,48 Pâtis (pâtis, pâtis) 100%	Ce soir 2 Café d'après 100%	Ce soir 4 Folles pâtis, pâtis 91%
Arjant-huil \$ 20,48 Pâtis (pâtis, pâtis) 100%	Ce soir 2 Café d'après 100%	Ce soir 4 Folles pâtis, pâtis 91%	Arjant-huil \$ 20,48 Pâtis (pâtis, pâtis) 100%	Ce soir 2 Café d'après 100%	Ce soir 4 Folles pâtis, pâtis 91%



Canada	Am.	Deuxième	Le Nord	Am.	Deuxième
Shimantan	Ph 31-1	Var 31-2	Los Angeles	Am 20/15	Ph 20/14
Moncton	Ph 13/8	Ph 14/7	Los Angeles	Sol 25/13	Var 25/14
Saint-Jean	Ph 14/8	Var 14/7	Ottawa	Sol 21/12	Am 21/10
Toronto	Am 9/3	Var 12/8	New York	Ph 18/7	Sol 14/5
Montréal	Sol 12/10	Sol 15/11	Paris	Var 17/15	Ph 18/16
Winnipeg	Var 31-1	Ph 16	Tokyo	Ph 21/20	Var 21/20

La Météo directement sur votre ordinateur
 Notre application gratuite vous procure en temps réel les conditions actuelles ainsi que les prévisions météorologiques directement sur votre écran d'ordinateur.
 Téléchargez-la dès maintenant à météo-media.com

Rendez-vous gourmands

Yoyo
 APPORTEZ VOTRE VIN
 CUISINE FRANÇAISE POUR FINS GOURMANDS
 4720, RUE MARQUETTE, MONTRÉAL
 TÉL: 514.524.4187, WWW.RESTOYOYO.COM

Pour annoncer dans ce regroupement, contactez
 Amélie Bessette au 514-985-3457 :: :: :: :: :: abessette@ledevoir.com